

SPEISEPLAN



20.07. BIS 26.07.2026

AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 20.07. BIS 26.07.26

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

KW 30	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch	WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea				BIONADE		SACHSEN Milch	
								NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTISCH	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitronen	Holunder	Orange	H-Milch (G)	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)	0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)
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 20.07.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln	MONTAG BIS FREITAG KEIN MENÜ 2 VOLLKOST WÄHREND DER SOMMER-SCHULFERIEN	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce ^(A1,G,L) dazu zwei Klöße	Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten) in Tomatensoße ^(A1)	Schokopudding ^(G)	Mo 20.																			
Di 21.07.	Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Pfeffersteak mit Rahmhampignons ^(A1,G) und Kartoffeln	Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)	Kohlrabieintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)	Früchtekompott ^(A1)	Di 21.																			
Mi 22.07.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln		Pikantes Nierchenragout ^(2,5,A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)	Blumenkohl in holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	Apfelmus ⁽³⁾	Mi 22.																			
Do 23.07.	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,G,I) , Erbsengemüse und Kartoffeln		Ungarischer Gulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ⁽³⁾ dazu zwei Klöße	Makkaroni ^(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,G)	Erdbeerquark ^(G)	Do 23.																			
Fr 24.07.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln		Wildgulasch ^(A1,I) mit Böhmischen Knödelscheiben ^(A1)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)	Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce ^(A1,G)	Mangojoghurt ^(G)	Fr 24.																			
Sa 25.07.	Leipziger Allerlei Suppe ^(A1) mit Schwein und Kartoffelwürfeln dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Gebratener Römerbraten ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Bayrischkraut ^(2,3) dazu Salzkartoffeln	Grillwürstchen ^(2,3,4,I,J) mit Letschosauce ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Penne ^(A1) mit Rindergehacktem und Paprika in Tomatenrahm ^(A1,G)		Erdbeerkompott	Sa 25.																			
So 26.07.	Gulaschsuppe ^(A1,I) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Gebackener Blumenkohl ^(A1) mit Sauerrahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Brathering ^(5,A1,D,F,J) mit Kräutervinaigrette und Salzkartoffeln	Penne ^(A1) mit Rindergehacktem und Paprika in Tomatenrahm ^(A1,G)		Paradiescreme ^(G)	So 26.																			

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 dann 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, Spinnatler etc.)

HINWEIS ZU VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die bestellen 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.

SPEISEPLAN

20.07. BIS 26.07.2026



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 !!! BESTELLSCHHEIN VOM 20.07. BIS 26.07.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 30

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 €	Karotten-Apfel-Salat mit Rosinen ^(L) und Pinienkernen ^(F,I,J)		
PF 3	Warmer Snack 6,30 €	Barbecue-Schnitte ^(A1) - Toast mit Hackfleisch und Käse ^(G) gegrillt dazu Kräuterdip ^(C,F,G,I)		
PF 4	Varianten vom Fisch 6,90 €	Paniertes Buntbarschfilet ^(A1,C,D) mit Tomaten-Zucchini-Gemüse ^(F,I,J) und Limettenreis		
PF 5	Pasta 6,30 €	Spaghetti aglio e olio ^(A1,C) mit frischen Knoblauch und Parmesan ^(G)		
PF 6	Warmes 7,00 €	Gebratene Hähnchenbrust mit Ananas und Käse ^(G) überbacken dazu Krokette ^(A1,C,F,G,I)		
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Ganze Forelle ^(G) in der Folie gebacken mit Kartoffeln dazu Gemüse ^(A1,F,I,J) und Fetakäse ^(G)		

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	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	STILL	MEDIUM			
Mo 20.															0,4l - PET Flasche 1,50 € ^(P1)	0,5l - PET Flasche 1,10 € ^(P1)	0,5l - PET Flasche 1,35 € ^(P1)
Di 21.																	
Mi 22.																	
Do 23.																	
Fr 24.																	
Sa 25.																	
So 26.																	

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=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 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)
- **Etwasige 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