

KW 22	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		
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 25.05.	Puten- geschnetzeltes(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Reiseintopf(I)	Grützwurst(2,3,6,A1) mit Sauerkraut(3,A1,I) und Kartoffeln	Gemüsebolognese(A1,I) mit Sojastreifen(F) dazu Rigatoni(A1,C)	PFINGSTMONTAG FEIERTAG	Apfelkompott(3)	Mo 25.																		
Di 26.05.	Gebratener Leberkäse(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce(A1,I), Erbsen 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 Tomaten- soße (A1)	Obst-Kaltschale	Di 26.																		
Mi 27.05.	Kaiserschmarrn(A1,C,G) mit Vanillesauce(G)	Geflügelbratwurst mit Erbsen Bratensauce(A1,I) und Kartoffeln	Gebratene Scholle(A1,D) mit Zuckerschoten dazu eine Dillsauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	Hörnchennudeln (A1,C) mit einer Kürbis-Lachs- Sauce(A1,D,G)	Buntes Gemüse (Romanescomix, Asia- mix, Karotten) in Kokos- Currysauce (2,A1,G,J) dazu Reis	Brechbohnen- salat	Mi 27.																		
Do 28.05.	Grüne Bohnensuppe(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischinlage	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	Do 28.																		
Fr 29.05.	Hähnchen- Schnitzel(A1,C) mit Rahmkohlra- bimischung(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 (1)	Fr 29.																		
Sa 30.05.	Soljanka(1,2,3,4,A1,I) dazu ein frisches Brötchen(A1,A2)	Ausgelöstes Eisbeinfleisch mit Sauerkraut(A1,I) Meerrettich- sauce(3,A1,G,I) 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)	Sa 30.																		
So 31.05.	Gemüseintopf mit Kartoffel- und Rind- fleischwürfeln(A1,I) dazu 1 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)	So 31.																		

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 Essentiennehmer 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, Nudeln, Reis, alle Soßen und Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinat etc.)

HINWEIS ZUR VERBUNDLICHKEIT 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!
Halleische Str. 244 - 04159 Leipzig - Telefon: 0341 / 686 555 00 - Telefax: 0341 / 686 555 01

Online-Bestellsystem:
Telefon:

<https://jobs.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

