SPEISEPLAN

bürgerhaus Lützschena

18.05. BIS 24.05.2026

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 18.05. BIS 24.05.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 21	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch
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 18.05.	Kartoffelsuppe(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln(2,3,4,6,I,J)	Vegetarische Klopse(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce(A1,G) buntes Gemüse dazu Kartoffeln	Gekochtes Wellfleisch mit Grünkohl(3,A1) und Majoransauce(A1,G) dazu Kartoffelpüree(G)	Vollkornspirelli(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce(A1)	Pastinaken-Steckrüben-Rösti(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce(A1) und Vollkornreis	Rote Grütze(A1) mit Vanillesauce(G)
Di 19.05.	Rindergulasch(A1,I) mit Rotkraut(3) und Kartoffeln	Backfisch aus Seelachsfilet(A1,D,J) mit Petersiliensauce(A1,G), Erbsen dazu Vollkornreis	Minihaxe(A1,I,J) mit Bratensauce(A1,I), Sauerkraut(3,A1,I) und Kartoffeln	Spätzle(A1,C) mit Käsesauce(A1,G)	Chili sin carne(A1,F,I) mit Reis	Fruchtcocktail
Mi 20.05.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce(A1,I) dazu Kartoffelpüree(G)	Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln(A1,C,I) dazu Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Spreewälder Fischgulasch(3,A1,D,G,L) mit Salzkartoffeln	Gabelspaghetti(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce(A1,I)	Backkäse(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce(A1,G), und Kartoffeln	Erdbeer-Pudding(G)
Do 21.05.	Cordon Bleu vom Schwein (A1,C,G) mit Bratensauce(A1,I), Möhren und Kartoffeln	Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce(A1,D,G,J) dazu Bulgur(A1)	Rinderroulade Hausfrauen Art(G,J) mit Bratensauce(A1,I), Speckbohnen-Gemüse(2,3) und Salzkartoffeln	Tortellini mit Spinatfüllung(A1,C,G) dazu eine 8-Kräuter-Rahmsauce(A1,G)	Kartoffelpüree (G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce(A1,G)	Grieß-pudding(A1,G)
Fr 22.05.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce(A1,I), Rotkraut(3) und Kartoffeln	Eierragout in Senfsauce(A1,G,J) dazu Kartoffeln	Gebratenes Schweinerückensteak mit Letschosauce(A1) und Bratkartoffeln(2,3)	Hackfleischstippe(A1,I) mit Makkaronichips(A1,C)	Vanille-Puddingsuppe(2,G) mit Milchbrötchen(2,A1,C,G)	Schokoladen-quark(G)
Sa 23.05.	Erbsensuppe(A1,I) mit Wiener Würstchen (2,3,4,A1) Scheiben	Bauernfrühstück(3,C,G) mit Gurkensalat	Kalbsgulasch(A1,I) mit Erbsengemüse und Kartoffeln	Spaghetti(A1,C) mit milder Tomaten-Basilikum-Sauce(A1)		Erdbeerkompott
So 24.05.	Weißer Bohneneintopf(A1) mit Kassler-(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln	Schweinebraten(J) mit Bratensauce(A1,I), Wirsinggemüse(A1,G) und Petersilienkartoffeln	Kotelett vomSchwein(A1) mit Rahm-Mischgemüse(A1,G) und Kartoffeln	Spaghetti(A1,C) mit milder Tomaten-Basilikum-Sauce(A1)		Rhabarber-kompott

WOCHENTAG	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß *	2 GROß *	3 GROß *	P GROß *	V GROß *	N NACHTISCH	fuzetea Grüner Tee Mango Kamille	fuzetea Schwarzer Tee Pfirsich	fuzetea Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	fuzetea Schwarzer Tee Zitrone	BIONADE Holunder	BIONADE Orange	Sachsenmilch H-Milch (G)
												0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand-frei
Mo 18.																		
Di 19.																		
Mi 20.																		
Do 21.																		
Fr 22.																		
Sa 23.																		
So 24.																		

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=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

* „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.

Bürgerhaus Lützschena GmbH - Geschmack für Leipzig seit 1994 - Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!
Hallesche Str. 244 - 04159 Leipzig - Telefon: 0341 / 686 555 00 - Telefax: 0341 / 686 555 01

Online-Bestellsystem: https://obs.bürgerhaus.de/
Telefon: 0341 / 686 555 00

Schnell-Abbestellung: https://abbestellung.bürgerhaus.de/
E-Mail-Adresse: bestellung@bgh-office.de

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten - Internet: www.bürgerhaus.de
E-Mail: bestellung@bgh-office.de

SPEISEPLAN

18.05. BIS 24.05.2026

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 18.05. BIS 24.05.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 21

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

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)
PF 2	**Kalter Snack 6,30 €**	Wrap(A1) gefüllt mit frischem Spargel und Rucolacremé(F,G)		
PF 3	**Warmer Snack 6,30 €**	Chicken Wings mit einer Honig-Chili-Sauce(F,I) dazu Baguette(A1)		
PF 4	**Varianten vom Fisch 6,90 €**	Gebratenes Tilapiafilet(D) mit Rahmkohlrabi(G) und Zitronenreis		
PF 5	**Pasta 6,30 €**	Spaghetti a la Arrabiata(A1,C) dazu ein Dessert(G)		
PF 6	**Warmes 7,00 €**	Zitronenhähnchen mit Knoblauch und Oliven dazu Rosmarinkartoffeln		
M 10	**Bürgerhaus *Spezial* 7,40 €**	Cordon Bleu vom Schwein(2,3,6,G) mit Sommergemüse(I) und Petersilienkartoffeln		

WOCHENTAG	Pink Food Menüs (jeweils gewünschte Anzahl eintragen)									fuzetea				Lichtenauer Mineralwasser		Apfel-Schorle
	PF1	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 Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	STILL	MEDIUM	
										0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,5l - PET Flasche 1,10 € (P1)		0,5l - PET Flasche 1,35 € (P1)
Mo 18.																
Di 19.																
Mi 20.																
Do 21.																
Fr 22.																
Sa 23.																
So 24.																

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=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 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.

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 allerspätestens am Folgetag bis 10.00 Uhr reklamiert werden.**
- 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: https://obs.bürgerhaus.de/
Schnell-Abbestellung: https://abbestellung.bürgerhaus.de/
Telefon: 0341 / 686 555 00
E-Mail-Adresse: 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

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