

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.

Stellen Sie jetzt um!

Gern senden wir Ihnen Ihre Rechnung auch per Mail. Teilen Sie uns dazu einfach Ihre Mail-Adresse mit. Ihr Team der Burgenlandküche



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 Sozialtherapeutischen 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, herzhaft Salate, 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
mo 01.02.	Champignon-cremesuppe dazu Dessert	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat	Schweineroulade „Jäger Art“ mit Mischgemüse Soße 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 02.02.	Eiermuschelsuppe mit Geflügel-fleisch 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 Fenchendressing)	Pan. Putenschnitzel mit Kaisergemüse und Kartoffeln
mi 03.02.	Puddingsuppe mit Schokogeschmack dazu Zwieback und Obst	Pikante Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße und Kartoffel-püree 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 „Südsee“ (Eisbergsalat, Chireore, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt Dressing)	Gefüllte Paprikaschote mit Soße und Kartoffeln
do 04.02.	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 05.02.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Seelachs im Backteig mit Kräutersoße und Gemüseris dazu Karottensalat	Bauernroulade mit Soße und Kartoffeln dazu Porree-gemüse	Eierkuchen dazu Soße mit Vanillegeschmack und Obst	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing)	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese
sa 06.02.*	Weißer Bohnensuppe mit Kasselefleisch dazu Dessert	Schweineschnitzel mit Butterbroccoli „natur“ dazu Soße und Kartoffeln					Schwäbische Maultaschen in leichter Tomatensoße
so 07.02.*		Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzle	Gekochter Schweinekamm mit Meerrettichsoße dazu Klöße und Rote-Bete-Salat				Truthahnrollbraten in Soße dazu Rosenkohl und Kartoffeln
mo 08.02.	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und eine Scheibe Vollkornbrot	Bratklops mit Soße dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert	Seehechtfilet gedünstet in Dillsauce mit Kartoffelpüree	Grießbrei mit Schokogeschmack dazu Zwieback	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Roma“ (Eisberg-/Friseesalat, Tomate, Mozzarella und Fenchendressing)	Fussili mit Gemüse-Schinken-Sahne-Soße
di 09.02.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Dessert	Schichtkohl mit Soße und Kartoffeln dazu Dessert	Geflügelbratung mit Möhrengemüse 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 10.02.	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 „Südsee“ (Eisbergsalat, Chireore, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt Dressing)	Leberragout mit Kartoffel-püree dazu Gewürzgurken
do 11.02.	Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Semfkrustenbraten 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 Kartoffel-püree und Rotkohl-Rohkost
fr 12.02.	Perlgärpcheintopf mit Kasselefleisch dazu Brot und Dessert	Bauerngulasch mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust mit Rahmsoße und Balkangemüse dazu Kartoffeln	Spiralnudeln mit BIO-Brokkolirahmsoße	Grießspeise mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchendressing)	Schweinebraten mit Soße dazu Butter-Blumenkohl und Kartoffeln
sa 13.02.*	Serbische Bohnensuppe mit Knacker dazu Obst	Schweinerollbraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln					Putenragout mit Gemüse-streifen und Kurkumareis
so 14.02.*		Krustenbraten (vom Schwein) mit pikanter Soße und Bayrisch Kraut dazu Kartoffeln	Pan. Putenschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffeln				Rinderroulade mit Soße dazu Rotkohl und Klöße
mo 15.02.	Erbseneintopf mit Wursteinlage dazu Pfannkuchen	Schweineschnetzeltes mit Kartoffelpüree dazu Pfannkuchen	Rinderschmorbraten mit Soße dazu Schwarzwurzel und Spätzle dazu Pfannkuchen	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Pfannkuchen	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur dazu Pfannkuchen	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons & Americandressing) dazu Pfannkuchen	Schweineschnitzel „Jäger Art“ (mit Pilzen) und Kartoffeln dazu Pfannkuchen
di 16.02.	Milchreis mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch v. Schwein) dazu Brot	Geschmorte Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Nachtisch	Eipatty mit Spinat und Kartoffeln	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing dazu Brötchen und Garnitur	„Chinesischer Salat“ (gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Fenchendressing)	Gedünstetes Seehechtfilet mit Zitronensoße auf Blattspinat dazu Kartoffeln

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: **Bienenstichkuchen**_(a1,c,g,h, Mandeln)
Kuchen 2: **Streuselkuchen gefüllt**_(a1,c,g)

Mittwoch ist Pfannkuchentag!

