## **SPEISEPLAN**

bürgerhaus Lützschena

05.01. BIS 11.01.2026

## 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 ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 05.01 BIS 11.01.26														
Vorname, Name:														
Straße / Ort:														
Kundennummer:														

KW	4	2	3		V	N		1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	1	uze	tea		BION	ADE	SACHSEN	
02	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtisch	WOCHENTAG	NORMAL	RMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	ROB *	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 €	WOCF	ON	NO	ŌN	NO	ON	GF	GF	GF	GF	GF	NAC	0,4	0,4I - PET Flasche 1,50 € <sup>(P1)</sup>				0,4I - F Flasc 1,45 €	che	0,5I - TETRA 1,10 € pfand- frei
Mo 05.01.	Hausgemachter Gemü- seeintopf <sup>(A1,I)</sup> mit Rindfleisch	Gnocchi <sup>(A1,C)</sup> mit Spinat <sup>(A1,G)</sup> und Frisch- käsesauce <sup>(A1,G)</sup>	Pfeffersteak mit Rahmchampignons <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Tomatensauce <sup>(A1)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Vegetarische Kohlroulade <sup>(A1,C,I,J)</sup> mit Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln	Fruchtcocktail <sup>(1)</sup>	Mo 05.																			
Di 06.01.	3 Eierkuchen <sup>(A1,C,G)</sup> mit Zucker	Hähnchen- Geschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Kotelett vom Schwein <sup>(A1)</sup> mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Makkaroni <sup>(A1,C)</sup> mit Hackfleisch- bolognese <sup>(A1,I)</sup>	Vegetarische Klopse <sup>(A1,C,F,J)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Bulgur <sup>(A1)</sup>	Apfelmus <sup>(3)</sup>	Di 06.																			
Mi 07.01.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce <sup>(A1,C,I,J)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Fischragout in milder Senfsauce <sup>(A1,D,G,J)</sup> dazu Vollkornreis	Panierte Rinderleber <sup>(A1)</sup> mit Apfel-Zwiebel- Sauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Vollkornfusilli <sup>(A1)</sup> mit Karottencreme- sauce <sup>(A1,G)</sup>	Bunte Spiralnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Brokkoli-Rahm- Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Birnenkompott <sup>(3)</sup>	Mi 07.																			
Do 08.01.	Wirsingsuppe mit Kassler <sup>(2,3,4,6,1)</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup>	Backfischfilet <sup>(A1,D,J)</sup> vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomaten- sauce <sup>(A1)</sup> dazu Reis	Hackbraten mit Fingermöhren und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Spätzle <sup>(A1,C)</sup>	Puten- geschnetzeltes <sup>(A1, G, I)</sup> mit Spirelli <sup>(A1,C)</sup>	Gemüse-Kräuter- Gulasch <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln	Pfirsich- Maracuja- Quark <sup>(G)</sup>	Do 08.																			
Fr 09.01.	Gebratener Römerbraten <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Bayrisch Kraut <sup>(A1)</sup> dazu Salzkartoffeln	Ebly-Weizen <sup>(A1)</sup> mit Sahne-Basilikum- Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Brokkoli	Ungarischer Gulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rotkraut <sup>(3)</sup> dazu Klöße	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Thunfischwürfeln <sup>(D)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	2 Stück Kartoffel- Kräuter-Tasche <sup>(4,G)</sup> mit Spinat-Frischkäse- Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Obstkaltschale	Fr 09.																			
Sa 10.01.	Erbseneintopf <sup>(A1)</sup> mit Kartoffelstücken und Würstchen- Scheiben <sup>(2,3,4,6,1,J)</sup>	Gebratene Hähnchen- brust-Streifen in einer Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kidneybohnen-Mais- Gemüse und Paprikareis	Kalbsgulasch <sup>(A1,G,I)</sup> mit Erbsengemüse und Kartoffeln	Spätzle (A1,C) mit Kalbsrahm- geschnetzeltem (A1,G)		Vanille- Quarkspeise <sup>(G)</sup>	Sa 10.																			
So 11.01.	Weiße Bohnen Eintopf mit Kassler <sup>(2,3,4,6,1)</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup>	Kasslerbraten <sup>(2,3,4,6)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,1)</sup> und Speckbohnen <sup>(2,3)</sup> dazu 2 Klöße	Paniertes Kabeljaufilet <sup>(A1,C,D)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kaisergemüse dazu Reis	Spätzle <sup>(A1,C</sup> ) mit Kalbsrahm- geschnetzeltem <sup>(A1,G</sup> )		Ananaskompott	So 11.																			

