

# Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
<b>mo</b> 01.02.	Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch dazu Vollkornbrot	*Buntes Eierfriskee mit Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat	Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree und Currysoße	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Joghurt-Kräuter-Dressing)
<b>di</b> 02.02.	*Eienschluppuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot & hausgem. Quarkspeise mit Erdbeergeschmack	Deftiger Bratklops mit Rotkohl-Soße und Kartoffeln	Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	„Chefsalat“ (Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)
<b>mi</b> 03.02.	*Puddingsuppe mit Schokogeschmack dazu Zwieback und Obst	Pikante Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße und Kartoffelpüree dazu Weißkohl-Rohkost	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsoße und Reis	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Chichori, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt-Dressing)
<b>do</b> 04.02.	*Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch und Obst	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Makkaroni mit Balkangemüse in Puztassoße	„Diplomatensalat“ (Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dressing)
<b>fr</b> 05.02.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Seelachs im Backteig mit Kräutersoße und Gemüsereis dazu Karottensalat	Eierkuchen dazu Soße mit Vanillegeschmack und Obst	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing)
<b>mo</b> 08.02.	*Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und eine Scheibe Vollkornbrot	Fussili mit Gemüse-Schinken-Sahne-Soße	Grießbrei mit Schokogeschmack dazu Zwieback	Salat „Roma“ (Eisberg-/Friseesalat, Tomate, Mozzarella und Frenchdressing)
<b>di</b> 09.02.	*Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Dessert	Schichtkohl mit Soße und Kartoffeln dazu Dessert	Eipatty mit Schnittlauch dazu Blumenkohl-Gemüse in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Salat „Prinzess“ (gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Dressing)
<b>mi</b> 10.02.	Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Obst	*Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Veg. Frühlingsröllchen mit Sojasoße und Curryreis	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Chichori, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt-Dressing)
<b>do</b> 11.02.	Seelachsfilet im Backteig mit Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rotkohl-Rohkost	*Buntes Hühnerfriskee mit Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit leichter Tomatensoße	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki)
<b>fr</b> 12.02.	Perlgärpucheneintopf mit Kasseler dazu Brot und Dessert	*Bauerngulasch (vom Schwein) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Spiralnudeln mit Brokkolirahmsoße	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing)
<b>mo</b> 15.02.	Erseneintopf mit Wursteinlage dazu Pfannkuchen	*Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelpüree dazu Pfannkuchen	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Pfannkuchen	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons & Americandressing) dazu Pfannkuchen
<b>di</b> 16.02.	*Milchreis mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch v. Schwein) dazu Brot	Eipatty mit Spinat und Kartoffeln	„Chinesischer Salat“ (gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nugggets und Frenchdressing)
<b>mi</b> 17.02.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage dazu Brot und Obst	*Nudeln mit Tomatensoße und Würstchen dazu Nachtisch	Buntes Gemüse-ragout und Petersilienkartoffeln	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American Dressing)

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
<b>do</b> 18.02.	Blumenkohlentopf mit Schweinefleisch dazu Dessert	*Geflügelrikadelle mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln und Soße	Zucchini-Möhren-Puffer mit Kräutersoße und Reis	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Dressing)
<b>fr</b> 19.02.	*Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (vom Schwein)	Fischwürfel (vom Seehechtfilet) in Dillsoße mit Gemüseris	Quarkkeulchen dazu Apfelsauce	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing)
<b>mo</b> 22.02.	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch dazu Vollkornbrot	*Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage) und Nudeln dazu Dessert	Rote-Bete-Medallions mit Petersiliensoße und Kartoffeln	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen und Ei mit Jogh. Dressing)
<b>di</b> 23.02.	Reissuppe mit Geflügel-fleisch dazu Brot und Dessert	*Gehacktesstippe (vom Schwein) mit Kartoffelpüree dazu Gewürzgerknwürfel	Kartoffelpuffer mit Apfelsauce	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)
<b>mi</b> 24.02.	*Tomatensuppe mit Würstchen und Reis dazu Obst	Geflügelbratwurst mit Soße dazu buntes Sauerkraut und Kartoffeln	Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße dazu Obst	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing)
<b>do</b> 25.02.	*Hühnerfriskee mit Reis dazu Rote-Bete-Salat	Fischnugglets (Alaska-Seelachs) mit Kräutersoße & Kartoffelpüree dazu Rote-Bete-Würfel	Eipatty mit Kartoffeln und Gurkensalat	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt-Dressing)
<b>fr</b> 26.02.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen dazu Dessert	*Ragout von Schweinefleisch und Gemüse mit Kartoffeln dazu Dessert	Nudelaufwurf mit Gemüse dazu Tomatensoße	Bunter Obstteller (dazu Soße mit Vanillegeschmack)

