

KW 27	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtsich	WOCHENTAG	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROSS *	2 GROSS *	3 GROSS *	P GROSS *	V GROSS *	N NACHTSICH	fuzeteta					BIONADE		
	Preise	Preise	Preise	Preise	Preise	Preise														0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)					0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)	0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei
Mo 30.06.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce(A1,G) mit Reis	MONTAG BIS FREITAG KEIN MENÜ 2 VOLLKOST WÄHREND DER SOMMER-SCHULFERIEN	Gekochtes Wellfleisch mit Majoransauce(A1,G), Grünkohl (3,A1) und Kartoffeln	Chinesische Nudel-Pfanne(A1,C) mit Gemüse, Ei(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce(A1)	Rahmchampignons(A1,G) mit Kräuterspätzle(A1,C)	Fruchtcocktail(1)	Mo 30.																			
Di 01.07.	Wiener Wurst Gulasch(2,3,4,A1) dazu Spirelli(A1,C)		Wirsingroulade(A1) mit Sauce(A1,I) und Kartoffelstampf(G)	Putengeschnetztes in Senfrahm(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti(A1,C)	Gemüsefrikadelle(A1,C) mit Kräutersauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	Kirsch- Joghurt(G)	Di 01.																			
Mi 02.07.	Königsberger Kochklopse(A1,C) mit Kapernsauce(A1,G) dazu Kartoffeln		Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce(A1,G), Brokkoli und Kartoffeln	Jägerschnitzel(2,3,4,6,A1,J) mit Tomatensoße(A1) und Kräutern verfeinert dazu Spirelli(A1,C)	Buntes Gemüse mit Kokossauce(A1,G,J) dazu Reis	Rohkostsalat	Mi 02.																			
Do 03.07.	Putinchen(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce(A1,G,I), Schwarzwurzeln und Kräuterpüree(G)		Pikantes Herzagout(A1,I) dazu Kartoffelpüree(G)	Spätzle(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce(A1,G)	Tomatisierter Gemüsegulasch(A1,G) dazu Vollkornnudeln(A1)	Pfirsich- Maracuja- Joghurt(G)	Do 03.																			
Fr 04.07.	Tomatensuppe(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen(4,A1,C)		Rostbrätl Thüringer Art mit Bratensauce(A1,I), Bratkartoffeln(2,3) und Weißkrautsalat	Gabelspaghetti(A1,C) mit einer Hackfleisch- Lauch-Cremesauce(A1,G)	Spinatmedaillon(A1,C,G) mit Sahnesauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	Birnenkompott(3)	Fr 04.																			
Sa 05.07.	Bärlauchcreme- suppe(A1,G) mit Kartoffel- und Fleisch- klößcheneinlage(4,C)		Bauernsülze(1,2,3,5,6,I) mit Zwiebelringen, Re- mouladensauce(3,C,G,J), Gewürzgurke(G) und Röstkartoffeln(2,3)	Paniertes Kabeljaufilet(A1,D) mit Dillsauce(A1,G), Kaisergemüse und Kartoffeln		Ananaskompott	Sa 05.																			
So 06.07.	Gräupcheneintopf(A3,I) mit Kassler(2,3,4,6) und Kartoffelwürfel- einlage dazu eine Scheibe Brot(A1,A2,A3)		Leberknödel(A1,C) mit Majoransauce(A1,G) und Kartoffeln	Roulade vom Schwein(2,3,J) mit Rosenkohl(3) und Bratensauce(A1,I) dazu Stampfkartoffeln(G)		Vanille- Quarkspeise(G)	So 06.																			

30.06. BIS 06.07.2025

KW
27 **PINK FOOD MENÜS** - trendy - gesund - köstlich - frisch

Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90 € je Menü
AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE

PF 1	Knackiger Salat 6,30 €	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)
PF 2	Kalter Snack 6,30 €	Frischer Salat mit gebratenem Blumenkohl, Cocktailtomaten, Schinkenstreifen und Lauchzwiebeln ^(A,G,J,C,F,I)		
PF 3	Warmer Snack 6,30 €	Fetakäse in der Folie gebacken, mit Kräutern, Zwiebeln, Tomaten und etwas Knoblauch ^(A,G,J)		
PF 4	Varianten vom Fisch 6,90 €	Seelachsfilet unter einer Kräuterhaube mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ^(A,D,G,J)		
PF 5	Pasta 6,30 €	Spaghetti -a la Bolognese- mit Reibekäse dazu ein Dessert ^(A,C)		
PF 6	Warmes 7,00 €	Geflügelcurry mit Fruchtcocktail und Basmatireis ^(A,G,C)		
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Zucchini gefüllt mit Hackfleisch und mit edlem Käse überbacken ^(A,G,J,C,I)		

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gerichte angegeben, welche/s das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergien gelegentlich Komponenten 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, sind Sie unsicher, ob Sie weitere 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

WICHTIGER 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 Wunsch der jeweiligen 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 Vortrag des Feiertags/der Feiertage 15 Uhr)
 Wir bitten darum, etwaige Beanstandungen am Liefertag zu reklamieren
 Änderungen des Speiseplanes und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten!
 Änderungen/bereinigungen 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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHIN VOM 30.06. BIS 06.07.25

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

[illegible]

(P1) = Preis versteht sich inkl. 0,25 € Pfand
(P2) = Preis versteht sich inkl. 0,08 € Pfand

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

Internet-Adresse: www.bürgerhaus.de
E-Mail: bestellung@bgh-office.de