

SPEISEPLAN

25.12. BIS 31.12.2023



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





!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEin VOM 25.12. BIS 31.12.23

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 52	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 *	NACHTSCH	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1)		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 25.12.	Festtagssuppe -Kraftbrühe mit Rind, Gemüseeinlage (A1,C,I) Markklößchen (A1,A2) dazu 1 Brötchen (A1,A2)	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich- sauce (A1,G,L) dazu 2 Klöße	Kalbsrollbraten mit Bratensauce (A1,I) Rahmwiring (2,3,A1,G) und Kartoffelstampf (2,3,G)	 <p>1. FEIERTAG</p> <p>2. FEIERTAG</p>		Erdbeerquark (G)	Mo 25.																		
Di 26.12.	Selleriecremesüppchen mit Kartoffel (A1,G,I) und gebratenen Speckwürfeln (2,3)	Rinder- geschnetzeltes (A1,G,I) mit Spätzle (A1,C)	Entenkeule mit Bratensauce (A1,I) Rotkohl (2,3) und Klößen			Mirabellen- kompott (3)	Di 26.																		
Mi 27.12.	Panierte Jagdwurst (2,3,4,6,A1,J) mit Bratensauce (A1,I), rustikalen Möhren und Kartoffelpüree (G)	Milchreis (G) mit Zucker und Zimt	Currywurst (2,3,4,6,I,J) mit Currysauce (A1,J) dazu Bratkartoffeln (2,3)	Hähnchenragout in milder Currysauce (A1,G,J) dazu kurze Bandnudeln (A1,C)		Apfelmus (3)	Mi 27.																		
Do 28.12.	Hackfleischpfanne (A1,I) dazu Tomatenreis	Spinat (A1,G) mit Ei (C) und Kartoffeln	Schnitzel vom Schwein (A1,C) mit Rahmchampignons (A1,G) und Kartoffeln	Hörchennudeln (A1,C) mit Hackfleisch-Creme- Sauce (A1,G)		Karamell- pudding (G)	Do 28.																		
Fr 29.12.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln (A1) dazu 1 Scheibe Brot (A1,A2,A3)	Gebackenes Fischfilet (A1,D) vom Seelachs mit Dillsauce (A1,G) und Kartoffelpüree (G)	Geflügelleber in Zwiebelsauce (A1,I) dazu Kartoffelpüree (G) und Rohkostsalat	Bunte Spirelli (A1,C) mit Pilzen in einer Rahmkräutersauce (A1,G)		Erdbeeryoghurt (G)	Fr 29.																		
Sa 30.12.	Borschtsch - russischer Eintopf mit Rindfleisch (A1,G) dazu Brot (A1,A2,A3)	Fleischspieß (Schaschlik) mit Paprikasauce (A1) dazu Kartoffeln	Gyros vom Schwein (F,I,J) dazu Reis und Tzaziki (G)			Zitronen- Quarkspeise (G)	Sa 30.																		
So 31.12.	Flecke süß-sauer (1,2,5,A1) mit Kartoffelstücken dazu 1 Brötchen (A1,A2)	Champignon-Schmand- Pfanne (A1,G) mit Fleischklößchen (4,A1,C) dazu Reis	Sauerbraten vom Schwein (I) mit Bratensauce (A1,I) Rosenkohl (3) und Kartoffeln	 <p>SILVESTER</p>		Bayrisch Creme (G)	So 31.																		

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, Spinnatler 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



PINK FOOD.DE

Wie für mich gemacht!

25.12. BIS 31.12.2023

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 25.12. BIS 31.12.23

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 52

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 25.																		
Di 26.																		
Mi 27.																		
Do 28.																		
Fr 29.																		
Sa 30.																		
So 31.																		

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 25.
PF 2	Kalter Snack 5,50 €	Rote Bete Salat mit karamellisierten Ziegenkäse und Rucolasalat ^(A, J, K, F, I)			Di 26.
PF 3	Warmer Snack 5,50 €	Kleine Sticks vom Schweinehack mit Fladenbrot und Zaziki ^(A, G, K)			Mi 27.
PF 4	Varianten vom Fisch 6,20 €	Im Weinteig gebackener Seelachs mit Wokgemüse und Reismudeln ^(A, D, G, J, K, I)			Do 28.
PF 5	Pasta 5,60 €	Penne mit gebratener Chorizo und Bohnen dazu Tomatensugo ^(A, G, I)			Fr 29.
PF 6	Warmes 6,40 €	Geflügelragout in einer Erdnuss- Kokos- Sauce dazu Duftreis ^(A, G, F, I)			Sa 30.
M 10	Bürgerhaus Spezial 6,80 €	Steak au four vom Schweinerücken mit Buttererbsen und Bratkartoffeln ^(G, J, I)			So 31.

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=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 = + 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