

Kontakt

www.burgenlandkueche.de
E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

So erkennen Sie unsere **BIO**-Kennzeichnung: Wo **BIO** drauf steht, ist auch **BIO** drin! Mit der **BIO**-Komponente, die mit dem **BIO**-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.

Wir wünschen unseren Kunden
frohe Weihnachten und einen
guten Rutsch ins neue Jahr 2021!



BURGENLAND-KÜCHE

Wir bieten Ihnen
folgende Leistungen an:

7 Menüs täglich
zu Ihrer freien Auswahl
* Vollkost, bekömmliche Kost,
Vegetarisch

Catering-Service
* Bewirtschaftung von
Altenheimen
* Seniorenzentren
* Kliniken und Sozial-
therapeutischen Zentren

Kantine in der neuen Werkstraße
* immer preiswert essen

Partyservice
Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird
ein Erlebnis!
* Betriebs-, Familien-, Schul- und
Klassenfeiern, Veranstaltungen
aller Art

Wir sind immer für Sie da!

Nach Ihren Wünschen liefern wir
attraktive Platten, herzhaftes Salat,
rustikale Buffet's oder Spanferkel.

Nutzen Sie auch
unseren kleinen Saal für:
bis zu ca. 40 Personen

Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot!

BURGENLAND-KÜCHE

Neue Werkstraße
06712 Zeitz
Bestell-Telefon 0 34 41 / 21 35 40
Bestell-Telefon 0 34 41 / 30 02 17
Bestell-Fax 0 34 41 / 21 35 43

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.

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
di 01.12.	Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich dazu Brot	Buntes Fischragout mit Kartoffeln dazu Rohkost	Herzhafte Schladteplatte mit Sauerkraut und Kartoffeln	Grießbrei mit Vanillegeschmack dazu Zucker & Zimt und Obst	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur	„Chinesischer Salat“ (gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing)	2 kleine Bouletten mit Soße und Blumenkohlgemüse dazu Kartoffeln
mi 02.12.	Kesselgulaschuppe mit Brötchen	Pan. Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensoße	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ mit Meerrettichsoße dazu Kartoffelklöße	Gemüseragout mit Vollkornnudeln	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American-Dressing)	Pikanter Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln
do 03.12.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Süße „Hausmacher Art“ in Remouladensoße dazu Bratkartoffeln	Veg. Schnitzel mit Kräutersoße dazu Buttermöhren und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Büsum“ (gem. Salat mit Shrimps, Mandarinen und Americandressing)	Eierkuchen mit Apfelmus
fr 04.12.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Joghurt	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree dazu Gewürzgerurwürfel	Gebr. Hähnchenschkel in Soße mit Rotkohl und Kartoffeln	Bunte Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing)	Schweinebraten in Champignons-Zwiebelsoße mit Brokkoli „natur“ und Kartoffeln
sa 05.12.*	Pikante Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch dazu Dessert	Rostbratwurst „Thüringer Art“ mit buntem Sauerkraut dazu Soße und Kartoffeln					Gemüseragout mit Bandnudeln
so 06.12.*	2. Advent	Deftiger Sahnegulasch dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln dazu einen Schoko-Nikolaus	Burgunderbraten mit Soße dazu Butterbohnen und Kartoffeln dazu einen Schoko-Nikolaus				Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Gemüserais dazu einen Schoko-Nikolaus
