

# Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 03.08.	Quarkkuchen mit Apfelsauce dazu Vorsuppe	*Gemüsehackbraten mit Mischgemüse dazu Soße und Kartoffeln	Balkan-Nudelpfanne mit pikanter Tomatensoße	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)
di 04.08.	*Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse dazu Vollkornbrot und Nachtisch	Nudeln mit Tomatensoße und Würstwürfeln dazu Nachtisch	Brokkoli-Krusper-Nuggets mit Kräutersoße und Kartoffelpüree	Salat „Büsum“ (gem. Salat mit Shrimps, Mandarinen und Americandressing)
mi 05.08.	*Hähnchenglockchen mit Soße dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Schweinegulasch „Ungarische Art“ mit Makkaroni dazu Obst	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln dazu Obst	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt dressing)
do 06.08.	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail	*Eierfrikassee mit Gemüse-einlage und Kartoffeln dazu Fruchtcocktail	Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse und Eierflocken dazu Obst	Salat „Roma“ (Eisberg-/Frisesalat, Tomate, Mozzarella und Frenchdressing)
fr 07.08.	Erbsensuppe mit Wursteinlage dazu Obst	*Fischburger mit Dillsauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	Veg. Bratwurst mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing)
mo 10.08.	*Fadennudelsuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot und Nachspeise	Schweine-geschnetzeltes und Reis dazu Nachspeise	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti und Obst	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt dressing)
di 11.08.	Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich dazu Brot und Obst	Buntes Fischragout mit Kartoffeln dazu Rohkost	*Grießbrei mit Vanillegeschmack dazu Zucker/Zimt und Obst	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing)
mi 12.08.	Pikanter Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensoße	*Gemüseragout mit Vollkornnudeln	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing)
do 13.08.	*Vorsuppe dazu Eierkuchen mit Apfelsauce	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Veg. Schnitzel mit Kräutersoße dazu Buttermöhren und Kartoffeln	Salat „Büsum“ (gem. Salat mit Shrimps, Mandarinen und Americandressing)
fr 14.08.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Joghurt	*Gehacktestippe mit Kartoffelpüree dazu Gewürzcurrywurstwürfel	Bunte Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing)
mo 17.08.	*Blumenkohlcremesuppe mit Schweinefleisch und Dessert	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat	Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree und Currysoße	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Joghurt-Kräuter dressing)
di 18.08.	*Eiersuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot und hausgem. Quarkspeise	Deftiger Bratklops mit Rotkohl dazu Soße und Kartoffeln	Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)
mi 19.08.	*Puddingsuppe mit Erdbeergeschmack und Zwieback dazu Obst	Pikante Currywurst mit Kartoffelpüree und Tomaten-Curry-Soße dazu Weißkohl-Rohkost	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsoße und Obst-Reis	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt dressing)

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 20.08.	*Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch und Obst	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Makkaroni mit Balkangemüse in Puszta-Soße	„Diplomatensalat“ (Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dressing)
fr 21.08.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Seelachs im Backteig mit Kräutersoße und Gemüserais dazu Karottensalat	Eierkuchen dazu Soße mit Vanillegeschmack und Obst	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing)
mo 24.08.	*Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und eine Scheibe Vollkornbrot	Fussilli mit Gemüse-Schinken-Sahne-Soße	Buttergrießbrei mit Früchten	Salat „Roma“ (Eisberg-/Frisesalat, Tomate, Mozzarella und Frenchdressing)
di 25.08.	*Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Dessert	Schichtkohl mit Soße und Kartoffeln dazu Dessert	Eipatty mit Schnittlauch dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Salat „Prinzess“ (gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Dressing)
mi 26.08.	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)
do 27.08.	Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Obst	*Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Veg. Frühlingsröllchen mit Sojasoße und Curryreis	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt dressing)
fr 28.08.	Perlgärpeneintopf mit Kasselere (vom Schwein) dazu Brot und Dessert	*Bauerngulasch (vom Schwein) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Spiralnudeln mit Brokkolirahmsoße	„Portugiesischer Salat“ (gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing)
mo 31.08.	Erbseneintopf mit Wursteinlage (vom Schwein) dazu Nachtisch	*Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Karottensalat	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Nachtisch	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croupons und Americandressing)

**Das Team der Burgenlandküche wünscht allen Schülern einen guten Start ins neue Schuljahr.**

**Aktuelle Ferientermine**

	Sachsen-Anhalt	Thüringen
Sommerferien	16.08. – 26.08.2020	20.08. – 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

03.08. – 07.08.2020					
KW 32	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
10.08. – 14.08.2020					
KW 33	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
17.08. – 21.08.2020					
KW 34	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
24.08. – 27.08.2020					
KW 35	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
31.08.2020					
KW 36	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

