

# SPEISEPLAN

29.04. BIS 05.05.2024



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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 29.04. BIS 05.05.24

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

Kundennummer: \_\_\_\_\_

KW 18	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)	0,5l - TETRA 1,10 € pfandfrei	Holunder	Orange	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 29.04.	Puten- geschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffeln	vegetarischer Gemüse-Reiseintopf <sup>(I)</sup>	Grütwurst <sup>(2,3,6,A1)</sup> mit Sauerkraut <sup>(3,A1,I)</sup> und Kartoffeln	Gemüsebolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Sojastreifen <sup>(F)</sup> dazu Rigatoni <sup>(A1)</sup>	Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>	Griess- pudding <sup>(A1,G)</sup>	Mo 29.																		
Di 30.04.	Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>	Bunte Spirellis <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>	Rinderbraten mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> , Rotkraut <sup>(3)</sup> und Kartoffeln	Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce <sup>(A1,G)</sup> Gabelpaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse - Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten in Tomatensoße <sup>(A1)</sup>	Obst- Kaltschale	Di 30.																		
Mi 01.05.	Gebratener Leberkäse <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Erbsen und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Geflügelbratwurst mit Erbsen Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Gebratene Scholle <sup>(A1,D)</sup> mit Zuckerschoten dazu eine Dillsauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	TAG DER ARBEIT	FEIERTAG	Brechbohnen- salat	Mi 01.																		
Do 02.05.	Grüne Bohnensuppe <sup>(A1)</sup> mit Kartoffel- und Rindfleischbeilage	Paniertes Seelachsfilet <sup>(A1,C,D)</sup> mit Schnittlauchsauc <sup>(A1,G)</sup> , Möhren und Vollkornreis	Gebratenes Schweinerückensteak mit Rahmchampignons <sup>(A1,G)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(2,3)</sup>	Hackfleisch- bolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Brokkoli-Nuss- Ecke <sup>(A1,A4,H2)</sup> dazu Käsesahne- sauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Pfirsichkompott	Do 02.																		
Fr 03.05.	Hähnchen- Schnitzel <sup>(A1,C)</sup> mit Rahmkohlra- bige <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Bunter Gemüse- mix mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Vollkornreis	Gulasch -Stroganoff Art. <sup>(A1,I,J)</sup> mit gemischtem Langkorn- und Wildreis	Nudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Schinken-Käse- Sauce <sup>(2,3,4,A1,G)</sup>	Grießbrei <sup>(A1,G)</sup> mit Zucker und Zimt	Kirschkompott	Fr 03.																		
Sa 04.05.	Soljanka <sup>(1,2,3,4,A1,I)</sup> dazu ein frisches Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Ausgelöstes Eisbeinfleisch mit Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> Meer- rettichsauc <sup>(3,A1,G,L)</sup> und Kartoffeln	Gekochte Rinderzunge <sup>(2,3,4)</sup> mit Rotweinsauce <sup>(A1,I)</sup> Blumenkohl und Salzkartoffeln			Stachelbeer- Kompott <sup>(3)</sup>	Sa 04.																		
So 05.05.	Gemüseintopf mit Kartoffel- und Rind- fleischwürfeln <sup>(A1,I)</sup> dazu 1 Scheibe Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Feurige Schaschlik- pfanne -gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika in Sauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Reis	Putenschnitzel <sup>(A1,C)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Schwarzwurzel- gemüse <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln			Pflaumen- kompott <sup>(3)</sup>	So 05.																		

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!

**29.04. BIS 05.05.2024**

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

**!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 29.04. BIS 05.05.24**

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

**KW 18**

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

Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90 € 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)

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 29.
PF 2	Kalter Snack 6,10 €	Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren, Rucola und Balsamico-Vinaigrette(J,A1,I)			Di 30.
PF 3	Warmer Snack 6,10 €	Mulligatawny-Suppe (scharfe Curry-Suppe mit Huhn) dazu ein Ciabatta (A1,A2,F,G,K,I)			Mi 01.
PF 4	Varianten vom Fisch 6,80 €	Pochiertes Kabeljaufilet an lauwarmen Linsensalat mit Meerrettichschaum (D,G,J,I,K,E,H)			Do 02.
PF 5	Pasta 6,20 €	Pappardelle mit bunten Tomaten, frischen Basilikum und Parmesansauce (A1,G,C,I)			Fr 03.
PF 6	Warmes 7,00 €	Hähnchenragout mit Mairüben und etwas Bärlauch dazu Schupfnudeln (A1,A2,G,J,F,I,C)			Sa 04.
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Gebratene Medallions vom Schwein mit frischem Spargel, Röstinchen und Sauce Hollandaise (C,A1,G,J,A2,I)			So 05.

**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 Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90€ 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)