SPEISEPLAN

18.03. BIS 24.03.2024

bürgerhaus Lützschena

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 18.03. BIS 24.03.24

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 12	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch	WOCHENTAG	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß *	2 GROß *	3 GROß *	P GROß *	V GROß *	NACHTISCH	fuzetea Grüner Tee Mango Kamille	fuzetea Schwarzer Tee Pfirsich	fuzetea Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	fuzetea Schwarzer Tee Zitrone	BIONADE Holunder	BIONADE Orange	SACHSENMILCH H-Milch (G)
Preise	Mo-Fr: 5,30 € - Sa-So und Feiertage: 6,30 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,60 € - Sa-So und Feuiertage: 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 €													0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand-frei
Mo 18.03.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce(A1,G) dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree(G)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln(A1) dazu Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Rotkohlroulade mit Wild-und Schweine-fleischfüllung(A1) dazu Bratensauce(A1,I) und Klöße	Hörnchennudeln(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce(A1,D,G)	Schupfnudeln(A1,C) mit Bechamelsauce(A1,G)	Fruchtcocktail(1)	Mo 18.																		
Di 19.03.	Schweinegulasch(A1,I) dazu Gabelspaghetti(A1,C)	Geflügel-frikadelle(A1,C,G,J) mit Rahmsauce(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	Mutzbraten mit grünen Bohnen(3), Bratensauce(A1,I) und Kümmelkartoffeln	Bratwurst-gulasch(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti(A1,C)	Vollkornnudeln(A1) mit Kräutersauce(A1,G)	Pflaumenkompott	Di 19.																		
Mi 20.03.	Hackfleischpfanne(A1,I) dazu Tomatenreis	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)	Spinatmedaillon(A1,C,G) mit Sahnesauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	Apfelmus(3)	Mi 20.																		
Do 21.03.	Panierte Jagdwurst(2,3,4,6,A1,J) mit Bratensauce(A1,I), rustikalen Möhren und Kartoffelpüree(G)	Spinat(A1,G) mit Ei(C) und Kartoffeln	Schnitzel vom Schwein(A1,C) mit Rahmchampignons(A1,G) und Kartoffeln	Hörnchennudeln(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce(A1,G)	Schnittlauchquark(G) mit Kartoffeln	Karamell-pudding(G)	Do 21.																		
Fr 22.03.	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)	Käse-Lauch-Cremesuppe(A1,G) mit Ciabattabrot(A1,A2,A3)	Erdbeerjoghurt(G)	Fr 22.																		
Sa 23.03.	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 23.																		
So 24.03.	Flecke süß-sauer(1,2,5,A1) mit Kartoffelstückchen 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			Bayrisch Creme(G)	So 24.																		

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gerichtangegeben, 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, Spinattaler etc.)

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, auc hwenn 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.

Bürgerhaus Lützschena GmbH - Geschmack für Leipzig seit 1994 - Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!
Hallesche Str. 244 - 04159 Leipzig - Telefon: 0341 / 686 555 00 - Telefax: 0341 / 686 555 01

Online-Bestellsystem: https://obs.bürgerhaus.de/
Telefon: 0341 / 686 555 00
Schnell-Abbestellung: https://abbestellung.bürgerhaus.de/
E-Mail-Adresse: bestellung@bgh-office.de

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten - Internet: www.bürgerhaus.de
E-Mail: bestellung@bgh-office.de

SPEISEPLAN

18.03. BIS 24.03.2024

PINK FOOD.DE
Wie für mich gemacht!

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 18.03. BIS 24.03.24

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 12

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
						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 Pfirsich 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)
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) **Aufpreis 1,40 €**	**Zusätzliches Dressing (inkl.)** a) Joghurt(C,G) b) Balsamico-Vinaigrette(C,G,J) c) Zitrone-Senf(J)	Mo 18.																
PF 2	**Kalter Snack 6,10 €**	Bulgursalat mit gerösteten Nüssen und einer Zitronenvinaigrette (J,E,H,F,I)			Di 19.																
PF 3	**Warmer Snack 6,10 €**	Gefüllte Blätterteigtaschen mit Käse, Tomate und Schinken dazu ein Kräuterdip (A1,G,C,I)			Mi 20.																
PF 4	**Varianten vom Fisch 6,80 €**	Gedünstetes Lachsfilet an Dill-Gurkengemüse dazu Tagliatelle (D, G, C)			Do 21.																
PF 5	**Pasta 6,20 €**	Spaghetti -Putanesca- mit Kapern, Oliven, etwas Chili und Kirschtomaten (C,I)			Fr 22.																
PF 6	**Warmes 7,00 €**	Hähnchenragout mit frischem Gemüse und Schupfnudeln (C, A1, I)			Sa 23.																
M 10	**Bürgerhaus *Spezial* 7,40 €**	Gebratene Geflügelleber mit dunklem Balsamicoessig abgelöscht dazu Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf (A1, I, G)			So 24.																

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gerichtangegeben, 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

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, auc hwenn es ggf. leider eine 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!
- Wochenendbelieferungen für die Regionen Halle(Saale), Oschatz und Querfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.

Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte !
Hallesche Str. 244 • 04159 Leipzig • Telefon: 03 41 / 686 555 00 • Telefax: 03 41 / 686 555 01

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