

SPEISEPLAN

19.12. BIS 25.12.2022



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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEin VOM 19.12. BIS 25.12.22

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

KW 51	1	2	3	P	V	N	WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea					BIONADE		SACHSEN MILCH
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtisch		NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTISCH	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)	0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1)	0,5l - TETRA 1,10 € pfandfrei	Holunder	Orange	H-Milch (G)		
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 €																				
Mo 19.12.	Buntes Hühnerfrikassee ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)	Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstücken dazu 1 Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Gekochtes Wellfleisch mit Majoransauce ^(A1,G) Grünkohl ^(3,A1) und Kartoffeln	Mie-Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Ei ^(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce ^(A1)	Rahm-champignons ^(A1,G) mit Kräuterspätzle ^(A1,C)	Fruchtcocktail ⁽¹⁾	Mo 19.																			
Di 20.12.	Wienerwurst Gulasch ^(2,3,4,A1) dazu Spirelli ^(A1,C)	3 Pancakes ^(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce ^(G)	Wirsingroulade ^(A1) mit Sauce ^(A1,I) und Kartoffelstampf ^(G)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Creme-sauce ^(A1,G)	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Kirsch-Joghurt ^(G)	Di 20.																			
Mi 21.12.	Königsberger Kochkloppe ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Seelachswürfel in Dillsauce ^(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce ^(A1,G) , Brokkoli und Kartoffeln	Jägerschnitzel ^(2,3,4,6,A1,J) mit Sauce Napoli ^(A1) dazu Spirelli ^(A1,C)	Buntes Gemüse mit Kokossauce ^(A1,G,J) dazu Reis	Karamell-Pudding ^(G)	Mi 21.																			
Do 22.12.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Schwarzwurzeln und Kräuterpüree ^(G)	Kräuterquark ^(G) mit Kartoffeln	Pikantes Herzragout ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G)	Tomatisierter Gemüsegulasch ^(A1,G) dazu Vollkornnudeln ^(A1)	Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^(G)	Do 22.																			
Fr 23.12.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln	Rostbrät Thüringer Art mit Bratensauce ^(A1,I) , Bratkartoffeln ^(2,3) und Weißkrautsalat	Putengeschnetzeltes in Senfrahm ^(A1,G,I,J) mit Makkaroni ^(A1,C)	Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Birkenkompott ⁽³⁾	Fr 23.																			
Sa 24.12.	Hausgemachter Kartoffelsalat ^(1,2,3,C,G,J) mit 1 Paar Wiener Würstchen (kalt) ^(2,3,4,I,J)	Forelle Müllerin Art ^(A1,D,G,I) mit Petersilienkartoffeln	Hirschkeulenbraten mit Preiselbeer-Bratensauce ^(A1,I) , Speckbohnen ^(2,3) und Kartoffeln	X		Bratapfel-mousse ^(G,L)	Sa 24.																			
So 25.12.	Festtagssuppe - Kraftbrühe mit Rind-, Gemüseeinlage und Markklößchen ^(A1,C,I) dazu 1 Brötchen ^(A1,A2)	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich-sauce ^(3,A1,G,L) dazu 2 Klöße	Kaninchenkeule mit Bratensauce ^(A1,I) , Rahmwirsing ^(2,3,A1,G) und Kartoffelstampf ^(2,3,G)	X		Vanille-Quarkspeise ^(G)	So 25.																			

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 Essentinelnehmer 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 - 0341/68655500 • 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=Dinkel • I=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

* „Große Portion“ bedeutet, dass Sättigungsbelegen und ggf. Gemüse und Soße in einer größeren Menge als bei der „Normalportion“ geliefert werden. Das betrifft also Kartoffeln, Pürees, Nudeln, Reis, alle Soßen und Gemüsebelegen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinatblätter etc.)

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGIEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt wurden. 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 und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst darauf hin, 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.

SPEISEPLAN

19.12. BIS 25.12.2022



PINK FOOD.DE

Wie für mich gemacht!



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 19.12. BIS 25.12.22

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

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

KW 51

PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch

Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,30 € je Menü

WOCHENTAG	Pink Food Menüs (jeweils gewünschte Anzahl eintragen)										fuzetea				Lichtenauer Mineralwasser		Apfel-Schorle	
	PF1	Option 1.1	Dressing a/b/c	PF 2	PF 3	PF 4	PF 5	PF 6	M 10	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Himbeere Hibiskus	Schwarzer Tee Zitronen	STILL	MEDIUM			
																0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)	0,5l - PET Flasche 1,10 € (P1)	0,5l - PET Flasche 1,35 € (P1)
Mo 19.																		
Di 20.																		
Mi 21.																		
Do 22.																		
Fr 23.																		
Sa 24.																		
So 25.																		

PF 1	Knackiger Salat 4,80 €	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J,F)	Optional 1.1: mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen (J)	Zusätzliches Dressing (inkl.) a) Joghurt (C,G) b) Balsamico-Vinaigrette (C,G,J) c) Zitronen-Senf (J)	Mo 19.
PF 2	Kalter Snack 4,80 €	Weizen-Risotto mit Paprikawürfel, Hirtenkäse, Knoblauch, Ruccola und Serranoschinken (2,3,A1,G,I)			Di 20.
PF 3	Warmer Snack 4,50 €	Rote Curry-Ingwer-Linsensuppe mit zwei kleinen Hähnchenbrustspießen (F,G,I,J)			Mi 21.
PF 4	Varianten vom Fisch 5,50 €	Gedämpfter Kabeljau mit gerahmten Wurzelgemüse dazu Kräuter-Kartoffeln (D,F,G,I)			Do 22.
PF 5	Pasta 5,30 €	-Rigatoni Aioli- mit Oliven und Parmesan und einer leichten Knoblauchnote (A1,C,G)			Fr 23.
PF 6	Warmes 5,50 €	Geflügelleber mit Glühweinrotkohl dazu Klöße (3,L)			Sa 24.
M 10	Bürgerhaus Spezial 5,90 €	Wildgulasch mit Preiselbeeren und Schupfnudeln (A1,C,G,I)			So 25.

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 +341/68655500 • 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=Erdrüsse • 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 wurden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen, nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst darauf hin, 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.

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!
- Wochenendlieferungen für die Regionen Halle(Saale), Oschatz und Querfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

Online-Bestellsystem: <https://obs.bürgerhaus.de/>
Schnell-Abbestellung: <https://abbestellung.bürgerhaus.de/>
Telefon: 0341 / 686 555 00
E-Mail-Adresse: bestellung@bgh-office.de

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

Internet-Adresse: www.bürgerhaus.de
E-Mail: bestellung@bgh-office.de