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGEN / 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 Nahrungsmittel, lücherträglich Be-Krebstere beraten und dazu informieren +0341/68655500+ E-Mail:sonderkost@bgh-office.de LeGende, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, daren en hehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. His-Paranuss, H5=Paranuss, H5=Para

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 undmenge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Leibensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verstämdis den wen wei weisen leider auch für Leibensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verstämdich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser ohnen weisen keine Menü zu versorgen, auc versorgen, auc versorgen, auc weisen weisen seine keine kei

<sup>\* &</sup>quot;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.)

## **SPEISEPLAN**

05.01. BIS 11.01.2026



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

DINIK FOOD	!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 05.01. BIS 11.01.26
PINK FOOD.DE	Vorname, Name:
Wie für nich genacht!	Straße / Ort:
ker - jeden Tag frisch gekocht - variantenreich - ohne Liefergebühren	Kundennummer:

Pink Food Menüs (jeweils gewünschte Anzahl eintragen)

KW	and the second s													uze	ıca		Mineral	wasser	Schorle		
02		PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch					Option 1.1	g a/b/c	2	ო	4	2	9	10	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	STILL	MEDIUM	
	<b>Hinweis:</b> Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90 € je Menü AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE							Dressing a/b/c	PF	F	PF 4	PF 5	PF	M	0,4	0,4I - PET Flasche 1,50 € <sup>(P1)</sup>			0,5I - Flas 1,10	che	0,5I - PET Flasche 1,35 € <sup>(P1)</sup>
PF 1	Knackiger Salat 6,30 €	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing <sup>(J,F)</sup>	Optional 1.1: mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen <sup>(J)</sup> Aufpreis 1,40 €	Zusätzliches Dressing (inkl.) a) Joghurt <sup>(C,G)</sup> b) Balsamico-Vinaigrette <sup>(C,G,J)</sup> c) Zitrone-Senf <sup>(J)</sup>	Mo 05.																
PF 2	Kalter Snack 6,30 €	Wrap gefüllt mit Hähnchenbruststreifen, Rucolacremé und Salat <sup>(A1,F,G)</sup>																			
PF 3	Warmer Snack 6,30 €	Tomatisierte Fischsuppe mit Gemüse dazu Baguette (A1,A2,D,F)																			
PF 4	Varianten vom Fisch 6,90 €	Forellenfilet mit Kapernbutter an Wirsingrahm dazu Limettenreis <sup>(D,F,G)</sup>																			
PF 5	Pasta 6,30 €	Penne mit Hackbällchen in Tomatensauce, darauf Fetakäsewürfel (A1,C,G)			Fr 09.																
PF 6	Warmes 7,00 €	Coq au vin - Huhn in Wein - mit Schalotten und Champignons dazu gebratene Kartoffelecken <sup>(G)</sup>																			
М 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Klassische selbstgemachte Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Petersilienkartoffeln <sup>(A1,c,r,s)</sup>																			

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

## **WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!**

Online-Bestellsystem: Schnell-Abbestellung: Telefon: E-Mail-Adresse:

https://obs.bürgerhaus.de/ https://abbestellung.bürgerhaus.de/ 0341 / 686 555 00 bestellung@bgh-office.de

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

Lichtenauer

fuzetea

Apfel-

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