

SPEISEPLAN



20.01. BIS 26.01.2025

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 !!! BESTELLSCHIN VOM 20.01. BIS 26.01.25

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

KW 04	1	2	3	P	V	N	WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea				BIONADE		SACHSEN Milch
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtisch		NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTISCH	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)	0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1)	0,5l - TETRA 1,10 € pfandfrei	Holunder	Orange	H-Milch (G)	
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 20.01.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage ^(A1,I) - Szegediner Gulasch - mit Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe ^(A1,G) dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Kohlroulade ^(A1) mit Schmorkohlsauce ^(A1,I) dazu Salzkartoffeln	Milder Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Makkaronichips ^(A1,C)	Buntes Gemüse - Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika - in Tomatensoße ^(A1) dazu Reis	Waldbeer-Joghurt ^(G)	Mo 20.																		
Di 21.01.	Gehacktesstippe ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	1 Germknödel ^(A1,C,G) mit Kirschsauce ^(2,A1)	Rippchen ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce ^(A1,G)	Vegetarische Spinatremesuppe ^(A1,G) mit Kartoffelstücken	Rote Grütze ^(A1) mit Vanillesauce ^(G)	Di 21.																		
Mi 22.01.	Rinderragout ^(A1,G,I) dazu Kräuterpüree ^(G)	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Erbsen dazu Petersiliensahnesauce ^(A1,G) und Vollkornreis	Mutzbraten mit Bratensauce ^(A1,I) , grünen Bohnen ⁽³⁾ und Kümmelkartoffeln	Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	Apfelkompott ⁽³⁾	Mi 22.																		
Do 23.01.	Hähnchenkeule mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln	Kalbsrollbraten mit Bratensauce ^(A1,I) , Spargel und Kartoffeln	Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Käse-Sahne-Sauce ^(A1,G)	Gnocchi ^(A1,C) mit Sahnesauce ^(A1,G)	Pfirsichkompott	Do 23.																		
Fr 24.01.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Würstchenscheiben ^(2,3,4)	Geflügelkockklopse ^(A1,G) mit Kalbsbratensauce ^(A1,G,I) dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^(G)	Lammgulasch ^(A1,I) mit Rosenkohl ⁽³⁾ dazu zwei Klöße	Gabelspaghetti ^(A1,C) dazu Schinken-Tomaten-Sauce ^(2,3,4,6,A1)	Sesam-Möhren-Schnitzel ^(A1,C,K) mit Käsesauce ^(A1,G) und Kräuterpüree ^(G)	Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾	Fr 24.																		
Sa 25.01.	Linsensuppe ^(A1) mit einer Rotwurstscheibe ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelstücken dazu 1 frisches Brötchen ^(A1,A2)	Schlemmerfischfilet a la Bordelaise ^(A1,D) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Langkornreis	Pikantes Nierchenragout ^(1,2,5,A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)			Mandarinenkompott	Sa 25.																		
So 26.01.	Süß-saurer Flecke-Eintopf ^(2,5,A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Geflügelleber in Zwiebelsauce ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G) dazu Rohkostsalat	Schlachteplatte ^(2,3,4,6,J) mit Sauerkraut ^(3,A1,I) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln			Blutorangenjoghurt ^(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 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 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



PINK FOOD.DE

Wie für mich gemacht!

20.01. BIS 26.01.2025

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 20.01. BIS 26.01.25

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 04

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			
	PF 1	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)		

Menü	Preis	Beschreibung	Optional 1.1	Zusätzliches Dressing	Wochentag
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)	Zusätzliches Dressing (inkl.) a) Joghurt (C,G) b) Balsamico-Vinaigrette (C,G,J) c) Zitrone-Senf (J)	Mo 20.
PF 2	Kalter Snack 6,10 €	Kartoffel-Speck-Salat mit Radieschen und gekochtem Ei (2,3,C,I)			Di 21.
PF 3	Warmer Snack 6,10 €	Chicken Wings mit Barbequesauce dazu Baguette (A1,A2,F)			Mi 22.
PF 4	Varianten vom Fisch 6,80 €	Seehechtfilet mit buntem Gemüse im Blätterteig dazu eine Limetten-Koriander-Sauce (A1,D,G)			Do 23.
PF 5	Pasta 6,20 €	Rigatoni mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet in Champignonrahm (A1,C,G)			Fr 24.
PF 6	Warmes 7,00 €	Edles Frikassee vom Huhn mit Gemüseeinlage dazu Basmatireis (A1,F,G)			Sa 25.
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Geschmorte Schweineroulade mit karamelisiertem Spitzkohl und Petersilienwurzelputee (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 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 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