

# SPEISEPLAN

23.10. BIS 29.10.2023



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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEin VOM 23.10. BIS 29.10.23

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

Kundennummer: \_\_\_\_\_

KW 43	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: 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 €																			
Mo 23.10.	Hähnchenschneitzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> mit Erbsengemüse und Vollkornreis	Kürbiscremesuppe <sup>(A1)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Grütwurst <sup>(2,3,6,A1)</sup> mit Sauerkraut <sup>(3,A1,I)</sup> und Kartoffeln	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Tomaten-Mozzarella-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Gekochte Eier <sup>(C)</sup> mit Senfsauce <sup>(A1,G,J)</sup> und Kartoffeln	Apfelkompott <sup>(3)</sup>	Mo 23.																		
Di 24.10.	Milchreis <sup>(G)</sup> mit Zucker und Zimt	Backfischfilet <sup>(A1,D,J)</sup> mit Bohnen, Rahmsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Wirsingroulade <sup>(A1)</sup> mit Sauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffelstampf <sup>(G)</sup>	Tortellini Tricolore mit Rindfleischfüllung <sup>(A1)</sup> dazu Basilikumsauce <sup>(A1,G)</sup>	Brokkoli-Nuss-Ecke <sup>(A1,A3,H2)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Apfelmus <sup>(3)</sup>	Di 24.																		
Mi 25.10.	Hähnchen Cordon Bleu <sup>(A1,C,G)</sup> mit Möhrengemüse, Bratensauce <sup>(A1,G,I)</sup> und Kartoffeln	Gedünstete Seelachswürfel <sup>(D)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup> dazu Vollkornreis	Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce <sup>(A1,G)</sup> , grünen Bohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffeln	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit einer Kürbis-Möhren-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Süße Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Beersauce <sup>(2,A1)</sup>	Pfirsich-Maracuja-Joghurt <sup>(G)</sup>	Mi 25.																		
Do 26.10.	Geschneitzeltes vom Schwein <sup>(A1,G,I)</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Fischfrikadelle <sup>(A1,D,J)</sup> mit Wirsing-Rahmgemüse <sup>(A1,G)</sup> dazu Ebly-Weizen <sup>(A1)</sup>	Pikantes Herzragout <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Chinesische Nudel-Pfanne <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse, Eierstich <sup>(C)</sup> und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce <sup>(A1)</sup>	3 Stück Gemüsekekroketten <sup>(A1,I)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Schokopudding <sup>(G)</sup>	Do 26.																		
Fr 27.10.	Putengulasch <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Rührei <sup>(C)</sup> mit Spinat <sup>(A1,G)</sup> und Salzkartoffeln	Rostbrät Thüringer Art mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,3)</sup> und Weißkrautsalat	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup>	Pfirsichkompott	Fr 27.																		
Sa 28.10.	Rahm-Porree-Eintopf <sup>(A1,G)</sup> mit Rindfleisch- und Kartoffelwürfeln dazu ein frisches Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Chili con Carne vom Rind <sup>(A1,I)</sup> dazu Reis	Gyrospanne <sup>(F,I,J)</sup> mit Tomatenreis und Tzaziki <sup>(G)</sup>			Erdbeerquark <sup>(G)</sup>	Sa 28.																		
So 29.10.	Weißkrautsuppe mit Kasseler <sup>(2,3,4,6)</sup> und Kartoffelwürfeln dazu Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Marinierter Hering <sup>(2,3,5,C,G,D,J)</sup> mit Salzkartoffeln	Roulade vom Schwein <sup>(I,J)</sup> mit Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Stampfkartoffeln <sup>(G)</sup>			Mirabellen-Kompott <sup>(3)</sup>	So 29.																		

**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=Ernüsse • 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, Spinnatler etc.)

**HINWEIS ZU VERBINDLICHKEIT UND 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!

**23.10. BIS 29.10.2023**

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



**!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 23.10. BIS 29.10.23**

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

**KW 43**

## 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 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 23.																				
Di 24.																				
Mi 25.																				
Do 26.																				
Fr 27.																				
Sa 28.																				
So 29.																				

<b>PF 1</b>	<b>Knackiger Salat</b> 5,50 €	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing <sup>(J,F)</sup>	<b>Optional 1.1:</b> mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen <sup>(J)</sup> <b>Aufpreis 1,00 €</b>	<b>Zusätzliches Dressing (inkl.)</b> a) Joghurt <sup>(C,G)</sup> b) Balsamico-Vinaigrette <sup>(C,G,J)</sup> c) Zitronen-Senf <sup>(J)</sup>	Mo 23.
<b>PF 2</b>	<b>Kalter Snack</b> 5,50 €	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum dazu Baguette <sup>(A1,A2,G)</sup>			Di 24.
<b>PF 3</b>	<b>Warmer Snack</b> 5,50 €	Asiapfanne, gebratene Mie-Nudeln mit Wokgemüse, Hähnchenbruststreifen, Ei und Erdnußöl <sup>(A1,C,E,F,I)</sup>			Mi 25.
<b>PF 4</b>	<b>Varianten vom Fisch</b> 6,20 €	Gebackener Buntbarsch mit Kräutern dazu Schmorgurken und Tomatenrisotto <sup>(A1,F,G,D)</sup>			Do 26.
<b>PF 5</b>	<b>Pasta</b> 5,60 €	Spirellis mit fruchtigem Wurstgulasch dazu geriebener Käse <sup>(A,C,G)</sup>			Fr 27.
<b>PF 6</b>	<b>Warmes</b> 6,40 €	Ingwer Huhn mit Limetten- Fenchel und Kräutergnocchi <sup>(A1,F,G)</sup>			Sa 28.
<b>M 10</b>	<b>Bürgerhaus Spezial</b> 6,80 €	Geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl dazu hausgemachte Kartoffelklöße <sup>(A,G,I,J)</sup>			So 29.

**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](mailto: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](http://www.bürgerhaus.de)  
**E-Mail:** [bestellung@bgh-office.de](mailto:bestellung@bgh-office.de)