

SPEISEPLAN

29.08. bis 04.09.2022

Menüservice für Firmen, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegedienste · lecker · jeden Tag frisch gekocht · variantenreich · ohne Liefergebühren



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 29.08. bis 04.09.2022

Vorname, Name:
 Straße / Ort:
 Kunden-Nr.:

KW	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß	2 GROß	3 GROß	P GROß	V GROß	N Nachtisch	Getränke					
																		Grüner Tee	Mango Kamille	Schwarzer Tee	Pflätsch	Schwarzer Tee	Pflätsch
35																			fuze tea	BIONADE Bionade	SACHSEN Tetra		
Preise:	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,60 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,60 € • Sa-So: 5,10 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,80 € • Sa-So: 5,50 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,50 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,80 € Große Portion + 0,40 €	0,90 €													0,4l - PET-Flasche 1,50€ ^(P1)	0,5l PET-Fl. 1,45€ ^(P2)	0,5l TETRA 1,10€ pfandfrei		
Mo 29.08.	Hähnchen-geschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Vollkornreis	Vegetarische Wirsingsuppe ^(A1) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Grützwurst ^(2,3,6,A1) mit Sauerkraut ^(2,3,A1,I) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln	Apfelkompott ⁽³⁾																	
Di 30.08.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Bohnen, Rahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Wirsingroulade ^(A1) mit Sauce ^(A1,I) und Kartoffelstampf ^(G)	Tortellini Tricolore mit Rindfleischfüllung ^(A1) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)	Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A3,H2) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Apfelmus ⁽³⁾																	
Mi 31.08.	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(A1,C,G) mit Möhrengemüse, Rahmsauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln	Gedünstete Seelachswürfel ^(D) in Tomatensauce ^(A1) dazu Vollkornreis	Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce ^(A1,G) , grünen Bohnen ^(2,3) und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Kürbis-Möhren-Sauce ^(A1,G)	"Süße" Schupfnudeln ^(A1,C) mit Beersauce ⁽²⁾	Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^(G)																	
Do 01.09.	Geschnetzeltes vom Schwein ^(A1,G,I) mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Wurstgulasch ^(2,3,4,A1,I,J)	Pikantes Herzragout ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Mie-Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Eierstich ^(G) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)	Gemüsecroketten ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Schoko-pudding ^(G)																	
Fr 02.09.	Putengulasch ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Rührei ^(C) mit Spinat ^(A1,G) und Salzkartoffeln	Rostbrät "Thüringer Art" mit Bratensauce ^(A1,I) , Bratkartoffeln ^(2,3) und Weißkrautsalat	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ^(A1)	Pfirsich-kompott																	
Sa 03.09.	Rahm-Porree-Eintopf ^(A1,G) mit Rindfleisch- und Kartoffelwürfeln dazu 1 Brötchen ^(A1,A2)	"Chili con Carne" ^(A1,I) - vom Rind- dazu Reis	Gyrosplatte ^(F,I,J) mit Tomatenreis und Tzaziki ^(G)	X		Erdbeerquark ^(G)																	
So 04.09.	Weißkrautsuppe mit Kasseler ^(2,3,4,6) und Kartoffelwürfeln dazu Brot ^(A1,A2,A3)	Marinierter Hering ^(1,2,3,5,C,G,D,J) mit Salzkartoffeln	Roulade ^(I,J) -vom Schwein- mit Rosenkohl ^(2,3) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Stampfkartoffeln ^(G)	X		Mirabellen-Kompott ⁽³⁾																	

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche(s) das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • E-Mail: sonderkost@bgh-office.de **LEGENDE:** A=Gluten(A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut) • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte(H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss) • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt worden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst sowie Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst daraufhin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen – auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs – diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

KW	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"
35	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10
Mo 29.08.	<p>Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing^(J,F)</p> <p>4,80 € Sa.-So. + 0,30€</p> <p>PF1.1) Option: mit getrockneten Balsamico-Hähnchenstreifen^(J) Sa.-So. + 0,30€ Aufpreis: 1,00 €</p> <p>zusätzlicher Dressing: a) Joghurt^(G,G) b) Balsamico-vinaigrette^(G,G,J) c) Zitrone-Senf^(J)</p> <p>ohne Aufpreis</p>	<p>Süßer Orangen-Chicoree-Karottensalat mit Rosinen, dazu Baguette^(A,J,F,I)</p>	<p>Gebratene hausgemachte Frikadellen mit Hirtenkäse gefüllt, dazu ein frisches Brötchen^(A,G,J,C,F,I)</p>	<p>Zanderfilet auf der Haut gebraten an Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf^(D, G,F,I)</p>	<p>Käsespätzle mit Röstziebeln und Paprikawürfeln^(A,G,J,C,I)</p>	<p>Piccata von der Hähnchenbrust ((Parmesan-Ei-Hülle) an Tomatenrahm, dazu Farfalle^(A, G,C,I)</p>	<p>Geschmorte Roulade vom Schwein an Apfel-Rotkraut und Kräuterkartoffeln</p> <p>5,90 €</p>
Di 30.08.							
Mi 31.08.							
Do 01.09.							
Fr 02.09.							
Sa 03.09.							
So 04.09.							



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 29.08. bis 04.09.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr:

PINKFOOD "Salat" (jeweils gew. Anzahl eintragen)			"Menüs" (jeweils gew. Anzahl eintragen)					BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	fuzetea 0,4l - PET-Flasche für 1,50 € ^(P1)			Lichtentauer Mineralwasser 0,5l - PET-Flasche für 1,10 € ^(P1)	Apfelschorle 0,5l - PET-Flasche für 1,35 € ^(P1)						
PF1	Option PF1.1	zusätzlicher Dressing a / b / c	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	10	Grüner Tee	Mango	Kamille	Schwarzer Tee	Plätsch.	Schwarzer Pflätsch.	Schwarzer Tee	Zitrone	STILL	MEDIUM	

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche(s) das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • E-Mail: sonderkost@bgh-office.de **LEGENDE:** A=Gluten(A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut) • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte(H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss) • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt worden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst sowie Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst daraufhin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umständen zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen – auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs – diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

HINWEIS: Wochenendlieferungen für die PINKFOOD-Menüs = + 0,30€ je Menü

- Zu- und Abbestellungen sind telefonisch, per E-Mail oder Fax von Mo-Fr, von 6.30-15.00 Uhr möglich(außer feiertags und am Wochenende) **WICHTIG: Zu- und Abbestellungen für das Wochenende sind ausschließlich bis Freitag 15:00 Uhr möglich!**
- Am Liefertag sind Zu- und Abbestellungen nur bis 8.00 Uhr möglich (abw. Wochenende = bis Freitag 15 Uhr und feiertags bis zum Vortag des Feiertags/der Feiertage 15 Uhr)
- Wir bitten darum, etwaige Beanstandungen am Liefertag zu reklamieren
- Änderungen des Speiseplanes und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten!
- Wochenendbelieferungen für die Regionen Halle(Saale), Oschatz und Quersfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.

Wir wünschen guten Appetit!



(P1) = Preis versteht sich inkl. 0,25 € Pfand
 (P2) = Preis versteht sich inkl. 0,08 € Pfand