mo 07.12.	Blumenkohlcremesuppe mit Schweinefleisch und Dessert	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat	Schweineroulade „Jäger Art“ mit Mischgemüse und Kartoffeln	Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree und Currysoße	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh. Dressing)	Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch
di 08.12.	Eierschüssel mit Geflügelfleisch dazu Brot und hausgem. Quarkspeise mit Erdbeergeschmack	Deftiger Bratklops mit Rotkohl dazu Soße und Kartoffeln	Pikantes Pfannengyros mit Tzatziki dazu Tomatenreis, Weißkrautsalat	Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur	„Chefsalat“ (Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)	Pan. Putenschnitzel mit Kaisergemüse dazu Soße und Kartoffeln
mi 09.12.	Puddingsuppe mit Schokogeschmack dazu Zwieback und Obst	Pikante Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße und Kartoffelpüree dazu Weißkohl-Rohkost	Schweine-Cordon-Bleu mit Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsoße und BIO -Reis	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Süde“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing)	Gefüllte Paprikaschote mit Soße und Kartoffeln
do 10.12.	Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch und Obst	Deftige Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinesteak mit Letscho und Bratkartoffeln	Makkaroni mit Balkan-gemüse in Pusztasoße	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur	„Diplomatensalat“ (Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dressing)	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln
fr 11.12.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Seelachs im Backteig mit Kräutersoße und Gemüserais dazu Karottensalat	Bauemroulade mit Soße und Kartoffeln	Eierkuchen dazu Soße mit Vanilleschmack und Obst	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing)	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese
sa 12.12.*	Weißer Bohnensuppe mit Kasselersfleisch dazu Dessert	Schweineschnitzel mit Butterbroccoli „natur“ dazu Soße und Kartoffeln	Gekochter Schweinekamm mit Meerrettichsoße dazu Klöße und Rote-Bete-Salat				Schwäbische Maultaschen in leichter Tomatensoße
so 13.12.*	3. Advent	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle					Truthahnrollbraten in Soße dazu Rosenkohl und Kartoffeln
mo 14.12.	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und eine Scheibe Vollkornbrot	Bratklops mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert	Seehechtfilet gedünstet in Dillssoße mit Kartoffelpüree	Buttergrießbrei mit Früchten	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Roma“ (Eisberg-/Frisesalat, Tomate, Mozzarella und Frenchdressing)	Fussili mit Gemüse-Schinken-Sahne-Soße
di 15.12.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Dessert	Schichtkohl mit Soße und Kartoffeln dazu Dessert	Geflügelbratwurst mit Möhrengemüse dazu Soße und Kartoffeln	Eipatty mit Schnittlauch dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf	Salat „Prinzess“ (gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen, Bohnen und Tomate dazu Dressing)	Bauernroulade mit Soße und Erbsengemüse dazu Kartoffeln
mi 16.12.	Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Obst	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Putensteak nach Zigeunerart mit Bratkartoffeln	Veg. Frühlingsröllchen mit Sojasoße und Curryreis	Rollmops mit Krautsalat und Brötchen	Salat „Süde“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing)	Leberragout mit Kartoffelpüree dazu Gewürzgerur