Bis Dienstag bestellen – am Mittwoch liefern!
5 frische Berliner



01. FEBRUAR BIS
28. FEBRUAR 2021

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND - KÜCHE



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
mi 17.02.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage _(a,a1,c,t,j,k,m) dazu Brot _(a1,a2,k) und Obst	Nudeln _(a,a1,c,t) mit Tomatensoße und Würstwürfeln _(2,3,4,8,a,a1,j) dazu Nachtisch	Rostbratwurst „Thüringer Art“ mit Bayrisch Kraut dazu Soße _(g) und Kartoffeln	Buntes Gemüseragout _(a1,c,t,g) und Petersilienkartoffeln	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur _(4,7,a,a1,g,i,j)	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American Dressing _(g))	Kochfleisch _(g) mit Petersiliensoße _(a,a1,t,g,i) dazu Kartoffelklöße
do 18.02.	Blumenkohleintopf mit Schweinefleisch _(a,a1,t,g,i) dazu Dessert	Geflügelkardelle _(a,a1,c,t,g) mit Möhrengemüse _(a1,c,t,g) dazu Kartoffeln und Soße _(a,a1,g)	Eisbein _(2,4,6,a1,c,t,g,i,j) mit Sauerkraut _(B,a,a1) und Kartoffeln	Zucchini-Möhren-Puffer _(c) mit Kräutersoße _(a,a1,t,g,3) und BIO -Reis	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur _(4,B,a,a1,c,g)	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt Dressing _(g))	Rindfleisch in Meerrettichsoße _(2,a,a1,t,g,i) mit Salzkartoffeln
fr 19.02.	Soljanka _(2,4,5,8,a,a1,g,i) mit Brötchen _(a1,a2,t,g,i,j,k)	Fischwürfel (vom Seehechtfilet) in Dillsöbe _(a,a1,t,g) mit Gemüserais	Spanferkelrollbraten _(g) mit Butter-Blumenkohl „natur“ _(g) dazu Soße _(a,a1,g) und Kartoffeln	Quarkkeulchen _(a,a1,g) dazu Apfelmus ₍₂₎	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat dazu Garnitur _(4,7,8,C,a,a1,c,g,i,j)	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing _(g))	Kartoffelsuppe _(3,8,i) mit Wiener Würstchen _(2,4,6,8,C,i,j)
sa 20.02.*	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch _(3,8,a,a1,i,j) dazu Obst	Paniertes Schweineschnitzel _(B,a,a1) mit Butterbröckli _(g) „natur“ dazu Soße _(a,a1,g,i) und Kartoffeln					Bunter Gemüsegulasch mit Schweinefleisch _(B,g,i) und Kartoffeln
so 21.02.*		Kasselemackn mit Soße _(B,a,a1) und Sauerkraut _(B) dazu Kartoffeln	Schweineroulade in pikanter Soße „Leipziger Allerlei“ _(a1,c,t,g) und Kartoffelklöße				Pouardenfilet (Hähnchen) in Estragonsoße _(a1,c,t,g) mit Fingermöhren „natur“ _(g) dazu Spätzle _(a,a1,c,t)
mo 22.02.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch _(3,8,a,a1,i) dazu Vollkornbrot _(a,a1,a2,k)	Wurstgulasch _(2,4,8,a,a1,i,j) (mit Gemüseeinlage) und Nudeln _(a,a1,c,t) dazu Dessert	Zwiebelfleisch _(B) mit Soße _(a,a1,t,g,i) und Kartoffelklöße dazu Dessert	Rote-Bete-Medallions _(g) mit Petersiliensoße _(a,a1,t,g) und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur _(a,a1,c,g,h,i,j)	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen und Ei mit Jogh. Dressing _(c,g))	Gemüsehackbraten _(g) in Soße _(a,a1,g,i) mit Kohlrabigemüse _(a,a1,c,t,g) und Kartoffeln
