

SPEISEPLAN

10.10. bis 16.10.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 10.10. bis 16.10.2022

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	Beverages							
																		fuze tea	BIONADE Bionade		SACHSEN Tetra				
41																		Grüner Tee Mango Kanille	Schwarzer Tee Pflaorch	Schwarzer Tee Pflaorch Hibiskus	Schwarzer Tee Zitron	Holunder	Orange	H-Milch [®]	
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 10.10.	Buchstabensuppe ^(A1,C) mit Geflügelfleisch und Gemüseeinlage ^(I)		Leberwurstpfanne ^(2,3,6,A1) mit Sauerkraut ^(3,A1,I) und Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G) dazu Röstzwiebeln ^(A1)	Kaisergemüse mit holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	Vanillepudding ^(G)																			
Di 11.10.	Geflügel-frikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und Möhren dazu Kartoffelpüree ^(G)		Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce ^(3,A1,G,L) dazu Klöße	Zucchini- und Putenbruststreifen in Sahnesauce ^(A1,G) dazu Penne ^(A1)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce ^(A1,G)	Aprikosen-Mango-Joghurt ^(G)																			
Mi 12.10.	Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln		Schweinebraten ^(J) mit Sauce ^(A1,I) , Apfelrotkohl ⁽³⁾ und Semmelklößen ^(A1,C)	Wurstgulasch mit Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) dazu Makkaroni ^(A1,C)	Balkan Reispfanne mit Balkankäse ^(G) dazu Petersiliensauce ^(A1,G)	Wackelpudding																			
Do 13.10.	Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Brunoise-Gemüse dazu Reis		Putenstreifen mit Geflügelsauce ^(A1,I) mit Mais-Kidney-Gemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)	Rotes Hähnchenwürfelragout ^(A1) dazu Hörnchennudeln ^(A1,C)	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Apfelmus ⁽³⁾																			
Fr 14.10.	Putengulasch ^(A1,I) und Langkorreis		Putenrollbraten ^(J) mit Speckbohnen ^(2,3) , Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Penne ^(A1) mit Blumenkohl-Cremesauce ^(A1,G)	Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I) dazu Brot ^(A1,A2,A3)	Rote Grütze ^(A1) mit Vanillesauce ^(G)																			
Sa 15.10.	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln, 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Geschnetzeltes ^(A1,I,J) - Stroganoff Art mit Kräuterspätzle ^(A1,C)	Kräuterbraten ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Kaisergemüse und Kartoffeln			Süßkirschen-Kompott ⁽¹⁾																			
So 16.10.	Hausgemachte Wurstsuppe ^(2,3,4,6,A1) mit Fadennudeln ^(A1,C) dazu 1 frisches Brötchen ^(A1,A2)	Kochfischfilet ^(D) mit Petersiliensauce ^(A1,G) , jungen Erbsen und Dillkartoffeln	Bratwurstschnecke ^(4,G,I,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Bayrisch Kraut ^(2,3) und Kartoffelpüree ^(G)			Paradiescreme ^(G)																			

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= Sesamkörner • L=Sulfit • 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

10.10. bis 16.10.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

KW	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	
41	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10	
Mo 10.10.	Knackiger Salat von Roter Bete mit Feta und Birne, mariniert mit einer Zitronen-Oliven-Minz-Vinaigrette^(S,A1,G,J) Gebrautes Hackfleisch mit Kürbis, dazu Kräuterschmand^(G) Fisch mit sautierten Zwiebeln, Rosmarinrahm und Bacon-Couscous^(A1,F,G,D) Parpadelle mit bunten Tomaten, frischem Basilikum und Parnesansauce^(A1,C,G) Glacierter Chicoree mit Honig-Hähnchen und Curry-Ayran, dazu Basmatireis^(F,G) - Stroganoff vom Rind - mit Zwiebel-Gurkengemüse, dazu Kartoffelpüree^(3,4,G,J,L)	4,80 € Sa.-So. + 0,30€	4,80 € Sa.-So+ 0,30€	4,50 € Sa.-So+ 0,30€	5,50 € Sa.-So+ 0,30€	5,30 € Sa.-So+ 0,30€	5,50 € Sa.-So+ 0,30€	5,90 € Sa.-So+ 0,30€
Di 11.10.								
Mi 12.10.								
Do 13.10.								
Fr 14.10.								
Sa 15.10.								
So 16.10.	zusätzlicher Dressing: a) Joghurt ^(G,G) b) Balsamico-vinaigrette ^(G,G,J) c) Zitrone-Senf ^(J) ohne Aufpreis	1,00 € Sa.-So. + 0,30€						



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 10.10. bis 16.10.2022



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)			Lichtenaue 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	Blühend	Schwarzer Pfeffer	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, 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 Liertag 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 Liertag zu reklamieren
- Änderungen des Speiseplanes und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten!
- Wochenendbelieferungen für die Regionen Halle(Saale), Oschatz und Querfurt 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
 E-Mail: bestellung@bgh-office.de