Achtung!

Die Menüs 1, 2 und 3 bieten wir Ihnen gern auch als kleine Portion an.

Frischer Kuchen zum Wochenende!

Mittwoch bestellen – Freitag liefern!
 Kuchen 1: **Weihnachtsstollen**_(a1,c,g)
 Kuchen 2: **Mürbteigplätzchen mit bunten Streuseln**_(a1,c)

Mittwoch ist Pfannkuchentag!

Bis Dienstag bestellen – am Mittwoch liefern!
5 frische Berliner



01. DEZEMBER BIS 31. DEZEMBER 2020

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND-KÜCHE



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
do 17.12.	Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Senfkrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Serviettenknödel	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit leichter Tomatensoße	Nudelsalat mit paniertes Wurstscheibe und Garnitur	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki)	Seelachsfilet im Backteig mit Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rotkohl-Rohkost
fr 18.12.	Perigräupcheneintopf mit Kesseler dazu Brot und Dessert	Bauerngulasch mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust mit Rahmsauce und Balkan-gemüse dazu Kartoffeln	Spiralnudeln mit BIO-Brokkolirahmsauce	Grießspeise mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchdressing)	Schweinebraten mit Soße dazu Butter-Blumenkohl und Kartoffeln
sa 19.12.*	Serbische Bohnensuppe mit Knacker dazu Obst	Schweinerollbraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln					Putenragout mit Gemüstreifen und Kurkumareis
so 20.12.*	4. Advent	Krustenbraten (vom Schwein) mit pikanter Soße und Bayrisch Kraut dazu Kartoffeln	Pan. Putenschnitzel mit Erbsengemüse dazu Soße und Kartoffeln				Putenragout mit Gemüstreifen und Kurkumareis
mo 21.12.	Erbseintopf mit Wursteinlage dazu Nachtisch	Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Karottensalat	Rinderschmorbraten mit Soße dazu Schwarzwurzel und Spätzle	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Nachtisch	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing)	Schweineschnitzel „Jäger Art“ (mit Pilzen) und Kartoffeln
di 22.12.	Milchreis mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne mit Möhrengemüse dazu Obst	Geschmorte Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Nachtisch	Eipatty mit Spinat und Kartoffeln	Süze mit Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing dazu Brötchen und Garnitur	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Fenchdressing)	Paniertes Seelachsfilet dazu Senfsoße und Kartoffelpüree Rote-Bete-Salat
mi 23.12.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage dazu Brot und Obst	Nudeln mit Tomatensoße und Wurstwürfeln dazu Nachtisch	Rostbratwurst „Thüringer Art“ mit Bayrisch Kraut dazu Soße und Kartoffeln	Buntes Gemüseragout und Petersilienkartoffeln	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American Dressing)	Kochfleisch mit Petersiliensoße dazu Kartoffelklöße
do 24.12.	Heiligabend	Geflügelfrikadelle mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln und Soße	Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln	Kohlrabi-Medaillons mit Rahmsauce und BIO-Reis	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Garnitur		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
fr 25.12.*	1. Weihnachtsfeiertag	Kaninchengulasch mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln	Entenbrust mit Soße dazu Ananasrotkohl und Miniklöße				Gedünstetes Seehechtfilet auf Julienngemüse, mit Zitronensoße und Dampfkartoffeln
sa 26.12.*	2. Weihnachtsfeiertag	Krustenbraten mit Blumenkohl dazu Soße und Kartoffeln	Wildgulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelklöße				Lammhacksteak mit Soße dazu Bohnengemüse und Klöße
so 27.12.*		Schweineroulade in pikanter Soße „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße	Rinderschmorbraten mit Soße Petersilienkartoffeln und Buttererbsen „natur“				Pouletfilet (Hähnchen) in Estragonsoße mit Fingermöhren „natur“ dazu Spätzle
mo 28.12.		Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage) und Nudeln dazu Dessert	Zwiebelfleisch mit Soße und Kartoffelklöße dazu Dessert	Rote-Bete-Medaillons mit Petersiliensoße und Kartoffeln			Gemüsehackbraten in Soße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln
di 29.12.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot und Dessert		Deftiger Krautgulasch (mit Schweinefleisch) dazu Kartoffelklöße und Dessert	Kartoffelpuffer mit BIO-Apfelmark			Schweinebraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln
mi 30.12.	Tomatensuppe mit Wurstwürfel und Reis dazu Obst		Putenrollbraten mit Soße dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße dazu Obst			Seehechtfilet „natur“ in Dillsauce mit Kartoffelpüree
do 31.12.	Silvester	Hühnerfrikassee mit Reis	Feuerspieß „Budapest“ mit Soße dazu Balkan-gemüse und Kartoffeln		Hausgemachter Heringssalat mit Brötchen		Eipatty mit Kartoffeln und Gurkensalat

Herzlichen Dank!

Sehr geehrte Kunden,
 zum Jahresende möchte wir Danke sagen.
 Danke für ein gutes Miteinander, Treue und Vertrauen
 im zu Ende gehenden Jahr.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien
 ein gesegnetes Weihnachtsfest, viel Glück,
 Gesundheit und Erfolg im neuen Jahr.

Ihr Team der Burgenlandküche

für 4,30 EUR

*Am Wochenende und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 85 Cent. Wöchentl. Bestellungen werden im Voraus bis Freitag 14.00 Uhr erbeten. Monatsbestellungen sind möglich. Wir garantieren Ihnen eine Anlieferung bis 13.00 Uhr, geringfügige Lieferverzögerungen (z.B. bei höherer Gewalt oder Verkehrsstörungen) berechtigen nicht zur Kürzung des Menüpreises. Marktbedingte Änderungen vorbehalten!

Bestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!