

SPEISEPLAN

27.03. BIS 02.04.2023



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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEin VOM 27.03. BIS 02.04.23

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

KW 13	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: 4,80 € - Sa-So: 5,30 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 5,10 € - Sa-So: 5,60 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 5,40 € - Sa-So: 5,90 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 5,00 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,90 € Große Portion + 0,40 €	0,90 €																			
Mo 27.03.	Buchstabensuppe ^(A1,C) mit Geflügelfleisch und Gemüseeinlage ^(I)	Ragout vom Schwein ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	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)	Mo 27.																		
Di 28.03.	Geflügel-frikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und Möhren dazu Kartoffelpüree ^(G)	Couscous ^(A1) mit frischem Gemüse und Schmandsauce ^(A1,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)	Di 28.																		
Mi 29.03.	Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln	Fischfrikadelle ^(A1,D) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Schweinebraten ^(J) mit Sauce ^(A1,I) , Apfelrotkoh ⁽³⁾ und Semmelklößen ^(A1,C)	Wurstgulasch mit Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) und Makkaroni ^(A1,C)	Balkan Reispfanne mit Balkankäse ^(G) dazu Petersiliensauce ^(A1,G)	Wackelpudding	Mi 29.																		
Do 30.03.	Geflügel-Jägerschnitzel ^(2,4,A1,C) mit Erbsen, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Brunoise-Gemüse dazu Reis	Putenstreifen mit Geflügelsauce ^(A1,I) mit Mais-Kidney-Gemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)	Rotes Hähnchenwürfelragout ^(A1) dazu Hörchennudeln ^(A1,C)	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Apfelmus ⁽³⁾	Do 30.																		
Fr 31.03.	Putengulasch ^(A1,I) und Langkornreis	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln	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)	Fr 31.																		
Sa 01.04.	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Geschnetzeltes -Stroganoff Art. ^(A1,I,J) mit Kräuterspätzle ^(A1,C)	Kräuterbraten ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Kaisergemüse und Kartoffeln			Süßkirschen-Kompott ⁽¹⁾	Sa 01.																		
So 02.04.	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)	So 02.																		

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. *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=Schalenfrüchte • H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesam • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

* „Grosse Portion“ bedeutet, dass Sättigungsbeilagen 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 Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinnatler etc.)

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 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



PINK FOOD.DE

Wie für mich gemacht!

27.03. BIS 02.04.2023

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 27.03. BIS 02.04.23

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 13

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 27.																		
Di 28.																		
Mi 29.																		
Do 30.																		
Fr 31.																		
Sa 01.																		
So 02.																		

PF 1	Knackiger Salat 5,50 €	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing ^(J,F)	Optional 1.1: mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen ^(J) Aufpreis 1,00 €	Zusätzliches Dressing (inkl.) a) Joghurt ^(C,G) b) Balsamico-Vinaigrette ^(C,G,J) c) Zitronen-Senf ^(J)	
PF 2	Kalter Snack 5,50 €	Spaghettisalat mit bunter Paprika, etwas Knoblauch und Fetakäse ^(A1, G, C, I)			
PF 3	Warmer Snack 5,50 €	Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Räucherlachs ^(A1,G,C)			
PF 4	Varianten vom Fisch 6,20 €	Tilapiafilet im Sesammantel auf lauwarmen Sushi-Ingwer-Gurkensalat, dazu süßen Soja-Karotten ^(D,I)			
PF 5	Pasta 5,60 €	Linguine mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten etwas Knoblauch und Parmesan ^(A1, G, E, H, C)			
PF 6	Warmes 6,40 €	Saltimbocca vom Huhn mit Parmaschinken und frischem Salbei dazu tomatisierte Pasta ^(A1, G, C,I)			
M 10	Bürgerhaus Spezial 6,80 €	Gefüllter Schweinerücken mit Spinat und Käse an Oliven-Tomaten-Jus dazu gebratene Drillinge (Kartoffeln) ^(A1,G,J,I)			

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 *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=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 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.

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