

# SPEISEPLAN

25.03. BIS 31.03.2024



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 25.03. BIS 31.03.24

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 13	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)		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 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 25.03.	Nudelsuppe <sup>(A1)</sup> mit Hühnerfleisch und Gartengemüse <sup>(l)</sup>	Rindergulasch <sup>(A1,l)</sup> mit Rotkohl <sup>(3)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Bunte Zucchini-scheiben mit Putenstreifen in Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reis	Makkaronichips <sup>(A1,C)</sup> mit Schinken-Käse-Sauce <sup>(2,3,4,6,A1,G)</sup>	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln <sup>(A1,C,l)</sup> und süß-saurer Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Vanillepudding <sup>(G)</sup>	Mo 25.																			
Di 26.03.	Geflügelfleischkäse <sup>(2,4,6)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,l)</sup> , Erbsen und Kartoffeln	Vegetarische Brokkoli-Rahmsuppe <sup>(A1,G)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Marinierter Hering <sup>(2,3,5,C,G,D,J)</sup> mit Kartoffeln	Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce <sup>(2,3,4,A1,l,J)</sup> dazu Spirelli <sup>(A1,C)</sup>	Bunter Gemüsegulasch <sup>(A1,G)</sup> mit Petersilienkartoffeln	Apfelkompott <sup>(3)</sup>	Di 26.																			
Mi 27.03.	3 Hefeklöße <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>	Eierfrikassee <sup>(A1,C,G,J)</sup> mit Kartoffeln	Putenrollbraten <sup>(J)</sup> mit Speckbohnen <sup>(2,3)</sup> , Bratensauce <sup>(A1,l)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Backkäse <sup>(A1,C,G)</sup> mit Schmand-Sahne-sauce <sup>(A1,G)</sup> und Reis	Waldbeer-Joghurt <sup>(G)</sup>	Mi 27.																			
Do 28.03.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage <sup>(l)</sup>	Gebrautes Seelachsfilet <sup>(A1,D)</sup> mit Gemüserahmsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reis	Bauernsülze <sup>(2,3,5,6,l)</sup> mit Zwiebelringen, Remouladensauce <sup>(3,C,G,J)</sup> , Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(2,3)</sup>	Makkaronichips <sup>(A1,C)</sup> mit Fleischbällchen in Bratensauce <sup>(A1,l)</sup>	Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>(G,l)</sup>	Schokoladenquark <sup>(G)</sup>	Do 28.																			
Fr 29.03. Ostern	Gefüllte Paprikaschote <sup>(A1,C,l)</sup> mit Rahmsauce <sup>(A1,G,l)</sup> dazu Petersilienkartoffeln	Kaninchenkeule dazu Wirsingrahmgemüse und Klöße	Rinderroulade Hausfrauen Art <sup>(G,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,l)</sup> , Rotkohl <sup>(3)</sup> und Kartoffeln	KARFREITAG FEIERTAG		Pfirsichkompott	Fr 29.																			
Sa 30.03. Ostern	Soljanka <sup>(1,2,3,4,A1,l)</sup> dazu 1 Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Schmorbraten vom Rind mit Rosenkohl <sup>(2,3)</sup> und Bratensauce <sup>(A1,l)</sup> dazu Kartoffeln	Minihaxe <sup>(A1,l,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,l)</sup> , Sauerkraut <sup>(3,A1,l)</sup> und Kartoffeln			Weißer Mousse <sup>(G)</sup>	Sa 30.																			
So 31.03. Ostern	Hausgemachte Wirsingkohlsuppe mit Kassler <sup>(2,3,4,6,A1,l)</sup> dazu Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Geschnetzeltes Stroganoff Art <sup>(A1,l,J)</sup> mit Kräuterreis	Lammgulasch <sup>(A1,l)</sup> mit grünen Bohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffeln					Schokocreme <sup>(G)</sup>	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, Nudel, Reis, alle Soßen und Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinat etc.)

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Angelegenheit, 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!

**25.03. BIS 31.03.2024**

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

**!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 25.03. BIS 31.03.24**

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

**KW 13**

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

<b>PF 1</b>	<b>Knackiger Salat 6,10 €</b>	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 1,40 €</b>	<b>Zusätzliches Dressing (inkl.)</b> a) Joghurt <sup>(C,G)</sup> b) Balsamico-Vinaigrette <sup>(C,G,J)</sup> c) Zitrone-Senf <sup>(J)</sup>	Mo 25.
<b>PF 2</b>	<b>Kalter Snack 6,10 €</b>	Spaghettisalat mit bunter Paprika, etwas Knoblauch und Fetakäse <sup>(A1, G, C, I)</sup>			Di 26.
<b>PF 3</b>	<b>Warmer Snack 6,10 €</b>	Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Räucherlachs <sup>(A1,G,C)</sup>			Mi 27.
<b>PF 4</b>	<b>Varianten vom Fisch 6,80 €</b>	Tilapiafilet im Sesammantel auf lauwarmen Sushi-Ingwer-Gurkensalat, dazu süßen Soja-Karotten <sup>(D,I)</sup>			Do 28.
<b>PF 5</b>	<b>Pasta 6,20 €</b>	Linguine mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten etwas Knoblauch und Parmesan <sup>(A1, G, E, H, C)</sup>			Fr 29.
<b>PF 6</b>	<b>Warmes 7,00 €</b>	Saltimbocca vom Huhn mit Parmaschinken und frischem Salbei dazu tomatisierte Pasta <sup>(A1, G, C,I)</sup>			Sa 30.
<b>M 10</b>	<b>Bürgerhaus Spezial 7,40 €</b>	Gefüllter Schweinerücken mit Spinat und Käse an Oliven-Tomaten-Jus dazu gebratene Drillinge (Kartoffeln) <sup>(A1,G,J,I)</sup>			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=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 Umständen 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)