di 23.02.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot _(a1,a2,k) und Dessert	Gehacktesstippe (vom Schwein) mit Kartoffelpüree _(3,g) dazu Gewürzgurkenwürfel ₍₅₎	Deftiger Krautgulasch _(B,a,a1,i) (mit Schweinefleisch) und Kartoffeln dazu Dessert	Kartoffelpuffer mit BIO -Apfelmark	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur _(4,8,a,a1,c,g,i)	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing _(2,4,8,g))	Schweinebraten _(B) mit Soße _(a,a1,g,i) dazu Bohnengemüse _(a,a1,t,g,i,j) und Kartoffeln
mi 24.02.	Tomatensuppe mit Würstwürfel _(2,3,4,8,a,a1,i,j) und Reis dazu Obst	Geflügelbratwurst _(g) mit Soße _(a,a1,g) dazu buntes Sauerkraut _(B,a,a1) und Kartoffeln	Putenrollbraten mit Soße _(g) dazu Mischgemüse _(a,a1,c,t,g) und Kartoffeln	Bunte Nudeln _(a,a1) mit Käse-Sahne-Soße _(3,8,a,a1,t,g) dazu Obst	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur _(c,g,i,j)	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing _(2,g))	Seehechtfilet „natur“ _(g) in Dillsöbe _(a,a1,t,g) mit Kartoffelpüree _(3,g)
do 25.02.	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel _(2,3,4,8,i) dazu Obst	Fischnuggets (Alaska-Seelachs) mit Kräutersoße _(3,8,a,a1,t,g) und Kartoffelpüree _(3,g) dazu Rote-Bete-Würfel	Feuerspieß „Budapest“ mit Soße _(a,a1) dazu Balkangemüse _(a,a1,t,g) und Kartoffeln	Eipatty _(a,a1,a2,a3,a4,c,g,h) mit Kartoffeln und Gurkensalat _(3,8,a,a1,g)	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur _(4,8,a,a1,g,i)	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt Dressing _(g))	Hühnerfrikassee _(a,a1,t,g) mit Reis
fr 26.02.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen _(3,8,C,a,a1,c,t,g,i) dazu Dessert	Ragout von Schweinefleisch und Gemüse _(B,g) mit Kartoffeln dazu Dessert	Schweinebraten _(B) mit Soße _(a,a1,g,i) dazu Blumenkohl _(a1,c,t,g) und Kartoffeln	Nudelauflauf _(a,a1,c,t,g) mit Gemüse dazu Tomatensoße _(3,g)	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken _(7,8,a,a1)	Bunter Obstteller (dazu Soße mit Vanillegeschmack _(2,3,a,a1,a2,a3,a4,c,t,g,h))	Jägerschnitte _(2,4,8,a,a1,c,g,i) mit Fusilli _(a,a1,c) und Tomatensoße _(3,8,a,a1,g)
sa 27.02.*	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen _(3,8,a,a1,c,g,i) Brot _(a1,a2,k) und Dessert	Schweinegeschnetzeltes „Köstlicher Art“ (in Biersöbe _(a,a1,a3,g)) mit Kartoffeln					Nudelsuppe mit Geflügelfleisch _(a,a1,c,t,i)
so 28.02.*		Putenbruststeak mit Soße _(a,a1,g) dazu feines Gemüse _(a,a1,t,g) und Reis	Rindergulasch _(C,a,a1,t,g,i) mit Ananasrotkohl _(B,7) und Kartoffelklöße				Schweineschnitzel _(B,a,a1) mit Erbsengemüse _(t,g) dazu Soße _(g) und Kartoffeln

*Am Wochenende und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 95 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!