

# SPEISEPLAN

11.03. BIS 17.03.2024

NEU - NOTWENDIGE PREISANPASSUNG

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEin VOM 11.03. BIS 17.03.24

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 11	1	2	3	P	V	N	WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea					BIONADE		Süßholz Maske
	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
Preise	Mo-Fr: 5,30 € - Sa-So und Feiertage: 6,30 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,60 € - Sa-So und Feiertage: 6,60 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,90 € - Sa-So und Feiertage: 6,90 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,50 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,40 € Große Portion + 0,50 €	1,00 €																				
Mo 11.03.	Geflügelwürstwürfel <sup>(2,3)</sup> in dunkler Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reiseinlage <sup>(A1)</sup>	Wellfleisch mit Grünkohl <sup>(3,A1)</sup> und Majoransauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Tomaten- Mozzarella-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>	Grieß- pudding <sup>(A1,G)</sup>	Mo 11.																			
Di 12.03.	Marinierter Hering <sup>(1,2,3,5,C,G,D,J)</sup> mit Kartoffeln	Vegetarische Paprikaschote <sup>(A1,I,J)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Vollkornreis	Gekochtes Rindfleisch mit Petersiliensauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Klöße und Rohkostsalat	Fleischklößchen <sup>(A1,C,J)</sup> in Parmesansauce <sup>(A1, G)</sup> dazu Spiralnudeln <sup>(A1, C)</sup>	Grießbrei <sup>(A1,G)</sup> mit Zucker und Zimt	Apfelmus <sup>(3)</sup>	Di 12.																			
Mi 13.03.	2 gekochte Eier <sup>(C)</sup> mit Sensauce <sup>(A1,G,J)</sup> und Kartoffeln	Schweinebraten mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> Erbsen und 2 Klößen	Rinderzunge <sup>(2,3,4)</sup> mit Brokkoli und einer Rotweinsauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln	Tortellini -Tricolore- mit Rindfleischfüllung <sup>(A1,C)</sup> dazu eine Tomaten- Basilikumsauce <sup>(A1,G)</sup>	Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse <sup>(A1,I)</sup> und Buchstaben- nudeln <sup>(A1,C)</sup> dazu Ciabattabrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Vanillejoghurt <sup>(G)</sup>	Mi 13.																			
Do 14.03.	Graupeneintopf <sup>(A3,I)</sup> mit Kassler <sup>(2,3,4,6)</sup> und Kartoffelstücken dazu Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Knusperfilet <sup>(A1,D)</sup> aus Seelachs mit Dillsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Salzkartoffeln	Schweinegulasch -Szegediner Art. <sup>(A1,I)</sup> mit Böhmischem Knödelscheiben <sup>(A1)</sup>	Spaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensoße <sup>(A1)</sup> und Kräutern verfeinert dazu Reibkäse <sup>(G)</sup>	Vegetarische Frühlings- röllchen <sup>(A1,C,F,G,I)</sup> mit süß-saurer Sauce <sup>(A1)</sup> dazu Reis	Buttermilch- Dessert <sup>(G)</sup>	Do 14.																			
Fr 15.03.	Bratwurst <sup>(2,3,4,6,G,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit einer Spinat-Rahm- Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Schlachteplatte <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln	Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce <sup>(A1)</sup> dazu Rigatoni <sup>(A1)</sup>	Schokopudding- suppe <sup>(G)</sup> mit Milchbrötchen <sup>(2,A1,C,G)</sup>	Mirabellen- Kompott <sup>(3)</sup>	Fr 15.																			
Sa 16.03.	Porree-Eintopf <sup>(A1)</sup> mit Kassler <sup>(2,3,4,6)</sup> und Kartoffelstücken dazu 1 Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Pusztaspieß <sup>(A1,C)</sup> mit Letschosauce <sup>(A1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Gekochtes Eisbeinfleisch mit Meer- rettichsauce <sup>(3,A1,G,L)</sup> , Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln			Mandarin- Kompott <sup>(3)</sup>	Sa 16.																			
So 17.03.	Pichelsteiner Gemüseeintopf <sup>(A1,I)</sup> mit Rindfleisch und Kartoffelstücken dazu Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Känguruhbraten mit Rosenkohl <sup>(2,3)</sup> , Sauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Wildgulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rotkohl <sup>(3)</sup> dazu Spätzle <sup>(A1,C)</sup>			Blutorangen- joghurt <sup>(G)</sup>	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, Nudel, 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



**PINK FOOD.DE**

Wie für mich gemacht!

**11.03. BIS 17.03.2024**

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

**!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 11.03. BIS 17.03.24**

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

**KW 11**

## PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch

Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 1,50 € je Menü

### NEU - NOTWENDIGE PREISANPASSUNG

WOCHENTAG	Pink Food Menüs (jeweils gewünschte Anzahl eintragen)										fuzetea				Lichtenauer Mineralwasser		Apfel-Schorle
	PF 1	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 6,10 €	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J,F)	Optional 1.1: mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen (J)	Zusätzliches Dressing (inkl.) a) Joghurt (C,G) b) Balsamico-Vinaigrette (C,G,J) c) Zitrone-Senf (J)	Mo 11.
PF 2	Kalter Snack 6,10 €	Schichtsalat mit Ananas, Schinken, Ei und Eiweißbrötchen (G,J,C,F,I,A1)			Di 12.
PF 3	Warmer Snack 6,10 €	Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, dazu Baguette (C, F, I, A1)			Mi 13.
PF 4	Varianten vom Fisch 6,80 €	Gebratene Seeteufelmedallions auf Risotto und Dillschaum (D, G, J, K, F, I)			Do 14.
PF 5	Pasta 6,20 €	Farfalle mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Hirtenkäse (A1, G, J, C, I)			Fr 15.
PF 6	Warmes 7,00 €	Hähnchenbrust überbacken mit Sauce Hollandaise und Metaxa dazu Tomatenreis (G, J, H, C)			Sa 16.
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Große hausgemachte Frikadelle mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,G,C,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, 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 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! Wochenend- und Feiertagslieferungen für alle 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)