

SPEISEPLAN

bürgerhaus
Lützschena

09.02. BIS 15.02.2026

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 09.02. BIS 15.02.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 07	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 09.	Di 10.	Mi 11.	Do 12.	Fr 13.	Sa 14.	So 15.	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 09.02.	Hähnchen- geschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Vollkornreis	Vegetarische Wirsingsuppe ^(A1) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Grüzwurst ^(2,3,6,A1) mit Sauerkraut ^(3,A1,I) und Kartoffeln	Hörnchen nudeln ^(A1,C) mit Tomaten- Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln	Apfelkompott ⁽³⁾	Mo 09.																		
Di 10.02.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Bohnen, Rahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Wirsingroulade ^(A1) mit Sauce ^(A1,I) und Kartoffelstampf ^(G)	Tortellini mit Käsefüllung ^(A1,C,G) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)	Brokkoli- Nuss-Ecke ^(A1,A3,H2) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Apfelmus ⁽³⁾	Di 10.																		
Mi 11.02.	Hähnchen Cordon Bleu ^(A1,C,G) mit Möhrengemüse, Bratensauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln	Gedünstete Seelachswürfel ^(D) in Tomatensauce ^(A1) dazu Vollkornreis	Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce ^(A1,G) , grünen Bohnen ⁽³⁾ und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Kürbis- Möhren-Sauce ^(A1,G)	Süße Schupfnudeln ^(A1,C) mit Beerensauce ^(2,A1)	Pfirsich- Maracuja- Joghurt ^(G)	Mi 11.																		
Do 12.02.	Geschnetzeltes vom Schwein ^(A1,G,I) mit Erbsen-Möhren- Gemüse und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Wurstgulasch ^(2,3,4,A1,I,J)	Pikantes Herzragout ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Eierstich ^(G) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)	3 Stück Gemüsekroketten ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Schokopudding ^(G)	Do 12.																		
Fr 13.02.	Putengulasch ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Rührei ^(C) mit Spinat ^(A1,G) und Salzkartoffeln	Rostbrätli Thüringer Art mit Bratensauce ^(A1,I) , Bratkartoffeln ^(2,3) und Weißkrautsalat	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ^(A1)	Pfirsichkompost	Fr 13.																		
Sa 14.02.	Rahm-Porree- Eintopf ^(A1,G) mit Rindfleisch- und Kartoffelwürfeln dazu 1 frisches Brötchen ^(A1,A2)	Chili con Carne vom Rind ^(A1,I) dazu Reis	Gyrosfanne ^(F,I,J) mit Tomatenreis und Tzatziki ^(G)	Tagliatelle ^(A1) mit Kalbfleischstreifen und Möhren in heller Sauce ^(A1,G)		Erdbeerquark ^(G)	Sa 14.																		
So 15.02.	Weißkrautsuppe mit Kasseler ^(2,3,4,6) und Kartoffelwürfeln dazu Brot ^(A1,A2,A3)	Marinierter Hering ^(2,3,5,C,G,D,J) mit Salzkartoffeln	Roulade vom Schwein ^(J) mit Rosenkohl ⁽³⁾ und Bratensauce ^(A1,I) dazu Stampfkartoffeln ^(G)	Tagliatelle ^(A1) mit Kalbfleischstreifen und Möhren in heller Sauce ^(A1,G)		Mirabellen- Kompott ⁽³⁾	So 15.																		

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 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=Ernährungsstoffe,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, Nudel, Reis, alle Soßen und Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spätzle 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

09.02. BIS 15.02.2026



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

KW
07

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 09.02. BIS 15.02.26									
Vorname, Name:									
Straße / Ort:									
Kundennummer:									

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 09.	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	M 10	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich Schwarzer Tee Strawberry Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	STILL
PF 2	Kalter Snack 6,30 €		Wrap gefüllt mit Dill-Frischkäse und Räucherlachsstreifen ^(A1,D,F,G)		Di 10.													
PF 3	Warmer Snack 6,30 €		Currywurst mit selbstgemachter Curry-Honig-Sauce dazu ein Baguette ^(2,3,4,6,A1,A2,F,J)		Mi 11.													
PF 4	Varianten vom Fisch 6,90 €		Gebratene Fischvariation an Karotten-Meerrettich-Risotto und Basilikumschaum ^(D,F)		Do 12.													
PF 5	Pasta 6,30 €		Farfalle mit getrockneten Tomaten und Ruccolapesto ^(A1,C,F)		Fr 13.													
PF 6	Warmes 7,00 €		Gefüllte Paprikaschote mit Salzkartoffeln und Jus ^(A1,C,F)		Sa 14.													
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €		Zartes Ragout von der Gänsebrust mit Apfel und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree ^(3,4,A1,G,L)		So 15.													

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: 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=Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

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 bestmöglichster Lieferqualität und- mense. 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.

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)
- Etwaige Beanstandungen, auch bei Nichtlieferungen, müssen ältestens am Folgetag bis 10.00 Uhr reklamiert werden.
- 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