SPEISEPLAN

22.12. BIS 28.12.2025

AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE

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

!!! ABSCHNITT ZUF	R ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 22.12. BIS 28.12.25	
Vorname, Name:		
Straße / Ort:		
Kundennummer:		

		2	2	ь	V	N		1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	1	fuze	tea		BIONA	DE	SACHSEN	
KW 52	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	Pasta	v Vegetarisch	N Nachtisch	WOCHENTAG	NORMAL	RMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	* 80	GROß *	GROß *	GROß *	нтіѕсн	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	Holunder	Orange	H-Milch (G)	
Preise	Mo-Fr: 5,50 € - Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,80 € - Sa-So und Feuiertage: 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 €	WOC	WOCI	NOI	NO	ION	NOI	Ö	GR	GR	GR	GR	GR	NACI	0,4	II - PET 1,50 €	Flasche		0,4I - P Flasch 1,45 € ⁽	he 1	0,5I - TETRA 1,10 € pfand- frei
Mo 22.12.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage ^(A1,I) (Szegediner Gulasch) mit Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl- Cremesuppe ^(A1,G) dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Kohlroulade ^(A1) mit Schmorkohlsauce ^(A1,I) dazu Salzkartoffeln	Milder Currywurst- gulasch ^(2,3,4,6,6,1,J,) dazu Makkaronichips ^(A1,C)	Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomaten- soße ^(A1) dazu Reis	Waldbeer- Joghurt ^(G)	Mo 22.																			
Di 23.12.	Gehacktesstippe ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	1 Germknödel ^(A1,C,G) mit Pflaumensauce ^(1,2,A1)	Rippchen ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce ^(A1,G)	Vegetarische Spinatcremésuppe ^(A1,G) mit Kartoffelstücken	Rote Grütze ^(A1) mit Vanille- sauce ^(G)	Di 23.																			
Mi 24.12. Heilig Abend	Hausgemachter Kartoffelsalat (1,2,3,C,G,J) mit einem Paar Wiener Würstchen (kalt) (2,3,4,I,J)	Forelle Müllerin Art ^(A1,D,G,I) mit Petersilienkartoffeln	Mutzbraten mit Bratensauce ^(A1,I) , grüne Bohnen ⁽³⁾ und Kümmelkartoffeln	Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten- Basilikum-Sauce ^(A1,G)		Bratapfel- mousse ^(G,L)	Mi 24.																			
Do 25.12. 1. Feier- tag	Festtagssuppe (Kraftbrühe mit Rind- ,Gemüseeinlage und Markklößchen) (A1,C,I) dazu ein Brötchen(A1,A2)	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich- sauce ^(3,A1,G,L) dazu zwei Klöße	Kalbsrollbraten mit Bratensauce ^(A1,I) , Spargel und Kartoffeln	Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Käse-Sahne-Sauce ^(A1,G)		Pfirsichkompott	Do 25.																			
Fr 26.12. 2. Feier- tag	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Würstchenscheiben ^(2,3,4)	Entenkeule mit Bratensauce ^(A1,I) , Rotkohl ^(2,3) und Klößen	Lammgulasch ^(A1,I) mit Rosenkohl ⁽³⁾ dazu zwei Klöße	Gabelspaghetti ^(A1,C) dazu Schinken- Tomaten-Sauce ^(2,3,4,6,A1)	FOHES FEST!	Rote-Bete- Salat ⁽⁵⁾	Fr 26.																			
Sa 27.12.	Linsensuppe ^(A1) mit einer Rotwurst- scheibe ^(2,3,4,6,i) und Kartoffelstücken dazu 1 frisches Brötchen ^(A1,A2)	Schlemmerfischfilet a la Bordelaise ^(A1,D) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Langkornreis	Pikantes Nierchenragout ^(1,2,5,A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	Spätzle ^(A1,C) mit Rahmchampignons ^(A1,G)		Mandarinen- kompott	Sa 27.																			
So 28.12.	Süß-saurer Flecke-Eintopf ^(2,5,A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Geflügelleber in Zwiebelsauce ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G) dazu Rohkostsalat	Schlachteplatte ^(2,3,4,6,J) mit Sauerkraut ^(3,A1,I,) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Rahmchampignons ^(A1,G)		Blutorangen- joghurt ^(G)	So 28.																			

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENN / 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 Informations bedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren -0341/68555500+ 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, 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

0341 / 686 555 00

SPEISEPLAN

22.12. BIS 28.12.2025



Menüservice für Firmen, Privathaushalte, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegedienste - lecker - jeden

DINIK FOOD	!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 22.12. BIS 28.12.2								
PINK FOOD.DE	Vorname, Name:								
Wie für nich gemacht.	Straße / Ort:								
Tag frisch gekocht - variantenreich - ohne Liefergebühren	Kundennummer:								

KW	<u></u>								incrias (jew						TU	zetea	Mine	ralwasser	Schorle
52		FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch					n 1.1	g a/b/c	7	ဗ	4	2	9 .	10	Grüner Tee Mango Kamille Schwarzer	Tee Pfirsich Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus Schwarzer	STILL	MEDIUM	
	Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90 € je Menü AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE						Option 1.1	Dressing a/b/c	Ą	PP	PF	PF 5	PF	W		0,4I - PET Flasche 1,50 € ^(P1)		5I - PET lasche 10 € ^(P1)	0,5I - PET Flasche 1,35 € ^(P1)
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)	Mo 22.														
PF 2	Kalter Snack 6,30 €	Rote Bete Salat mit karamelisiertem Ziegenkäse und Rucolasalat ^(A, J, K, F, I)																	
PF 3	Warmer Snack 6,30 €	Kleine Sticks vom Schweinehack mit Fladenbrot und Zaziki ^(A, G, K)																	
PF 4	Varianten vom Fisch 6,90 €	Im Weinteig gebackener Seelachs mit Wokgemüse und Reisnudeln ^(A, D, G, J, K, I)																	
PF 5	Pasta 6,30 €	Penne mit gebratener Chorizo und Bohnen dazu Tomatensugo ^(A, G, I)			Fr 26.														
PF 6	Warmes 7,00 €	Geflügelragout in einer Erdnuss-Kokos-Sauce dazu Duftreis ^(A, G, F, I)																	
М 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Steak au four vom Schweinerücken mit Buttererbsen und Bratkartoffeln ^(G, J, I)																	

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=Fisc h+E=Erdnüsse+F=Soja*G=Milich+H=Schalenfrüchte - H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Valnuss, H3=Valnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • = Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat •

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 Liefer qualität 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.

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! · Wochenendbelieferungen für die Regionen Halle(Saale), Oschatz und Querfurt sind aktuell leider noch nicht möglich

Online-Bestellsystem: Schnell-Abbestellung: Telefon:

E-Mail-Adresse:

0341 / 686 555 00

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

Lichtenauer

https://obs.bürgerhaus.de/ https://abbestellung.bürgerhaus.de/

bestellung@bgh-office.de

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

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

Internet-Adresse: www.bürgerhaus.de

E-Mail: bestellung@bgh-office.de