

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 bereiten für Sie vom 14.06.-17.06.21 die Sonderwoche „Küche von Welt“.



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, herzhaftes 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.

Main menu table with columns for dates (DATUM) and categories (1 - Eintöpfe, 2 - Hausmannskost, 3 - Das Pikante, Vegetarisch, Kaltgericht, Salatteller, bekömmliche Kost). Each cell contains a dish name and its nutritional value (EG, F, GF, KH, Z, EW, SZ).

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: **Apfelkuchen mit Streuseln**^(a1,c,g)
 Kuchen 2: **Bienenstich gefüllt**^{(a1,c,g,h)(Mandeln)}

Mittwoch ist Pfannkuchentag!

Bis Dienstag bestellen – am Mittwoch liefern!
 5 frische Berliner



01. JUNI BIS
30. JUNI 2021

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND-KÜCHE



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
do 17.06.	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel ^(a1,2,3,4) dazu Obst	Fischnuggets (Alaska-Seelachs) ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,a1,g,3) und Kartoffelpüree ^(a1,3) dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾	Feuerspieß „Budapest“ ^(a1,a,c,8,4) mit Soße ^(a1,a) dazu Balkangemüse ^(a1,a1,g) und Kartoffeln	Ei-Patty ^(a1,a,a,2,c,a3,a4,g,h) mit Kartoffeln und Gurkensalat ^(a1,a,g,5)	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a1,a,g,i,8,4)	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt) ^(a1,2,3,4,7)	Hühnerfriskassee ^(a1,a1,g) mit Reis
fr 18.06.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen dazu Dessert	Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse ^(a1,b) mit Kartoffeln dazu Dessert	Schweinebraten ^(b) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Blumenkohl ^(a1,c1,g) und Kartoffeln	Nudelaufguss mit Gemüse ^(a1,a,c1,g) dazu Tomatensoße ^(g,3)	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)	Bunter Obstteller mit Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a1,a2,a3,a4,g,2,3)	Jägerschnitte ^(a1,a1,c,g,i,8,2,4) mit Fusilli ^(a1,a,c) und Tomatensoße ^(a1,a,g,3)
sa 19.06.*	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen ^(a1,a,c,g,i,3) dazu Brot ^(a1,a,2,k) und Dessert	Schweinegeschnetzeltes „Köstritzer Art“ (in Biersoße) ^(a1,a,a3,g,i,8) mit Kartoffeln					Nudelsuppe mit Geflügelfleisch ^(a1,a,c,f,i)
so 20.06.*		Putenbruststeak mit Soße ^(a1,a,g) dazu Sommergemüse ^(a1,a1,g,i) und Reis	Rindergulasch ^(a1,a,i,c) mit Ananasrotkohl ^(R,7) und Kartoffelklöße				Schweineschnitzel ^(a1,a,b) mit Erbsengemüse ^(g) dazu Soße ^(a1,a,g,i) und Kartoffeln
mo 21.06.	Milchreis ^(g) dazu Zucker und Zimt sowie Apfelmus ⁽²⁾	Römerbraten mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln	Spaghetti „Alfredo“ ^(a1,a) mit Hähnchenbrust „natur“ und Tomatensoße ^(g,3) dazu Dessert	Gemüsefriskassee (Karotten, Erbsen, Mais & Blumenkohl) ^(a1,c1,g) mit Reis dazu Dessert	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ⁽⁸⁾	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing) ^(a1,2,3,4,7)	Schweinesteak ⁽⁸⁾ mit Rahmchampignons ^(a1,a1,g) und Petersilienkartoffeln
di 22.06.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,j,8,3) dazu Dessert	Fischli (aus Seefisch) ^(a1,a,d,i) mit Dillsoße ^(a1,a1,g) und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Rinderschmorbraten mit Soße ^(a1,i) dazu Petersilienkartoffeln und Buttererbsen „natur“ ^(g)	Tortellini mit veg. Füllung ^(a1,a,c) mit Käserahmsoße ^(a1,a1,g,3)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(a1,a,c1,g,i,j,k,8,7)	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki) ^(a1,2)	Gemüseintopf ^(a1,8,3) mit Wiener Würstchen ^(a1,8,C,6,2,4) dazu Dessert
