

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 48	1	2	3	P	V	N	WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea				BIONADE		
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtsich		NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTSICH	Citrus Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitronen	Holunder	Orange	(G) H-Milch
Preise	Mo-Fr: 5,50 € - Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,80 € - Sa-So und Feiertage: 6,80 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 6,10 € - Sa-So und Feiertage: 7,10 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,70 € Sa-So und Feiertage: 6,70 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,60 € Sa-So und Feiertage: 6,60 € Große Portion * + 0,50 €	1,00 €													0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei
Mo 24.11.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	Vollkornfussilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Rotkohlroulade mit Wild- und Schweine- fleischfüllung ^(6,A1) dazu Bratensauce ^(A1,I) und Klöße	Bratwurst- gulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Blumenkohl-Käse- Medallion ^(A1,C,G) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Wackelpudding	Mo 24.																		
Di 25.11.	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,J) und Reis	Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce ^(A1,I) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Mutzbraten mit grünen Bohnen ⁽³⁾ und Sau- ce ^(A1,I) dazu Kümmel- kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleisch- klößchen ^(A1,C,J) in Bratensauce ^(A1,I)	Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)	Möhrenrohkost	Di 25.																		
Mi 26.11.	Kohlroulade ^(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Fischfrikadelle ^(A1,D,J) mit Wirsing-Rahm- gemüse ^(A1,G) dazu Ebly-Weizen ^(A1)	Geflügelleber in Zwiebelsauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G) und Rohkostsalat	Penne ^(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)	Möhreneintopf mit Kar- toffelstückchen ^(A1)	Kirschjoghurt ^(G)	Mi 26.																		
Do 27.11.	Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)	Grießbrei ^(G) mit Zimt und Zucker	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Käse-Lauch-Creme- Sauce ^(A1,G)	Vegetarische Frühlingsrolle ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis	Pfirsichkompott	Do 27.																		
Fr 28.11.	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , Bayrischkraut ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Lachswürfel ^(D) in einer Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Currywurst ^(2,3,4,I,J) mit Currysauce ^(4,A1,J) dazu Bratkartoffeln ^(2,3)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Rinderragout ^(A1,G,I)	Bulgur ^(A1) dazu Gemüse und Schmandsauce ^(A1,G)	Karamell- Pudding ^(G)	Fr 28.																		
Sa 29.11.	Linsensuppe ^(A1) mit einer Rotwurst- scheibe ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelstücken dazu 1 frisches Brötchen ^(A1,A2)	Schlachteplatte ^(2,3,4,6,J) mit Sauerkraut ^(2,3,A1,I) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Pusztta-Spieß ^(A1,C) mit Letschosauce ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Spaghetti ^(A1,C) mit Hähnchenbrust- filet und milder Curry- Friskkäsesauce ^(A1,G,J)		Ananaskompott	Sa 29.																		
So 30.11.	Süß-saure Flecke Eintopf ^(A1) dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Bratkartoffel- Knacker-Pfanne ^(2,3) mit Grünkohl ^(2,3,A1)	Sauerbraten vom Schwein ^(I) mit Braten- sauce ^(A1,I) , Rosen- kohl ^(2,3) und Kartoffeln	Spaghetti ^(A1,C) mit Hähnchenbrust- filet und milder Curry- Friskkäsesauce ^(A1,G,J)		Stachelbeer- Kompott ⁽³⁾	So 30.																		

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. *341/68655500 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=Schalenfrüch te • 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, Spinnatler 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, 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.

Wie für mich gemacht!

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

PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch

[illegible]

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