Bitte beachten Sie die Schließzeiten in den Winterferien in Sachsen-Anhalt und Thüringen!

**Aktuelle Ferientermine**

	Sachsen-Anhalt	Thüringen
Winterferien	08.02. – 12.02.2021	08.02. – 12.02.2021
Ostern/Frühjahr	29.03. – 03.04.2021	29.03. – 10.04.2021
Pfingstferien	10.05. – 22.05.2021	14.05.2021
Sommerferien	22.07. – 01.09.2021	26.07. – 04.09.2021






01.02. – 05.02.2021				
KW 5	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
08.02. – 12.02.2021				
KW 6	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
15.02. – 19.02.2021				
KW 7	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
22.02. – 26.02.2021				
KW 8	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
KW 9	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

X Abgabetermin bitte bis: 11.01.2021

Unterschrift:

Name: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_ Einrichtung / Hort: \_\_\_\_\_

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








### 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 5 01.02. – 05.02.2021	
<b>Mo</b>	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur  <small>(2,4,8,9,j)</small>
<b>Di</b>	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur  <small>(c,g,i,j)</small>
<b>Mi</b>	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur  <small>(b)</small>
<b>Do</b>	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur  <small>(4,8,aa1,g,j)</small>
<b>Fr</b>	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschrütze  <small>(g)</small>

KW 6 08.02. – 12.02.2021	
<b>Mo</b>	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur  <small>(6,8,C,aa1,c)</small>
<b>Di</b>	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf  <small>(6,8,aa1,i,j)</small>
<b>Mi</b>	Rollmops mit Krautsalat und Brötchen  <small>(2,6,aa1,a3,c,d,g,i,j)</small>
<b>Do</b>	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe (vom Schwein)  <small>(4,8,aa1,g,j)</small>
<b>Fr</b>	Grießspeise  mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail  <small>(aa1,g)</small>

KW 7 15.02. – 19.02.2021	
<b>Mo</b>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur  <small>(2,4,6,8,C,aa1,g,i,j)</small> dazu Pfannkuchen  <small>(aa1,c,f,g,h)</small>
<b>Di</b>	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing dazu Brötchen und Garnitur  <small>(2,4,aa1,a3)</small>
<b>Mi</b>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur  <small>(4,7,aa1,g,i,j)</small>
<b>Do</b>	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur  <small>(4,8,aa1,c,g)</small>
<b>Fr</b>	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat dazu Garnitur  <small>(7,8,C,aa1,c)</small>

KW 8 22.02. – 26.02.2021	
<b>Mo</b>	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur  <small>(aa1,c,g,h,i,j)</small>
<b>Di</b>	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur  <small>(4,8,aa1,g,i,j)</small>
<b>Mi</b>	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur  <small>(c,g,i,j)</small>
<b>Do</b>	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur  <small>(4,8,aa1,g,j)</small>
<b>Fr</b>	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken  <small>(7,aa1)</small>

KW 9	
<b>Mo</b>	
<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.

## 01. FEBRUAR BIS 28. FEBRUAR 2021

