

# Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
<b>mi</b> 01.07.	Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Obst	*Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Veg. Frühlingröllchen mit Soja-Soße und Curryreis	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing)
<b>do</b> 02.07.	Seelachsfilet im Backteig mit Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rotkohl-Rohkost	*Buntes Hühnerfrikassee mit Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit leichter Tomatensoße	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki)
<b>fr</b> 03.07.	Perlgräupcheneintopf mit Kaseler (vom Schwein) dazu Brot und Dessert	*Bauernglasch (vom Schwein) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Spiralnudeln mit Bio-Brokkolirahmssoße	„Portugiesischer Salat“ (Gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French Dressing)
<b>mo</b> 06.07.	Erbseintopf mit Wursteinlage (vom Schwein) dazu Nachtisch	*Schweineschnitzeltes mit Kartoffelpüree und Karottensalat	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Nachtisch	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing)
<b>di</b> 07.07.	*Milchreis mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch v. Schwein) dazu Obst	Eipatty mit Spinat und Kartoffeln	„Chinesischer Salat“ (gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und French Dressing)
<b>mi</b> 08.07.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage dazu Brot und Obst	*Geflügelrikadelle mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln und Soße	Buntes Gemüseragout und Petersilienkartoffeln	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American-Dressing)
<b>do</b> 09.07.	*Brokkoliremesuppe mit Schweinefleisch dazu Dessert	Panierte Jagdwurstscheibe (vom Schwein) mit Nudeln und Tomatensoße	Kohlrabi-Medaillons mit RahmsöÙe und Bio-Reis	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt Dressing)
<b>fr</b> 10.07.	*Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (vom Schwein)	Fischwürfel (vom Seehechtfilet) in DillsöÙe mit Gemüserais	Quarkkeulchen dazu Apfelmus	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing)
<b>mo</b> 13.07.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch dazu Vollkornbrot	*Ragout von Schweinefleisch und Gemüse mit Kartoffeln dazu Dessert	Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-SoÙe dazu Dessert	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuter Dressing)
<b>di</b> 14.07.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot dazu Dessert	*Nudeln mit TomatensoÙe und Würstwürfeln dazu Dessert	Rote-Bete-Medaillons mit PetersiliensoÙe und Kartoffeln	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing)
<b>mi</b> 15.07.	*Tomatensuppe mit Würstwürfeln und Reis dazu Obst	Geflügelbratwurst mit SoÙe dazu buntes Sauerkraut und Kartoffeln	Kartoffelpuffer mit Bio-Apfelmarm	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing)
<b>do</b> 16.07.	*Hühnerfrikassee mit Reis dazu Rote-Bete-Salat	Fischnuggets (Alaska-Seelachs) mit KräutersöÙe und Kartoffelpüree dazu Rote-Bete-Würfel	Eipatty mit Kartoffeln und Gurkensalat	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt Dressing)
<b>fr</b> 17.07.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen dazu hausgem. Quarkspeise	*Gehacktesstippe (vom Schwein) mit Kartoffelpüree dazu Gewürzgurkenwürfel	Nudelaufwurf mit Gemüse dazu TomatensoÙe	Bunter Obstteller dazu SoÙe mit Vanillegeschmack

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
<b>mo</b> 20.07.	Milchreis dazu Zucker und Zimt sowie Apfelmus	*Römerbraten (mit Schweinefleisch) mit SoÙe dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffeln	Gemüsefrikassee (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Reis dazu Dessert	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing)
<b>di</b> 21.07.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch dazu Dessert	*Fischli (aus Seefisch) mit DillsöÙe und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Tortellini mit veg. Füllung und KäserahmsöÙe	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Tzatziki)
<b>mi</b> 22.07.	Quarkkeulchen dazu SoÙe mit Vanillegeschmack	*Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese (vom Schwein) dazu Obst	Veg. Schnitzel dazu Bio-Mischgemüse SoÙe und Kartoffelpüree	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing)
<b>do</b> 23.07.	Fruchtiges Fischragout (Seehecht) mit Butterreis	*Bayr. Leberkäse „Holzfäller Art“ mit SoÙe Mischgemüse und Kartoffeln	Veg. Möhreneintopf dazu Brötchen	Salat „Fitnessteller“ (Sellerie, Weißkraut, Bohnen, Möhren, Mais, gr. Salat und Dressing)
<b>fr</b> 24.07.	*Eipatty mit Rahmspinat und Kartoffeln	Gebratene Borkwurst mit TomatensoÙe dazu Püree und Weißkohl-Apfel-Rohkost	Grießbrei mit Früchten	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing)
<b>mo</b> 27.07.	*Gemüseterrine mit Schweinefleisch dazu, Obst	Putengulasch mit Gemüserais und Obst	Milchnudeln in SoÙe mit Vanillegeschmack dazu Obst	„Chinesischer Salat“ (gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und French Dressing)
<b>di</b> 28.07.	Graupensuppe mit Kasserelfleisch dazu Brot	Hähnchenschmelze (Kita: Hähnchenschmelze) mit SoÙe und Apfelmus dazu Kartoffeln	*Hörnchennudeln mit TomatensoÙe (Napoli) und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing)
<b>mi</b> 29.07.	Schweineschnitzel (Wiener Art) mit SoÙe dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	*Kartoffelsuppe mit Würsteinlage und Dessert	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt Dressing)
<b>do</b> 30.07.	Hefeklöße mit heißer Kirschoße	„Königsberger Klopse“ mit KapernsoÙe und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	*Gemüsebällchen mit SahnesöÙe dazu Bio-Reis	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing)
<b>fr</b> 31.07.	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch dazu Dessert	*Seelachs im Backteig mit ZitronensoÙe und Kartoffelpüree dazu Rote-Bete-Salat	Gemüse-Nudelpanne (mit Erbsen, Bohnen, Karotten) und pikante SoÙe	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing)

