

Achtung!

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

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.

Sonderwoche
vom 05.06. - 09.06.2023
„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 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
do 01.06.	Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüseinlage dazu Brötchen	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Seelachsfilet im Backteig mit Senfsoße dazu Kartoffeln	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit leichter Tomatensoße	Nudelsalat mit paniertes Wurstscheibe und Garnitur	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki)	Fussili mit Gemüse-Schinken-Sahne-Soße
fr 02.06.	Perlgärcheneintopf mit Kasserole dazu Dessert	Bauerngulasch mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne mit Reis	Spiralnudeln mit BIO-Brokkolirahmsauce	Grießspeise mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing)	Schweinebraten mit Soße dazu Butter-Blumenkohl und Kartoffeln
sa 03.06.*	Serbische Bohnensuppe mit Knacker dazu Obst	Schweinerollbraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln					Eieromelette mit Champignonfüllung dazu Sahnesoße und Petersilienkartoffeln
so 04.06.*		Krustenbraten (vom Schwein) mit pikanter Soße und Bayrisch Kraut dazu Kartoffeln	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsengemüse und Soße dazu Kartoffeln				Rinderroulade mit Soße und Rotkohl dazu Klöße
mo 05.06.	Erbseintopf mit Wursteinlage dazu Nachtisch	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen dazu Kartoffelpüree und Nachtisch	Rinderschmorbraten mit Soße dazu Schwarzwurzel und Spätzle	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Nachtisch	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur	Salat „Saradana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing)	Schweineschnitzel mit Soße „Jäger Art“ (mit Pilzen) und Kartoffeln
di 06.06.	Soljanka mit Brötchen	Fischwürfel (vom Seehechtfilet) in Dillsoße mit Gemüseris	Spanferkelrollbraten mit Soße und Butterbrokkoli „natur“ dazu Kartoffeln	Quarkkeulchen mit Apfelmus	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing)	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
mi 07.06.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage dazu Brot und Obst	Nudeln mit Tomatensoße und Wurstwürfeln dazu Obst	Rostbratwurst „Thüringer Art“ mit Bayrisch Kraut und Soße dazu Kartoffeln	Buntes Gemüseragout und Petersilienkartoffeln	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing)	Kochfleisch mit Petersiliensoße Kartoffelklöße
do 08.06.	Blumenkohleintopf mit Schweinefleisch dazu Dessert	Geflügelrikadelle mit Möhrengemüse und Soße dazu Kartoffeln	Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln	Zucchini-Möhren-Puffer mit Kräutersoße und BIO-Reis	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing)	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
fr 09.06.	Milchreis mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch) dazu Brot	Geschmorte Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln	Ei-Patty mit Rahmspinat und Kartoffeln	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur	Chinesischer Salat (gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing)	Gedünstetes Seehechtfilet in Zitronensoße dazu Blattspinat und Kartoffeln
sa 10.06.*	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch dazu Obst	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse dazu Soße und Kartoffeln					Bunter Gemüsegulasch mit Schweinefleisch und Kartoffeln
so 11.06.*		Kasellermacken mit Soße dazu Sauerkraut und Kartoffeln	Schweineroulade in pikanter Soße mit Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße				Pouardenfilet (Hähnchen) in Estragonsoße dazu Fingermöhren „natur“ und Spätzle
mo 12.06.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Wurstgulasch (mit Gemüseinlage) und Nudeln dazu Obst	Zwiebelfleisch mit Soße und Kartoffelklöße	Rote-Bete-Medallions mit Petersiliensoße und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing)	Gemüsehackbraten in Soße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln
di 13.06.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot	Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse mit Kartoffeln	Deftiger Krautgulasch mit Kartoffeln dazu Dessert	Kartoffelpuffer mit BIO-Apfelmark	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)	Schweinebraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln
mi 14.06.	Tomatensuppe mit Wurstwürfeln und Reis dazu Dessert	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree dazu Gewürzgurkenwürfel	Putenrollbraten mit Soße dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße dazu Dessert	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing)	Seehechtfilet „natur“ in Dillsoße mit Kartoffelpüree
do 15.06.	Pikante Gemüsesuppe mit Grießböckchen dazu Dessert	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) mit Kräutersoße und Kartoffelpüree	Feuerspieß „Budapest“ mit Soße dazu Paprika-Maisgemüse und Kartoffeln	Nudelaufbau mit Gemüse und Tomatensoße	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt)	Hühnerfrikassee mit Pilzen dazu Reis
fr 16.06.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößen dazu Dessert	Geflügelbratwurst mit Soße dazu buntes Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinebraten mit Soße dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Ei-Patty mit Kartoffeln und Gurkensalat	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	Bunter Obststeller mit Soße mit Vanillegeschmack	Jägerschnitzel mit Fusilli und Tomatensoße

Kontakt

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

Frischer Kuchen zum Wochenende!

