

SPEISEPLAN

bürgerhaus
Lützschena

02.03. BIS 08.03.2026

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 02.03. BIS 08.03.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 10	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch	WOCHEntAG	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß*	2 GROß*	3 GROß*	P GROß*	V GROß*	N NACHTiSCH	fuzetea				BIONADE	SACHSEN TEA
	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 €	Mo 02.	Di 03.	Mi 04.	Do 05.	Fr 06.	Sa 07.	So 08.	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)	0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)	0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei	H-Milch	Orange	(G)			
Mo 02.03.	Puten- geschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Reis-Eintopf ^(I)	Grüzwurst ^(2,3,6,A1) mit Sauerkraut ^(3,A1,I) und Kartoffeln	Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1,C)	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)	Apfelkompott ⁽³⁾																		
Di 03.03.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbse und Kartoffelpüree ^(G)	Bunte Spirellis ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Rinderbraten mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln	Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce ^(A1,G) Gabelpaghetti ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße (A1)	Obst-Kaltschale																		
Mi 04.03.	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	Geflügelbratwurst mit Erbse Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Gebratene Scholle ^(A1,D) mit Zuckerschoten dazu eine Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbiss-Lachs- Sauce ^(A1,D,G)	Buntes Gemüse (Romanesco-Mix, Asia- Mix, Karotten) in Kokos- Curry-Sauce ^(2,A1,G,J) dazu Reis	Brechbohnen- salat																		
Do 05.03.	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischscheinlage	Paniertes Seelachsfilet ^(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , Möhren und Vollkornreis	Gebratenes Schweinerückensteak mit Rahm- champignons ^(A1,G) und Bratkartoffeln ^(2,3)	Hackfleisch- bolognese ^(A1,I) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Brokkoli-Nuss- Ecke ^(A1,A4,H2) dazu Käsesahnesauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Pfirsichkompott																		
Fr 06.03.	Hähnchen- Schnitzel ^(A1,C) mit Rahmkohlrabi- gemüse ^(A1,G) und Kartoffeln	Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Gulasch -Stroganoff Art- ^(A1,I,J) mit gemischtem Langkorn- und Wildreis	Nudeln ^(A1,C) mit einer Schinken-Käse- Sauce ^(2,3,4,A1,G)	Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt	Früchte- kompott ^(A1)																		
Sa 07.03.	Soljanka ^(1,2,3,4,A1,I) dazu ein frisches Brötchen ^(A1,A2)	Ausgelöstes Eisbeinfleisch mit Sauerkraut ^(A1,I) Meerrettichsauce ^(3,A1,G,L) und Kartoffeln	Gekochte Rinderzunge ^(2,3,4) mit Rotweinsauce ^(A1,I) Blumenkohl und Salzkartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Kalbsrahm- geschnetzeltem ^(A1,G)		Stachelbeer- Kompott ⁽³⁾																		
So 08.03.	Gemüseintopf mit Kartoffel- und Rind- fleischwürfeln ^(A1,I) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Feurige Schaschlik- pfanne -gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika in Sauce ^(A1,I) dazu Reis	Putenschnitzel ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,I) , Schwarzwurzel- gemüse ^(A1,G) und Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Kalbsrahm- geschnetzeltem ^(A1,G)		Pflaumen- kompott ⁽³⁾																		

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGENEN / 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 Essentielnehmer 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=Fisch,E=Ernährungs-F=Soja,G=Milch,H=Schalenfrüchte - H1=Mandel,H2=Haselnuss,H3=Walnuss,H4=Cashew,H5=Pecannuss,H6=Paranuss,H7=Listzate,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, Nudeln, Reis, alle Soßen und Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinat, Nüsse etc.)

HINWEIS ZUR VERBUNDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die besten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt wurden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen, nach bestmöglichster Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpasse in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlich 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.

SPEISEPLAN

02.03. BIS 08.03.2026



PINK FOOD.DE
Wie für mich gemacht!

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

KW
10

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 02.03. BIS 08.03.26									
Vorname, Name: _____									
Straße / Ort: _____									
Kundennummer: _____									

WOCHE	PF 1	PF 2	PF 3	PF 4	PF 5	PF 6	M 10	Pink Food Menüs (jeweils gewünschte Anzahl eintragen)		fuzetea		Lichtenauer Mineralwasser	Apfel-Schorle									
								PF 1	Option 1.1	Dressing a/b/c	PF 2	PF 3	PF 4	PF 5	PF 6	Grüner Tee	Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Honig	Schwarzer Tee Zitrone	STILL	MEDIUM
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 02.																	
PF 2	Kalter Snack 6,30 €	Sesam-Panini mit Hähnchen und scharfer Pesto-Creme ^(A1,C,F,G, K)				Di 03.																
PF 3	Warmer Snack 6,30 €	Parmesansuppe mit Serranoschinkenchips ^(C,F,G)				Mi 04.																
PF 4	Varianten vom Fisch 6,90 €	Gebratenes Zanderfilet an Champagnerkraut dazu Kartoffelstampf ^(D,G,F,I)				Do 05.																
PF 5	Pasta 6,30 €	Penne in Gorgonzolaramm mit Blattspinat und Kirschtomaten ^(I,F,C,D,G)				Fr 06.																
PF 6	Warmes 7,00 €	Tranchen von der Hähnchenbrust an Ratatouille-Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln ^(I, F)				Sa 07.																
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Steak au four vom Schweinenacken mit Buttererbsen und Kroketten ^(G,I,C)				So 08.																

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! 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=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

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!

• Wochenendlieferungen 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

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