X Abgabetermin bitte bis: 26.06.2020

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. AUGUST BIS  
31. AUGUST 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 32 03.08. – 07.08.2020		
<b>Mo</b>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>(4,7,a,a1,g,i,j)</sup>	EG 808 kJ 193 kcal F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
<b>Di</b>	Wiener Würstchen dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing) und Garnitur <sup>(2,4,6,8,C,g,i,j)</sup>	EG 650 kJ 155 kcal F 10,83 g GF 2,9 g KH 10,72 g Z 3,09 g EW 3,002 g SZ 1,2 g
<b>Mi</b>	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(b)</sup>	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,04 g KH 8,78 g Z 3,23 g EW 4,7 g SZ 1,19 g
<b>Do</b>	Gebackene Hähnchenbrust mit einer Zitronenecke dazu Nudelsalat <sup>(4,a,a1,a2,a3,a4,f,g,i,j)</sup>	EG 561 kJ 134 kcal F 6,19 g GF 0,54 g KH 11,99 g Z 3,74 g EW 7,05 g SZ 0,94 g
<b>Fr</b>	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,c,g,a1,8,4)</sup>	EG 712 kJ 170 kcal F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g EW 3,73 g SZ 1,15 g

KW 33 10.08. – 14.08.2020		
<b>Mo</b>	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <sup>(a,d,i,j,k,a1,a2,7)</sup>	EG 624 kJ 149 kcal F 6,41 g GF 1,15 g KH 13,39 g Z 1,94 g EW 8,48 g SZ 0,9 g
<b>Di</b>	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur <sup>(a,g,j,a1,8,4)</sup>	EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g EW 5,72 g SZ 1,22 g
<b>Mi</b>	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>(a,a1,7)</sup>	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g EW 9,69 g SZ 1,03 g
<b>Do</b>	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,g,a1,4)</sup>	EG 557 kJ 133 kcal F 6,39 g GF 1,2 g KH 13,01 g Z 3,04 g EW 5,16 g SZ 1,19 g
<b>Fr</b>	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(7,8,C,a,a1,c)</sup>	EG 516 kJ 123 kcal F 6,6 g GF 1,63 g KH 11,94 g Z 4,12 g EW 3,9 g SZ 1,4 g

KW 34 17.08. – 21.08.2020		
<b>Mo</b>	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(2,4,8,g,j)</sup>	EG 767 kJ 183 kcal F 9,41 g GF 3,67 g KH 9,65 g Z 2,89 g EW 5,87 g SZ 1,49 g
<b>Di</b>	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur <sup>(c,g,i,j)</sup>	EG 608 kJ 145 kcal F 11,73 g GF 2,75 g KH 6,63 g Z 3,83 g EW 3,12 g SZ 0,66 g
<b>Mi</b>	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(b)</sup>	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,04 g KH 8,78 g Z 3,23 g EW 4,7 g SZ 1,19 g
<b>Do</b>	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(4,8,a,a1,g,j)</sup>	EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g EW 5,72 g SZ 1,22 g
<b>Fr</b>	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze <sup>(g)</sup>	EG 561 kJ 134 kcal F 1,7 g GF 1,03 g KH 27,19 g Z 21,33 g EW 2,26 g SZ 0,08 g

KW 35 24.08. – 28.08.2020		
<b>Mo</b>	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(6,8,C,a,a1,c)</sup>	EG 515 kJ 123 kcal F 6,6 g GF 1,63 g KH 11,94 g Z 4,12 g EW 4,02 g SZ 1,4 g
<b>Di</b>	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sup>(6,8,a,a1,j)</sup>	EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,76 g KH 6,48 g Z 2,26 g EW 6,56 g SZ 0,8 g
<b>Mi</b>	Nudelsalat mit paniertes Wurstscheibe <sup>(4,8,a,a1,g,j)</sup> (vom Schwein)	EG 194 kcal F 14,54 g GF 4,76 g KH 3,01 g Z 1,06 g EW 13,01 g SZ 1,8 g
<b>Do</b>	Rollmops mit Krautsalat und Brötchen <sup>(2,6,a,a1,a3,c,d,g,i,j)</sup>	EG 657 kJ 157 kcal F 5,51 g GF 0,93 g KH 17,33 g Z 1,5 g EW 9,08 g SZ 5,32 g
<b>Fr</b>	Grießspeise <sup>(a,a1,g)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail <sup>(b)</sup>	EG 431 kJ 103 kcal F 3,12 g GF 1,95 g KH 15,76 g Z 9,73 g EW 2,99 g SZ 0,08 g

KW 36 31.08.2020		
<b>Mo</b>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <sup>(2,4,6,8,C,a,a1,g,i,j)</sup>	EG 754 kJ 180 kcal F 12,26 g GF 2,83 g KH 13,34 g Z 4,28 g EW 3,9 g SZ 1,43 g
<b>Di</b>		
<b>Mi</b>		
<b>Do</b>		
<b>Fr</b>		

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:  
 EG - Energiegehalt, F - Fett, 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.

