

# Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
fr 01.03.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch <sup>B,3,8a,a1</sup> dazu Obst	Seelachs im Backteig <sup>a1,a1,d</sup> mit Kräutersoße <sup>B,3a,a1,f,g</sup> und Gemüseris dazu Obst	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit leichter Tomatensoße	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing <sup>6,9,12,23,47</sup> )
mo 04.03.	*Gemüsesuppe mit Fleischklößchen <sup>B,3,8a,a1,c1</sup> und eine Scheibe Vollkornbrot <sup>a1,a2,k</sup>	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne <sup>a1,f,g,i</sup> mit Reis	Grießbrei <sup>a1,a1,g</sup> mit Zucker und Zimt dazu Obst	Salat „Roma“ (Eisberg-/Frisesalat, Tomate, Mozzarella und Frenchdressing <sup>h</sup> )
di 05.03.	*Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <sup>2,3,4,8,i,j</sup> und Dessert	Schichtkohl mit Soße <sup>B,3a,a1,g</sup> und Kartoffeln dazu Dessert	Eipatty mit Schnittlauch <sup>6,9</sup> dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise <sup>a1,c,f,g</sup> und Kartoffeln	Salat „Prinzess“ (gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Dressing <sup>6,9</sup> )
mi 06.03.	Linsensuppe mit Rauchfleisch <sup>B,2,4</sup> dazu Obst	*Gabelspaghetti <sup>a1,a1,c,f,i,j,k,m</sup> mit Sauce Bolognese <sup>B,3,8</sup> dazu Obst	Vegane Falafelbällchen <sup>a1,a1,c,f,i,j</sup> mit Sahnesoße <sup>B,3</sup> und Reis	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Chiree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt <sup>23,47</sup> )
do 07.03.	Bauerngulasch <sup>2,4,8a1,f,g,i,j</sup> mit Möhrengemüse <sup>a1,c,f,g</sup> dazu Kartoffeln	*Eieromelette <sup>a1,a1,a2,a3,a4,c,h</sup> mit Rahmspinat <sup>a1,a1,g</sup> und Kartoffeln	Gemüseragout <sup>B,3a,a1,g</sup> mit Reis	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki <sup>9,2</sup> )
fr 08.03.	Perlgräupcheneintopf mit Kasserle(vom Schwein) <sup>2,3,4,8a,a3,i</sup> dazu Dessert	*Seelachsfilet im Backteig <sup>a1,a1,d</sup> mit Senfsoße <sup>a1,a1,g</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>B,3</sup> und Rotkohl-Rohkost	Spiralnudeln <sup>a1,a1</sup> mit (Bio)-Brokkoli-rahmsauce <sup>a1,a1,g</sup>	„Portugiesischer Salat“ (gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing <sup>h</sup> )
mo 11.03.	Erseneintopf mit Wursteinlage <sup>B,2,3,4</sup> dazu Nachtisch	*Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen <sup>a1,a1,g,B,3</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>B,3</sup> und Nachtisch	Gabelspaghetti <sup>a1,a1,c,f,i,j,k,m</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße <sup>a1,a1,g</sup> dazu Nachtisch	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing <sup>6,9,12,23,47</sup> )
di 12.03.	*Kartoffelsuppe <sup>h,8,3</sup> mit Wiener Würstchen <sup>h,8,6,2,4</sup>	Fischpfanne (vom Seehechtfilet) mit Paprika und Tomate <sup>a1,a1,d</sup> dazu Reis	Quarkkeulchen <sup>a1,a1,g</sup> mit Apfelsauce <sup>2</sup>	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons & Americandressing <sup>a1,c,f,i,j,23,47</sup> )
mi 13.03.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage <sup>a1,a1,c,f,i,j,k,m</sup> dazu Brot <sup>a1,a2,k</sup> und Obst	*Nudeln <sup>a1,a1,c,f</sup> mit Tomatensoße und Würstchen <sup>a1,a1,i,8,2,3,4</sup> dazu Obst	Buntes Gemüseragout <sup>a1,c,f,g</sup> mit Kräuterspätzle	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandress <sup>6,9,12,23,47</sup> )
do 14.03.	Blumenkohleintopf mit Schweinefleisch <sup>a1,a1,g,8,3</sup> dazu Dessert	*Geflügelkardelle <sup>a1,a1,g</sup> mit Möhrengemüse <sup>a1,c,f,g</sup> dazu Kartoffeln und Soße <sup>a1,a1</sup>	Zucchini-Möhren-Puffer <sup>6</sup> mit Kräutersoße <sup>a1,a1,g,3</sup> und (Bio)-Reis	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <sup>6,9,12,23,47</sup> )
