## **SPEISEPLAN**

19.01. BIS 25.01.2026

## 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 19.01 BIS 25.01.26													
Vorname, Name:													
Straße / Ort:													
Kundennummer:													

KW	4	2	3		V	N		1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	1	fuze	tea	Į.	BION	ADE (	SACHSEN
04	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	V Vegetarisch	Nachtisch .	WOCHENTAG	NORMAL	RMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	* 808	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	WOG	ON	NO	ON	ŌN	GF	GR	R	G	<b>B</b>	NAC	0,4	l - PET 1,50 €	Flasch	ie	0,4I - F Flasc 1,45 €	FE!	0,5I - TETRA 1,10 € pfand- frei
Mo 19.01.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Rotkohlroulade mit Wild-und Schweine- fleischfüllung <sup>(A1)</sup> dazu Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Klöße	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Kürbis-Lachs- Sauce <sup>(A1,D,G)</sup>	Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup>	Fruchtcocktail <sup>(1)</sup>	Mo 19.																		
Di 20.01.	Schweinegulasch <sup>(A1,I)</sup> dazu Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Geflügel- frikadelle(A1,C,G,J) mit Rahmsauce(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	Mutzbraten mit grünen Bohnen <sup>(3)</sup> , Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kümmelkartoffeln	Bratwurst- gulasch <sup>(2,3,4,6,41,I,J)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	Pflaumenkompott	Di 20.																		
Mi 21.01.	Hackfleischpfanne <sup>(A1,I)</sup> dazu Tomatenreis	Milchreis <sup>(G)</sup> mit Zucker und Zimt	Currywurst <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Currysauce <sup>(A1,J)</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>(2,3)</sup>	Hähnchenragout in milder Currysauce <sup>(A1,G,J)</sup> dazu kurze Bandnudeln <sup>(A1,C)</sup>	Spinatmedaillon <sup>(A1,C,G)</sup> mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Apfelmus <sup>(3)</sup>	Mi 21.																		
Do 22.01.	Panierte Jagdwurst <sup>(2,3,4,6,A1,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Spinat <sup>(A1,G)</sup> mit Ei <sup>(C)</sup> und Kartoffeln	Schnitzel vom Schwein <sup>(A1,C)</sup> mit Rahmchampignons <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Hackfleisch-Creme- Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Schnittlauchquark <sup>(G)</sup> mit Kartoffeln	Karamell- pudding <sup>(G)</sup>	Do 22.																		
Fr 23.01.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup> dazu eine Scheibe Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Gebackenes Fischfilet <sup>(A1,D)</sup> vom Seelachs mit Dillsauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Geflügelleber in Zwiebelsauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> und Rohkostsalat	Bunte Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Rahmkräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	Käse-Lauch- Cremesuppe <sup>(A1,6)</sup> mit Ciabattabrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Erdbeerjoghurt <sup>(G)</sup>	Fr 23.																		
Sa 24.01.	Borschtsch - russischer Eintopf - mit Rindfleisch <sup>(A1,G)</sup> dazu Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Fleischspieß <sup>(Schaschlik)</sup> mit Paprikasauce <sup>(A1)</sup> dazu Kartoffeln	Gyros vom Schwein <sup>(F,I,J</sup> ) dazu Reis und Tzaziki <sup>(G)</sup>	Penne <sup>(A1)</sup> mit Schinkenstreifen <sup>(2,3,4)</sup> und mildem Lauchrahmgemüse <sup>(A1,G)</sup>		Zitronen- Quarkspeise <sup>(G)</sup>	Sa 24.																		
So 25.01.	Flecke süß-sauer <sup>(1,2,5,A1)</sup> mit Kartoffelstückchen dazu ein Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Champignon-Schmand- Pfanne <sup>(A1,G)</sup> mit Fleischklößchen <sup>(4,A1,C)</sup> dazu Reis	Sauerbraten vom Schwein <sup>(I)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Kartoffeln	Penne <sup>(A1)</sup> mit Schinkenstreifen <sup>(2,3,4)</sup> und mildem Lauchrahmgemüse <sup>(A1,G)</sup>		Bayrisch Creme <sup>(G)</sup>	So 25.																		

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 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 (\*\*

19.01. BIS 25.01.2026



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

DINIK FOOD	!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 19.01. BIS 25.01.26
PINK FOOD.DE	Vorname, Name:
Wie für nich genzcht!	Straße / Ort:
- jeden Tag frisch gekocht - variantenreich - ohne Liefergebühren	Kundennummer:

KW					Pini	( Food	Meni	<b>is</b> (jewe	eils gev	vünscht	e Anzał	ıl eintra	igen)	1	fuze	etea	1	Lichte Mineral		Apfel- Schorle	
04		PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch					Option 1.1	Dressing a/b/c	. 2	က	4	2	PF 6	10	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	STILL	МЕБІОМ	
	<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						Optio	Dressir	PF	<u>.</u>	PF	P.	PF	M	0,4	4I - PET Flasche 1,50 € <sup>(P1)</sup>			0,5I - PET Flasche 1,10 € <sup>(P1)</sup>		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>	at, Balsamico-Hännchen-Streifen <sup>(J)</sup> b) Balsamico-Vinaigrette <sup>(C,G,J)</sup>																		
PF 2	Kalter Snack 6,30 €	Kartoffel-Speck-Salat mit Radieschen und gekochtem Ei <sup>(2,3,C,I)</sup>																			
PF 3	Warmer Snack 6,30 €	Chicken Wings mit Barbequesauce dazu Baguette (A1,A2,F)																			
PF 4	Varianten vom Fisch 6,90 €	Seehechtfilet mit buntem Gemüse im Blätterteig dazu eine Limetten-Koriander-Sauce <sup>(A1,D,G)</sup>																			
PF 5	Pasta 6,30 €	Rigatoni mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet in Champignonrahm (A1,C,G)			Fr 23.																
PF 6	Warmes 7,00 €	Edles Frikassee vom Huhn mit Gemüseeinlage dazu Basmatireis <sup>(A1,F,G)</sup>																			
М 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Geschmorte Schweineroulade mit karamelisiertem Spitzkohl und Petersilienwurzelpüree <sup>(G)</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=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 - i=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: https://obs.bürgerhaus.de/ https://abbestellung.bürgerhaus.de/ 0341 / 686 555 00 bestellung@bgh-office.de

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!** 

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

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