

SPEISEPLAN

07.04. BIS 13.04.2025

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 !!! BESTELLSCHIEBEN VOM 07.04. BIS 13.04.25

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

KW 15	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 *	NACHTSICH	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfandfrei
Preise	Mo-Fr: 5,30 € - Sa-So und Feiertage: 6,30 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,60 € - Sa-So und Feiertage: 6,60 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,90 € - Sa-So und Feiertage: 6,90 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,50 € Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,40 € Sa-So und Feiertage: 6,40 € Große Portion + 0,50 €	1,00 €																			
Mo 07.04.	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 07.																		
Di 08.04.	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)	Putengeschnetzeltes in Senfrüh ^(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Kirsch-Joghurt ^(G)	Di 08.																		
Mi 09.04.	Königsberger Kochklops ^(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	Karamellpudding ^(G)	Mi 09.																		
Do 10.04.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Kohlrabigemüse und Kräuterpüree ^(G)	Kräuterquark ^(G) mit Kartoffeln	Pikantes Herzragout ^(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 10.																		
Fr 11.04.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln	Rostbrät 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 11.																		
Sa 12.04.	Bärlauch-cremesuppe ^(A1,G) mit Kartoffel- und Fleischklößcheneinlage ^(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			Ananaskompott	Sa 12.																		
So 13.04.	Gräupcheneintopf ^(A3,I) mit Kassler ^(2,3,4,6) und Kartoffelwürfel-einlage dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Gebackener Blumenkohl ^(A1) mit Sauerrahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Roulade vom Schwein ^(2,3,J) mit Rosenkohl ⁽³⁾ und Bratensauce ^(A1,I) dazu Stampfkartoffeln ^(G)			Vanille-Quarkspeise ^(G)	So 13.																		

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, Spinnatler etc.)

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGIEN 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



PINK FOOD.DE

Wie für mich gemacht!

07.04. BIS 13.04.2025

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 07.04. BIS 13.04.25

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 15

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	Grüner Tee	Mango	Kamille	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)

PF 1	Knackiger Salat 6,10 €	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)	Mo 07.
PF 2	Kalter Snack 6,10 €	Belegtes Baguette mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto ^(A1,A2,G,H)			Di 08.
PF 3	Warmer Snack 6,10 €	Milchreis mit Heidelbeerkompott und Eierlikör ^(5,C,G)			Mi 09.
PF 4	Varianten vom Fisch 6,80 €	Matjesfilet -Hausfrauen Art- mit Kräuterkartoffeln ^(1,5,D)			Do 10.
PF 5	Pasta 6,20 €	Spaghetti Bolognese mit geriebenen Parmesan ^(A1,C,G)			Fr 11.
PF 6	Warmes 7,00 €	Nudelauflauf mit Hähnchenstreifen, Broccoli-Röschen und Käse gratiniert ^(A1,C,G)			Sa 12.
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Kaninchenkeule mit Poreélauch und Thymiankartoffeln ^(A1,G,I)			So 13.

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=Erdrüsse • 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 Umständen 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)
- Wir bitten darum, etwaige Beanstandungen am Liefertag zu reklamieren
- Änderungen des Speiseplanes und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten!
- Wochenendlieferungen 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