01.07. – 03.07.2020					
KW 27	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
06.07. – 10.07.2020					
KW 28	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
13.07. – 17.07.2020					
KW 29	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
20.07. – 24.07.2020					
KW 30	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
27.07. – 31.07.2020					
KW 31	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

Das Team der Burgenlandküche wünscht allen Schülern schöne Sommerferien

**Aktuelle Ferientermine**

	Sachsen-Anhalt	Thüringen
Sommerferien	16.07. – 26.08.2020	20.07. – 29.08.2020
Herbstferien	19.10. – 24.10.2020	17.10. – 30.10.2020
Weihnachtsferien	21.12. – 05.01.2021	23.12. – 02.12.2021
Winterferien	08.02. – 13.02.2021	08.02. – 13.02.2021

X Abgabetermin bitte bis: 05.06.2020

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Einrichtung / Hort: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

KD.-Nr.: \_\_\_\_\_



So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung:  
 Wo drauf steht, ist auch drin!  
 Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

## Unsere Kaltgerichte (nur für Schulen)

### Kontakt

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz  
 Telefon **0 34 41 / 21 35 40**  
**0 34 41 / 30 02 17**  
 Bestell-Fax **0 34 41 / 21 35 43**  
 E-Mail: [bestellung@burgenlandkueche.de](mailto:bestellung@burgenlandkueche.de)



# Kinder Menüplan



**01. JULI BIS  
31. JULI 2020**

### Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderverpflegung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten.  
 Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt.  
 Durch unsere Speisenplanung und Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Wir haben auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes entspricht.

### Wir wünschen Ihren Kindern einen Guten Appetit.

- Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr und im Ausnahmefall (Krankheit) bis 7:00 Uhr am Liefertag möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftszeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennummer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
- Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
- Stütungen für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
- Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
- Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
- Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

\*Vorschlag Krippenmenüs

KW 27 01.07. – 03.07.2020	
<b>Mo</b>	
<b>Di</b>	
<b>Mi</b>	Rollmops mit Krautsalat und Brötchen <sub>(2,6,a,1,a,3,c,d,g,i,j)</sub>
<b>Do</b>	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <sub>(4,8,a,1,g,i)</sub> (vom Schwein)
<b>Fr</b>	Grießspeise <sub>(1,a,a,1,g)</sub> mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail <sub>(3)</sub>

KW 28 06.07. – 10.07.2020	
<b>Mo</b>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <sub>(2,4,6,8,C,a,1,g,i,j)</sub>
<b>Di</b>	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing dazu Brötchen und Garnitur <sub>(2,4,a,1,a,3)</sub>
<b>Mi</b>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sub>(4,7,a,1,g,i,j)</sub>
<b>Do</b>	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(4,8,a,1,c,g)</sub>
<b>Fr</b>	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat dazu Garnitur <sub>(7,8,C,a,1,c)</sub>

KW 29 13.07. – 17.07.2020	
<b>Mo</b>	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(1,a,1,c,g,h,i,j)</sub>
<b>Di</b>	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur <sub>(4,8,a,1,g,i,j)</sub>
<b>Mi</b>	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sub>(c,g,i,j)</sub>
<b>Do</b>	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur <sub>(4,8,a,1,g,i,j)</sub>
<b>Fr</b>	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sub>(7,a,1)</sub>

KW 30 20.07. – 24.07.2020	
<b>Mo</b>	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(b)</sub>
<b>Di</b>	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sub>(7,8,a,1,i,j)</sub>
<b>Mi</b>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sub>(4,7,a,1,g,i,j)</sub>
<b>Do</b>	Gebratenes Schnitzel auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(8,a,1)</sub>
<b>Fr</b>	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <sub>(7,a,1,a,2,d,i,j,k)</sub>

KW 31 27.07. – 31.07.2020	
<b>Mo</b>	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat <sub>(2,4,6,8,C,g,i,j)</sub>
<b>Di</b>	Grießspeise dazu Beerengrütze <sub>(1,g,a,1,a,2,a,3,a,4)</sub>
<b>Mi</b>	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sub>(7,a,1)</sub>
<b>Do</b>	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sub>(c,g,i,j)</sub>
<b>Fr</b>	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat mit Joghurdressing und Garnitur <sub>(4,8,a,1,g)</sub>

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:  
 EG - Energiegehalt, F - Fette, GF - Gesättigte Fette, KH - Kohlenhydrate, Z - Zucker, EW - Eiweiß, SZ - Salz

(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch;  
 (1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel;  
 (3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff;  
 (5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

kennzeichnungspflichtige Allergene:  
 a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

