

SPEISEPLAN

11.12. BIS 17.12.2023



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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 11.12. BIS 17.12.23

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

KW 50	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtsch	WOCHENTAG	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß *	2 GROß *	3 GROß *	P GROß *	V GROß *	N NACHTISCH	fuzetea					BIONADE		SACHSEN MILCH
																			0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)	0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1)	0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei	Chia- Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	Holunder
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 11.12.	Hausgemachter Gemü- seeintopf(A1,I) mit Rindfleisch	Gnocchi(A1,C) mit Spinat und Frischkäsesauce(A1,G)	Pfeffersteak mit Rahmchampignons(A1,G) und Kartoffeln	Hörnchennudeln(A1,C) mit einer Tomatensauce(A1) dazu Reibekäse(G)	Vegetarische Kohlroulade(A1,C,I,J) mit Sauce(A1,G) dazu Kartoffeln	Fruchtcocktail(1)	Mo 11.																			
Di 12.12.	3 Eierkuchen(A1,C,G) mit Zucker	Hähnchen- Geschnetzeltes(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Kotelett vom Schwein(A1) mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce(A1,I) und Kartoffeln	Makkaroni(A1,C) mit Hackfleisch- bolognese(A1,I)	Vegetarische Klopse(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce(A1,G) dazu Bulgur(A1)	Apfelmus(3)	Di 12.																			
Mi 13.12.	Gebratener Römerbraten(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce(A1,I) und Bayrisch Kraut(A1) dazu Salzkartoffeln	Fischragout in milder Sensauce(A1,D,G,J) dazu Vollkornreis	Panierte Rinderleber(A1) mit Apfel-Zwiebel- Sauce(A1,I) dazu Kartoffelpüree(G)	Vollkornfusilli(A1) mit Karottencreme- sauce(A1,G)	Bunte Spiralnudeln(A1,C) mit Brokkoli-Rahm- Sauce(A1,G) dazu Reibekäse(G)	Birnenkompott(3)	Mi 13.																			
Do 14.12.	Wiringsuppe mit Kassler(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln(A1)	Backfischfilet(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce(A1) dazu Reis	Hackbraten mit Fingermöhren und Bratensauce(A1,I) dazu Spätzle(A1,C)	Puten- geschnetzeltes(A1,G, I) mit Spirelli(A1,C)	Gemüse-Kräuter- Gulasch(A1,G) dazu Kartoffeln	Pfirsich- Maracuja- Quark(G)	Do 14.																			
Fr 15.12.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree(G)	Ebly-Weizen(A1) mit Sahne-Basilikum- Sauce(A1,G) dazu Brokkoli	Ungarischer Gulasch(A1,I) mit Rotkraut(3) dazu Klöße	Gabelspaghetti(A1,C) mit Thunfischwürfeln(D) in Tomatensauce(A1)	2 Stück Kartoffel- Kräuter-Tasche(4,G) mit Spinat-Frischkäse- Sauce(A1,G)	Obstkaltschale	Fr 15.																			
Sa 16.12.	Erbseintopf(A1) mit Kartoffelstücken und Würstchen- Scheiben(2,3,4,6,I,J)	Gebratene Hähnchen- brust-Streifen in einer Rahmsauce(A1,G,I) dazu Kidneybohnen-Mais-Ge- müse und Paprikareis	Kalbsgulasch(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Kartoffeln			Vanille- Quarkspeise(G)	Sa 16.																			
So 17.12.	Weißer Bohnen Eintopf mit Kassler(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln(A1)	Kasslerbraten(2,3,4,6) mit Bratensauce(A1,I) und Speckbohnen(2,3) dazu 2 Klöße	Paniertes Kabeljaufilet(A1,C,D) mit Kräutersauce(A1,G) und Kaisergemüse dazu Reis			Ananaskompott	So 17.																			

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, Spinatblätter etc.)

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

11.12. BIS 17.12.2023



PINK FOOD.DE

Wie für mich gemacht!



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 11.12. BIS 17.12.23

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

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

KW 50

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 11.																
Di 12.																
Mi 13.																
Do 14.																
Fr 15.																
Sa 16.																
So 17.																

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)	Mo 11.
PF 2	Kalter Snack 5,50 €	Rote-Bete-Salat mit Wasabi-Frischkäse und Vollkornbrötchen ^(A1,A3,G,J,K,H)			Di 12.
PF 3	Warmer Snack 5,50 €	Staudensellerie-Limetten-Suppe mit geräucherten Hähnchenbruststreifen ^(A1,G,I)			Mi 13.
PF 4	Varianten vom Fisch 6,20 €	Gebratenes Forellenfilet in Limetten-Butter dazu glacierten Karotten und sautierte Kartoffelscheiben ^(A1,D,F,G)			Do 14.
PF 5	Pasta 5,60 €	Penne mit Grünkohl und traditioneller geräucherter Grützwurst ^(2,3,6,A1,C,G)			Fr 15.
PF 6	Warmes 6,40 €	Hähnchen Saltim Bocca mit Salbei und Schinken dazu würzige Pilzsauce und Reisnudeln ^(2,3,A1,C,G,I)			Sa 16.
M 10	Bürgerhaus Spezial 6,80 €	Entenkeule mit Glühwein-Zimt-Rotkohl und Pastinakenpüree dazu eine Orangensauce ^(A1,G,I,J)			So 17.

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 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