

KW 11	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		NACHSCHMECKEN
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 €														0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)		0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfandfrei		
Mo 09.03.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce(A1,G) mit Reis	Möhren-Eintopf(A1) mit Kartoffelstücken dazu eine Scheibe Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Gekochtes Wellfleisch mit Majoransauce(A1,G), Grünkohl (3,A1) und Kartoffeln	Chinesische Nudel-Pfanne(A1,C) mit Gemüse, Ei(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce(A1)	Rahmchampignons(A1,G) mit Kräuterspätzle(A1,C)	Fruchtcocktail(1)	Mo 09.																			
Di 10.03.	Wiener Wurst Gulasch(2,3,4,A1) dazu Spirelli(A1,C)	3 Pancakes(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce(G)	Wirsingroulade(A1) mit Sauce(A1,I) und Kartoffelstampf(G)	Putengeschnitzeltes in Senfrahm(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti(A1,C)	Gemüsefrikadelle(A1,C) mit Kräutersauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	Kirsch-Joghurt(G)	Di 10.																			
Mi 11.03.	Königsberger Kochklopse(A1,C) mit Kapernsauce(A1,G) dazu Kartoffeln	Seelachswürfel in Dillsauce(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree(G)	Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce(A1,G), Brokkoli und Kartoffeln	Jägerschnitzel(2,3,4,6,A1,J) mit Tomatensoße(A1) und Kräutern verfeinert dazu Spirelli(A1,C)	Buntes Gemüse mit Kokossauce(A1,G,J) dazu Reis	Karamell-pudding(G)	Mi 11.																			
Do 12.03.	Putinchen(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce(A1,G,I), Schwarzwurzeln und Kräuterpüree(G)	Kräuterquark(G) mit Kartoffeln	Pikantes Herzagout(A1,I) dazu Kartoffelpüree(G)	Spätzle(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce(A1,G)	Tomatisierter Gemüsegulasch(A1,G) dazu Vollkornnudeln(A1)	Pfirsich-Maracuja-Joghurt(G)	Do 12.																			
Fr 13.03.	Tomatensuppe(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen(4,A1,C)	Hähnchenbrust-gulasch(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln	Rostbrätl Thüringer Art mit Bratensauce(A1,I), Bratkartoffeln(2,3) und Weißkrautsalat	Gabelspaghetti(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce(A1,G)	Spinatmedaillon(A1,C,G) mit Sahnesauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	Birnenkompott(3)	Fr 13.																			
Sa 14.03.	Bärlauch-Cremesuppe(A1,G) mit Kartoffel- und Fleisch-klößcheneinlage(4,C)	Bauernsülze(1,2,3,5,6,I) mit Zwiebelringen, Remouladensauce(3,C,G,J), Gewürzgurke(5) und Röstkartoffeln(2,3)	Paniertes Kabeljaufilet(A1,D) mit Dillsauce(A1,G), Kaisergemüse und Kartoffeln	Bandnudeln (A1) mit Lachswürfeln (D) in Dillsahnesauce (A1,G)		Ananaskompott	Sa 14.																			
So 15.03.	Gräupcheneintopf(A3,I) mit Kassler(2,3,4,6) und Kartoffelwürfel-einlage dazu eine Scheibe Brot(A1,A2,A3)	Leberknödel(A1,C) mit Majoransauce(A1,G) und Kartoffeln	Roulade vom Schwein(2,3,J) mit Rosenkohl(3) und Bratensauce(A1,I) dazu Stampfkartoffeln(G)	Bandnudeln (A1) mit Lachswürfeln (D) in Dillsahnesauce (A1,G)		Vanille-Quarkspeise(G)	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=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, Spinatblätter 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, 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.

Bürgerhaus Lützschena GmbH - Geschmack für Leipzig seit 1994 - Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!

Hallesche Str. 244 - 04155 Leipzig - Telefon: 0341 / 686 555 00 - Telefax: 0341 / 686 555 01

Online-Bestellsystem:

Telefon:

https://obs.bürgerhaus.de/

0341 / 686 555 00

Schnell-Abbestellung:

E-Mail-Adresse:

https://abbestellung.bürgerhaus.de/

bestellung@bgh-office.de

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten - Internet: www.bürgerhaus.de

E-Mail: bestellung@bgh-office.de

09.03. BIS 15.03.2026



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

KW
11

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

[illegible]

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welches 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 übergelangen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essensintolerante unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sind 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 h=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=Erdungsmittel 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 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, 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 Feiertag 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**)
- **Etwasge Beanstandungen, auch bei Nichtlieferungen, müssen allerspätestens am Folgetag bis 10.00 Uhr reklamiert werden.**
- Änderungen des Speiseplanes und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten!
- Wochenendbelieferungen für die Regionen Halle(Saale), Ostschatz und Querfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHIN VOM 09.03. BIS 15.03.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

[illegible]

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@bqh-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@bqh-office.de