Mittwoch bestellen – Freitag liefern!
Kuchen 1: **Eierschecke mit Obst**^(a1,c,g)
Kuchen 2: **Bienenstich gefüllt**^(a1,g,Mandeln,3)

Mittwoch ist Pfannkuchentag!

Bis Dienstag bestellen – am Mittwoch liefern!
5 frische Berliner



01. JUNI BIS 30. JUNI 2023

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND-KÜCHE



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
sa 17.06.*	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfeln ^(B,2,3,4) dazu Obst	Schweinegeschnetzeltes "Köstritzer Art" (in Biersoße) ^(a1,a,a3,g,i,8) mit Kartoffeln					Nudelsuppe mit Geflügelfleisch ^(a1,a,c,f)
so 18.06.*		Putenbruststeak mit Letscho ^(a,a1,3) dazu Gemüserais	Rindergulasch ^(a1,a,c) mit Ananasrotkohl ^(B,7) und Kartoffelklöße				Schweineschnitzel ^(a,a1,8) mit Brechspargel in Sauce Hollandaise ^(a,a1,c,f,g) und Kartoffeln
mo 19.06.	Milchreis ^(g) dazu Zucker und Zimt sowie Apfelmus ⁽²⁾	Römerbraten mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln	Schweinesteak ^(B) mit Rahmchampignons ^(a1,a,g) und Petersilienkartoffeln	Gemüsefrikassee (Karotten, Erbsen, Mais & Blumenkohl) ^(a1,c,f,g) mit Reis dazu Dessert	2 Kesselscheiben auf Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ^(B)	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing) ^(a1,2,3,4,7)	Spaghetti "Alfredo" ^(a1,a) mit Hähnchenbrust "natur" und Tomatensoße ^(g,3)
di 20.06.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,j,8,3) dazu Dessert	Fischli (aus Seefisch) ^(a1,a,d,f) mit Dillsöbe ^(a1,a,g) und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Rinderschmorbraten mit Soße ^(a1,g) dazu Petersilienkartoffeln und Buttererbsen "natur" ^(g)	Tortellini mit veg. Füllung ^(a1,a,c) mit Käserahmsoße ^(a1,a,g,3)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(a1,a,c,f,g,j,k,8,7)	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki) ⁽²⁾	Gemüseintopf ^(B,3) mit Wiener Würstchen ^(i,j,8,C,6,2,4) dazu Dessert
mi 21.06.	Quarkkeulen ^(a1,a,g) dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,a2,a3,a4,g,3)	Gabelspaghetti ^(a1,a,c,f,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(a1,a,8,3) dazu Obst	Knacker ^(B,2,4) mit Spinat ^(a,a1,g) und Kartoffeln	Veg. Schnitzel ^(a1,a,c,g,i) mit BIO-Mischgemüse ^(a1,a,g,i) , Soße ^(f,g) und Kartoffelpüree ^(g,3)	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing) ^(a1,c,g,i,2,3,4,7)	Königsberger Klopse ^(a1,a,g,8) in Kapernsoße ^(a1,a,g) dazu Salzkartoffeln
do 22.06.	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Wursteinlage ^(a,a1,i,j,8,2,3,4) dazu Gebäck	Bayr. Leberkäse ^(B,2,4) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Mischgemüse ^(a1,a,c,f,g) und Kartoffeln	Szegediner Gulasch ^(a1,a,g,8) mit Semmelknödel ^(a1,a,c) dazu ein Dessert	Vegetarischer Möhreintopf ^(a1,a,g,3) dazu Dessert	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,8)	Salat „Fitnesssteller“ (Sellerie, Weißkraut, Bohnen, Möhren, Mais, gr. Salat und Dressing) ^(a1,c,g,i,2,3,4,7)	Fruchtiges Fischragout (Seehecht) ^(a1,a,d,i,g) mit Butterreis ^(g)
fr 23.06.	Kohlrabicremesuppe ^(a1,a,g,i,8) dazu ein Dessert	Gebratene Bockwurst ^(B,2,4) mit Tomatensoße ^(a1,a,3) und Kartoffelpüree ^(g,3) dazu ein Dessert	Marinierter Hering ^(c,g,2,3,5) mit Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,a,g) mit Birnenkompott	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a1,a,a2,d,i,j,k,7)	Salat „Südeee“ (Eisbergsalat, Chiorone, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurdressing) ^(a1,2,3,4,7)	Ei-Patty ^(a1,a,a2,c,a3,a4,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln
sa 24.06.*	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(2,3,4,8,i) dazu Pudding ^(g)	Schweinekambraten ^(B) mit Soße ^(a1,a,g,i) und Porreegemüse ^(a1,a,c,f,g) dazu Kartoffeln					Lammhacksteak ^(a1,a,c) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Bohnengemüse ^(a1,a,f,g,i,j) und Kartoffelklöße
so 25.06.*		Burgunderbraten ^(B) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Schwarzwurzelgemüse ^(a1,a,g) und Kartoffeln	Sauerbraten mit Soße ^(a1,g) dazu Rotkohl ^(a1,a,8,7) und Klöße				Poulardenfilet "natur" mit Tomatensoße ^(a1,a,3) dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln
mo 26.06.	Hefeklöße ^(a1,a,c) mit heißer Kirschoße ^(a1,a,a2,a3,a4,g,3)	Putengulasch mit Pilzen ^(a,a1,g) dazu Kartoffeln und Dessert	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree ^(g,3) dazu Dessert	Hörnchennudeln ^(a1,a,c,f) mit Tomatensoße "Napoli" ^(a1,a,3) dazu Dessert	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ^(i,j,8,C,6,2,4)	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojaeikemen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing) ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Fleischbällchen ^(a1,a,g,8) mit Butterbroccoli "natur" ^(g) dazu Soße ^(a1,a,g,i) und Kartoffeln
di 27.06.	Graupensuppe mit Kasselersfleisch ^(a,a3,8,2,3,4) dazu Obst	Seelachsfilet "natur" ^(d) in Senfsoße ^(a1,a,f,g) mit Reis dazu Weißkraut-Möhren-Rohkost	Schweineschnitzel "Wiener Art" ^(a1,a,8) mit Soße ^(a1,a) dazu junge Erbsen "natur" und Petersilienkartoffeln	Milchnudeln in Soße mit Vanille-geschmack ^(a1,a,a2,c,a3,a4,g,3) dazu Obst	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a1,a,a2,a3,a4,g)	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing) ^(a1,2,3,4,7)	Möhreintopf mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,8,3)
mi 28.06.	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurst ^(a1,c,f,g,i,8,6,2,3,4) dazu Dessert	Gebratene Leber ^(a1,a,8) in Zwiebelsoße ^(a1,a,g,i) dazu Kartoffelpüree ^(g,3) und Gurkenhähppchen ⁽⁵⁾	Hähnchenschmel mit Soße ^(a1,a,3) dazu Apfelrotkohl ^(a1,a,2,7) und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) ^(a1,a,c) mit pikanter Soße ^(f,g)	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurdressing) ^(a1,c,g,i,2,3,4,7)	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(i,j,8,2,3,4)
do 29.06.	Gemüseterrine mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,8,3) dazu Obst	Königsberger Klopse ^(a1,a,g,8) mit Kapernsoße ^(a1,a,g) und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Böhmischer Kräuterbraten ^(B) mit Rahm-Blumenkohl ^(a1,c,f,g) dazu Bratensoße ^(a1,a,g,i) und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^(a1,a,a3,2)	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. ^(c,g,i,j)	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing) ^(a1,c,g,i,2,3,4,7)	Fleischkäse ^(B,2,4) in Bratensoße ^(a1,a) mit Möhrengemüse ^(a1,c,f,g) und Kartoffeln
fr 30.06.	Kohlrabi-Möhreintopf mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,8,3) dazu Dessert	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,a,d) mit Butter-Zitronensoße ^(a1,c,f,g) und Kartoffelpüree ^(g,3) dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾	Schweinesteak ^(B) mit Rahmchampignons ^(a1,a,g) und Petersilienkartoffeln	Gemüsebällchen ^(a1,a,i) in Sahnesoße ^(f,g) dazu BIO-Reis	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,8,2,3,4,7)	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing) ^(a1,2,3,4,7)	Schweinebraten ^(B) mit Soße ^(a1,a) dazu Bohnengemüse ^(a1,a,f,g,i,j) und Serviettenknödel ^(a1,a,c)

*Am Wochenende und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 1,10 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!