

# SPEISEPLAN

03.08. BIS 09.08.2026

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 !!! BESTELLSCHIEIN VOM 03.08. BIS 09.08.26

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

Kundennummer: \_\_\_\_\_

KW 32	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	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)		0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfandfrei			
	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 03.08.	Tomatensuppe <sup>(A1)</sup> mit Reiseinlage und Fleischklößchen <sup>(A1,C)</sup>	MONTAG BIS FREITAG KEIN MENÜ 2 VOLLKOST WÄHREND DER SOMMER-SCHULFERIEN	Rotkohlroulade mit Wild- und Schweine- fleischfüllung <sup>(6,A1)</sup> dazu Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Klöße	Bratwurst- gulasch <sup>(2,3,4,6,A1,I,J)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Blumenkohl-Käse- Medallion <sup>(A1,C,G)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Wackelpudding	Mo 03.																			
Di 04.08.	Paniertes Fischfilet <sup>(A1,D)</sup> mit Senf-Sauce <sup>(A1,G,J)</sup> und Reis		Mutzbraten mit grünen Bohnen <sup>(3)</sup> und Sauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kümmelkartoffeln	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Putenfleisch- klößchen <sup>(A1,C,J)</sup> in Bratensauce <sup>(A1,I)</sup>	Rahmgemüse <sup>(A1,G)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Möhrenrohkost	Di 04.																			
Mi 05.08.	Kohlroulade <sup>(A1)</sup> mit Bratensauce und Weißkrauteinlage <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln		Geflügelleber in Zwiebelsauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> und Rohkostsalat	Penne <sup>(A1,C)</sup> dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen <sup>(A1)</sup>	Kirschgoghurt <sup>(G)</sup>	Mi 05.																			
Do 06.08.	Frikadelle vom Schwein <sup>(A1,C,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Schnitzel vom Schwein <sup>(A1,C)</sup> mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Käse-Lauch- Cremesauce <sup>(A1,G)</sup>	Vegetarische Frühlingsrolle <sup>(A1,C,F,G,I)</sup> mit süß-saurer Sauce <sup>(A1)</sup> dazu Reis	Pfirsichkompott	Do 06.																			
Fr 07.08.	Bratwurst <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Sauce <sup>(A1,I)</sup> , Bayrisch Kraut <sup>(A1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Currywurst <sup>(2,3,4,I,J)</sup> mit Currysauce <sup>(4,A1,I)</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>(2,3)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Rinderragout <sup>(A1,G,I)</sup>	Bulgur <sup>(A1)</sup> dazu Gemüse und Schmandsauce <sup>(A1,G)</sup>	Karamell- Pudding <sup>(G)</sup>	Fr 07.																			
Sa 08.08.	Linsensuppe <sup>(A1)</sup> mit einer Rotwurst- scheibe <sup>(2,3,4,6,I)</sup> und Kartoffelstücken dazu 1 frisches Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Schlachteplatte <sup>(2,3,4,6,J)</sup> mit Sauerkraut <sup>(2,3,A1,I)</sup> und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln	Puszta-Spieß <sup>(A1,C)</sup> mit Letschosauce <sup>(A1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Spaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Hähnchenbrustfilet und milder Curry- Frischkäse-Sauce <sup>(A1,G,J)</sup>		Zitronen- Quarkspeise <sup>(G)</sup>	Sa 08.																			
So 09.08.	Süß-saure Flecke Eintopf <sup>(A1)</sup> dazu eine Scheibe Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Bratkartoffel-Knacker- Pfanne <sup>(2,3)</sup> mit Grünkohl <sup>(2,3,A1)</sup>	Sauerbraten vom Schwein <sup>(I)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Rosenkohl <sup>(2,3)</sup> und Kartoffeln	Spaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Hähnchenbrustfilet und milder Curry- Frischkäse-Sauce <sup>(A1,G,J)</sup>		Stachelbeer- Kompott <sup>(3)</sup>	So 09.																			

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

\* „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 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.

# SPEISEPLAN

03.08. BIS 09.08.2026



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 03.08. BIS 09.08.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

**KW 32**

## 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**

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 Himbeere	Schwarzer Tee Zitronen	STILL	MEDIUM		
											0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)			0,5l - PET Flasche 1,10 € (P1)		0,5l - PET Flasche 1,35 € (P1)
Mo 03.																
Di 04.																
Mi 05.																
Do 06.																
Fr 07.																
Sa 08.																
So 09.																

<b>PF 1</b>	<b>Knackiger Salat 6,30 €</b>	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing <sup>(J,F)</sup>	<b>Optional 1.1:</b> mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen <sup>(J)</sup> <b>Aufpreis 1,40 €</b>	<b>Zusätzliches Dressing (inkl.)</b> a) Joghurt <sup>(C,G)</sup> b) Balsamico-Vinaigrette <sup>(C,G,J)</sup> c) Zitronen-Senf <sup>(J)</sup>	Mo 03.
<b>PF 2</b>	<b>Kalter Snack 6,30 €</b>	Fenchel-Orangenfilet-Salat mit Dijonsenf-Honig-Dressing <sup>(F,I,J)</sup> und Cocktailtomaten			Di 04.
<b>PF 3</b>	<b>Warmer Snack 6,30 €</b>	Crispy Chicken Stripes <sup>(A1,F,J)</sup> mit Aioli und Wasabi dazu Baguette <sup>(A1)</sup>			Mi 05.
<b>PF 4</b>	<b>Varianten vom Fisch 6,90 €</b>	Gebratenes Lachsfilet <sup>(P)</sup> auf Risotto mit Radieschen und Kerbelsauce <sup>(A1,G,J)</sup>			Do 06.
<b>PF 5</b>	<b>Pasta 6,30 €</b>	Penne <sup>(A1,C)</sup> mit gebratener Chorizo <sup>(2,3)</sup> , Schinkenspeck <sup>(2,3)</sup> , Bohnen und Tomatensugo			Fr 07.
<b>PF 6</b>	<b>Warmes 7,00 €</b>	Hähnchenbrustfilet nach Puszta Art mit scharfem Paprikagemüserahm <sup>(A1,F,G,J)</sup> und Langkornreis			Sa 08.
<b>M 10</b>	<b>Bürgerhaus Spezial 7,40 €</b>	Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch <sup>(A1,C,I,J)</sup> , Chili und Fetakäse <sup>(G)</sup>			So 09.

**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 +341/68655500 • 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 ein 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](mailto: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](http://www.bürgerhaus.de)  
**E-Mail:** [bestellung@bgh-office.de](mailto:bestellung@bgh-office.de)