

SPEISEPLAN

16.10. BIS 22.10.2023



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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEin VOM 16.10. BIS 22.10.23

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

KW 42	1 Vollkost		2 Vollkost		3 Vollkost		P Pasta		V Vegetarisch		N Nachtisch		WOCHENTAG	fuzetea						BIONADE		Süßholz Maske					
	1	2	3	P	V	N	1	2	3	P	V	N		1	2	3	P	V	N	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)	0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1)	0,5l - TETRA 1,10 € pfandfrei					
Preise	Mo-Fr: 4,80 € - Sa-So: 6,30 € Große Portion + 0,40 €		Mo-Fr: 5,10 € - Sa-So: 6,60 € Große Portion + 0,40 €		Mo-Fr: 5,40 € - Sa-So: 6,90 € Große Portion + 0,40 €		Mo-Fr: 5,00 € Große Portion + 0,40 €		Mo-Fr: 4,90 € Große Portion + 0,40 €		0,90 €			NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTISCH			
Mo 16.10.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage(A1,I) dazu Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl-cremesuppe(A1,I) mit Vollkornbrot(A1,A2,A3,G)	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce(A1,G,L) dazu 2 Klöße	Hackfleisch-bolognese(A1,I) mit Makkaroni(A1,C)	Schupfnudeln(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten) in Tomatensoße (A1)	Schoko-pudding(G)	Mo																				
Di 17.10.	Currywurst-gulasch(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree(G)	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße(A1,I) dazu Möhregemüse und Vollkornreis	Pfeffersteak mit Rahmchampignons(A1,G) und Kartoffeln	Spirelli(A1,C) mit Sojabolognese(A1,F)	Kohlrabieintopf mit Eierstich(C) und Kartoffelwürfeln(A1,G)	Kirschkompott	Di																				
Mi 18.10.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße(A1,G) mit Salzkartoffeln	Hausgemachtes Quarkkeulchen(2,A1,C,G)	Pikantes Nierchenragout(2,5,A1,I) mit Kartoffelpüree(G)	Jägerschnitzel(2,3,4,A1,J) mit Tomatensauce(A1) und Hörnchennudeln(A1,C)	Blumenkohl in Holländischer Sauce(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	Apfelmus(3)	Mi																				
Do 19.10.	Schnitzel vom Schwein(A1,C) mit Bratensoße(A1,G,I), Erbsengemüse und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe(A1,I) mit Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Ungarischer Gulasch(A1,I) mit Rotkraut(3) dazu 2 Klöße	Makkaroni(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce(A1,G) dazu Reibekäse(G)	Kaiserschmarrn(A1,C,G) mit Vanillesauce(2,G)	Erdbeerquark(G)	Do																				
Fr 20.10.	Königsberger Kochklopse(A1,C) mit Kapernsauce(A1,G) dazu Kartoffeln	Gabelspaghetti(A1,C) mit Thunfischwürfeln(D) in Tomatensauce(A1)	Wildgulasch(A1,I) mit Böhmischen Knödelscheiben(A1)	Gabelspaghetti(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln(2,3,4,A1,G)	Reispfanne mit Balkankäse(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce(A1,G)	Mangojoghurt(G)	Fr																				
Sa 21.10.	Leipziger Allerlei Suppe(A1) mit Schwein und Kartoffelwürfeln dazu 1 Brötchen(A1,A2)	Gebatener Römerbraten(2,3,4,6,I,J) mit Bratensoße(A1,I) und Bayrischkraut(2,3) dazu Salzkartoffeln	Grillwürstchen(2,3,4,I,J) mit Letschosauce(A1) und Kartoffelpüree(G)	X		Erdbeerkompott	Sa																				
So 22.10.	Gulaschsuppe(A1,I) dazu 1 Brötchen(A1,A2)	Gebackener Blumenkohl(A1) mit Sauerrahmsauce(A1,G) dazu Kartoffelpüree(G)	Brathering(5,A1,D,F,J) mit Kräutervinaigrette und Salzkartoffeln	X		Paradiescreme(G)	So																				

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= Sesamsamen • 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, Spinat etc.)

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die besten 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

16.10. BIS 22.10.2023



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 16.10. BIS 22.10.23

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

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

KW 42

PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch

Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 1,50 € 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 Zitrone	STILL	MEDIUM	
										0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,5l - PET Flasche 1,10 € (P1)		0,5l - PET Flasche 1,35 € (P1)
Mo 16.																
Di 17.																
Mi 18.																
Do 19.																
Fr 20.																
Sa 21.																
So 22.																

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) Zitrone-Senf ^(J)	
PF 2	Kalter Snack 5,50 €	Bulgursalat mit Gurke, Tomate und Limetten-Koriander-Dressing ^(A1,F,J)			
PF 3	Warmer Snack 5,50 €	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch dazu Baguette ^(A1,A2,G,I)			
PF 4	Varianten vom Fisch 6,20 €	Kapseehecht mit Mandelbutter und Blattspinat dazu Kartoffelstampf ^(3,4,A1,D,F,G,H1)			
PF 5	Pasta 5,60 €	Makkaroni mit gebratenen Hähnchenstreifen dazu Blattspinat in Rahmsauce ^(A1,C,G)			
PF 6	Warmes 6,40 €	Röstinchen mit Champignonrahm und Hähnchenstreifen ^(A1,C,G)			
M 10	Bürgerhaus Spezial 6,80 €	Gedünstete Rinderbugscheibe mit Meerrettichsauce dazu Kartoffeln ^(A1,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 *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 = + 1,50€ 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