mi 23.06.	Quarkkeulchen ^(a1,a,9) dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a1,a2,a3,a4,g,3)	Gabelspaghetti ^(a1,a,c,f,i,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(a1,a,8,3) dazu Obst	Knacker ^(R,2,4) mit Spinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln	Veg. Schnitzel ^(a1,a,c,g,i) mit BIO -Mischgemüse ^(a1,a,g,i) Soße ^(g) und Kartoffelpüree ^(g,3)	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a1,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing) ^(a1,a1,c,g,i,2,3,4,7)	Königsberger Klopse ^(a1,a1,g,8) in Kapernsoße ^(a1,a1,g) dazu Salzkartoffeln
do 24.06.	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Wursteinlage ^(a1,a1,i,j,8,2,3,4) dazu Gebäck	Bayr. Leberkäse ^(R,2,4) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Mischgemüse ^(a1,a,c1,g) und Kartoffeln	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln	Vegetarischer Möhreeneintopf ^(a1,a1,g,3) dazu Brötchen ^(a1,a2,i,g,j,k)	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,b)	Salat „Fitnesssteller“ (Sellerie, Weißkohl, Bohnen, Möhren, Mais, gr. Salat und Dressing) ^(a1,2,3,4,7)	Fruchtiges Fischragout (Seehecht) ^(a1,a1,g) mit Butterreis ^(g)
fr 25.06.	Kohlrabicremesuppe ^(a1,a,g,i,8) dazu Dessert	Gebratene Bockwurst ^(a1,8,2,4) mit Tomatensoße ^(a1,a1,g) und Kartoffelpüree ^(g,3) dazu Weißkohl-Apfel-Rohkost ⁽²⁾	Szegediner Gulasch ^(a1,a1,g,8) mit Semmelknödel ^(a1,a,c) dazu Dessert	Grießbrei ^(a1,a,g) mit Früchten	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a1,a,a2,a3,i,j,k,7)	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurdressing) ^(a1,2,3,4,7)	Ei-Patty ^(a1,a,a,2,c,a3,a4,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln
sa 26.06.*	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(2,3,4,8,i) dazu Pudding ^(g)	Burgunderbraten ⁽⁸⁾ mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Schwarzwurzelgemüse ^(a1,a1,g) und Kartoffeln					Hähnchenbrust „natur“ mit Tomatensoße ^(a1,a,3) dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffelpüree ^(g,3)
so 27.06.*		Schweinekammbraten ⁽⁸⁾ mit Soße ^(a1,a,g,i) und Porreegemüse ^(a1,a,c1,g) dazu Kartoffeln	Sauerbraten mit Soße ^(a1,i) dazu Rotkohl ^(a1,a,8,7) und Klöße				Lammhacksteak ^(a1,a,c) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Bohnengemüse ^(a1,a1,g,i) und Kartoffelklöße
mo 28.06.	Gemüseterrine mit Schweinefleisch ^(a1,a1,8,3) dazu Obst	Putengulasch ^(a1,a,g) mit Gemüseris und Obst	Schweinesteak ⁽⁸⁾ mit Rahmchampignons ^(a1,a1,g) und Petersilienkartoffeln	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,a2,c,a3,a4,g,3) dazu Obst	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,8,C,6,2,4)	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Sojakleinen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing) ^(a1,a1,c,g,i,2,3,4,7)	Fleischbällchen ^(a1,a1,g,8) mit Butterbroccoli „natur“ ^(g) dazu Soße ^(a1,a,g,i) und Kartoffeln
di 29.06.	Graupensuppe mit Kasselerfleisch ^(a,a3,i,8,2,3,4) dazu Brot ^(a1,a,2,k)	Seelachsfilet „natur“ ^(d) in Senfsoße ^(a1,a1,g,i) mit Reis dazu Weißkohl-Möhren-Rohkost	Hähnchenschinken mit Soße ^(a1,a,3) dazu Apfelrotkohl ^(a1,a1,2,7) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,a,c,f) mit Tomatensoße „Napoli“ ^(a1,a,3) dazu Weißkohl-Möhren-Rohkost	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a1,a,a2,a3,a4,g)	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing) ^(a1,2,3,4,7)	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(a1,a1,8,3)
mi 30.06.	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel ^(a1,2,3,4) dazu Dessert	Gerbatene Leber ^(a1,a,8) in Zwiebelsoße ^(a1,a1,g,i) dazu Kartoffelpüree ^(g,3) und Gurkenhäppchen ⁽⁵⁾	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a1,a,8) mit Soße ^(a1,a) dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^(a1,a,a3,g,2)	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt) ^(a1,2,3,4,7)	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(a1,8,2,3,4)

*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!