

# SPEISEPLAN

03.10. bis 09.10.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 03.10. bis 09.10.2022

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

KW	1 Vollkost			2 Vollkost			3 Vollkost			P Pasta			V Vegetarisch			N Nachtisch			1 2 3 P V 1 2 3 P V N			BIONADE Bionade			SACHSEN MILCH		
	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 €	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß	GROß	GROß	GROß	GROß	Nachtisch	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pflätsch	Schwarzer Tee Pflätsch Hibiskus	Schwarzer Tee Zitron	Holunder	Orange	H-Milch <sup>®</sup>			
Mo 03.10.	Szegediner Gulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe <sup>(A1,G)</sup> dazu 1 Scheibe Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Kohlroulade <sup>(A1)</sup> mit Schmorkohlsauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Salzkartoffeln			Waldbeer-Joghurt <sup>(G)</sup>																					
Di 04.10.	Gehacktesstippe <sup>(A1,I)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Rippchen <sup>(J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Bunte Nudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Putenstreifen in Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	Vegetarische Spinatcremesuppe <sup>(A1,G)</sup> mit Kartoffelstücken	Pfirsichkompott																					
Mi 05.10.	Rinderragout <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kräuterpüree <sup>(G)</sup>		Mutzbraten mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , grüne Bohnen <sup>(2,3)</sup> und Kümmelkartoffeln	Tortellini -Tricolore- mit Rindfleischfüllung <sup>(A1,C)</sup> dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Blumenkohl in Holländischer Sauce <sup>(1,A1,C,G)</sup> dazu Kartoffeln	Apfelkompott <sup>(3)</sup>																					
Do 06.10.	Spinat <sup>(A1,G)</sup> mit E <sup>(C)</sup> und Kartoffeln		Kalbsrollbraten mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Spargel und Kartoffeln	Bunte Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Käse-Sahne-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Gnocchi <sup>(A1,C)</sup> mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup>	Rote Grütze <sup>(A1)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>																					
Fr 07.10.	Kartoffelsuppe <sup>(G,I)</sup> mit Würstchenscheiben <sup>(2,3,4)</sup>		Lammgulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rosenkohl <sup>(2,3)</sup> dazu 2 Klöße	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> dazu Schinken-Tomaten-Sauce <sup>(2,3,4,6,A1)</sup>	Sesam-Möhren-Schnitzel <sup>(A1,C,K)</sup> mit Käsesauce <sup>(A1,G)</sup> und Kräuterpüree <sup>(G)</sup>	Rote-Bete-Salat <sup>(5)</sup>																					
Sa 08.10.	Linsensuppe <sup>(A1)</sup> mit einer Rotwurstscheibe <sup>(2,3,4,6,I)</sup> und Kartoffelstücken dazu ein Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Schlemmerfischfilet a la Bordelaise <sup>(A1,D)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Langkornreis	Pikantes Nierenragout <sup>(1,2,5,A1,I)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>			Mandarinen-kompott																					
So 09.10.	Süß-saurer Flecke-Eintopf <sup>(2,5,A1)</sup> dazu 1 Scheibe Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Geflügelleber in Zwiebelsauce <sup>(A1,I)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> dazu Rohkostsalat	Schlachteplatte <sup>(2,3,4,6,J)</sup> mit Sauerkraut <sup>(2,3,A1,I)</sup> und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln			Blutorangen-joghurt <sup>(G)</sup>																					

**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, sind 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.



**PINK  
FOOD**.DE

# SPEISEPLAN

03.10. bis 09.10.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

KW	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	
40	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10	
Mo 03.10.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J,F)  <b>4,80 €</b> Sa.-So. + 0,30€	<b>Salatzerzen mit einer Parmesan-Senf-Tunke und gebratenen Hähnchenstreifen (G,J)</b>	<b>Gebackener Blumenkohl mit Knoblauch und Kräuterdip (A1,A2,C,G)</b>	<b>Gebratene Lachstranche mit Salbeibutter und Fenchelgemüse, dazu Zitronenkartoffelpüree (3,4,A1,D,F,G,L)</b>	<b>Spiralnudeln - Tricolor- mit Cabanossi und Schnittlauchrahm (2,3,6,A1,C,G)</b>	<b>Hähnchenkeule mit Karottengemüse und Gnocchis (A1,C,F,G)</b>	<b>Gyros mit Tzatziki, Knoblauch und Kräuterreis (G,I)</b>  <b>5,90 €</b> Sa.-So+ 0,30€	
Di 04.10.								
Mi 05.10.								
Do 06.10.								
Fr 07.10.								PF1.1) Option: mit gebratenen Balsamico-Hähnchenstreifen (J) Sa.-So. + 0,30€ <b>Aufpreis: 1,00 €</b>
Sa 08.10.								<b>zusätzlicher Dressing:</b> a) Joghurt (G,G) b) Balsamico-vinaigrette (G,G,J) c) Zitrone-Senf (J)  <b>ohne Aufpreis</b>
So 09.10.	<b>4,80 €</b> <b>4,50 €</b> <b>5,50 €</b> <b>5,30 €</b> <b>5,50 €</b>							



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 03.10. bis 09.10.2022



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

PINKFOOD "Salat" (jeweils gew. Anzahl eintragen)			PINKFOOD "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	Pfläusch.	Schwarzer Pfläusch.	Schwarzer Tee	Zitronen	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, sind 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.

Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!  
 Halesche Str. 244 • 04159 Leipzig • Telefon: 03 41 / 686 555 00 • Telefax: 03 41 / 686 555 01

Wir wünschen guten Appetit!



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

Online-Bestellung unter: [www.buergerhaus.de](http://www.buergerhaus.de)  
 E-Mail: [bestellung@bgh-office.de](mailto:bestellung@bgh-office.de)