fr 15.03.	*Milchreis <sup>9</sup> mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch) <sup>a1,c,f,g,i,j,k</sup> dazu Brot <sup>a1,a2,k</sup>	Ei-Patty <sup>a1,a2,c,a3,a4,g,h</sup> mit Rahmspinat <sup>a1,a1,g</sup> und Kartoffeln	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <sup>a1,c,f,i,j,23,47</sup> )
mo 18.03.	*Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot <sup>a1,a2,k</sup>	Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse <sup>a1,a1</sup> mit Kartoffeln	Bunte Nudeln <sup>a1,a1</sup> mit Käse-Sahne-Soße <sup>a1,a1,g,3</sup> dazu Dessert	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perz Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing <sup>6,9,12,23,47</sup> )
di 19.03.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen <sup>a1,a1,c,f,g,8,C,3</sup> dazu Obst	*Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage) <sup>a1,a1,i,8,2,4</sup> und Nudeln <sup>a1,a1,c,f</sup> dazu Obst	Kartoffelpuffer <sup>a1,a1,c</sup> mit (Bio)-Apfelmark	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing <sup>6,9,12,23,47</sup> )

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mi 20.03.	*Tomatensuppe mit Würstwürfel und Reis <sup>a1,a1,i,8,2,3,4</sup> dazu Dessert	Gehacktesstippe <sup>a1,a1,8</sup> mit Kartoffelpüree <sup>B,3</sup> dazu Gewürzjurkenwürfel <sup>6</sup>	Rote-Bete-Medallions <sup>a1</sup> mit Petersiliensoße <sup>a1,a1,g</sup> und Reis	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing <sup>6,9,12,23,47</sup> )
do 21.03.	*Hühnerfrikassee mit Pilzen <sup>a1,a1,g</sup> und Kartoffeln dazu Bohnensalat <sup>5</sup>	Backstischfilet (Alaska-Seelachs) <sup>a1,a1,d</sup> mit Kräutersoße <sup>a1,a1,g,3</sup> und Kartoffelpüree <sup>B,3</sup>	Nudelaufflauf mit Gemüse <sup>a1,a1,c,f,g</sup> dazu Tomatensoße <sup>B,3</sup>	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt <sup>6,9,12,23,47</sup> )
fr 22.03.	Pizzasuppe <sup>a1,a1,g</sup> dazu Dessert	*Geflügelbratwurst <sup>6</sup> mit Soße <sup>a1,a1</sup> dazu buntes Sauerkraut <sup>a1,a1,8</sup> und Kartoffeln	Ei-Patty <sup>a1,a2,c,a3,a4,g,h</sup> mit Kartoffeln und Gurkensalat <sup>a1,a1,g,5</sup>	Bunter Besteller mit Soße mit Vanillegesmack <sup>a1,a1,a2,a3,a4,g,2,3</sup>
mo 25.03.	Schnippelbohnsensuppe mit Schweinefleisch <sup>a1,a1,8,3</sup> dazu Dessert	*Römerbraten mit Soße <sup>a1,a1,g</sup> dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln	Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Tomatensoße <sup>a1,a1</sup> dazu Dessert	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing <sup>6,9,12,23,47</sup> )
di 26.03.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot <sup>a1,a2,k</sup>	*Fischli (aus Seefisch) <sup>a1,a1,d,f</sup> mit Dillsauce <sup>a1,a1,g</sup> und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Tortellini mit veg. Füllung <sup>a1,a1,c</sup> und Käserahmsauce <sup>a1,a1,g,3</sup>	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki <sup>9,2</sup> )
mi 27.03.	Quarkkeulchen <sup>a1,a1,g</sup> dazu Soße mit Vanillegesmack <sup>a1,a1,a2,a3,a4,g,3</sup>	*Gabelspaghetti <sup>a1,a1,c,f,i,j,k,m</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1,a1,8,3</sup> dazu Obst	Veg. Schnitzel <sup>a1,a1,c,g</sup> mit (Bio)-Mischgemüse <sup>a1,a1,g</sup> Soße <sup>B,3</sup> und Kartoffelpüree <sup>B,3</sup>	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons & Americandressing <sup>a1,c,f,i,j,23,47</sup> )
do 28.03.	Ei-Patty <sup>a1,a2,c,a3,a4,g,h</sup> mit Rahmspinat <sup>a1,a1,8</sup> und Kartoffeln	Gebratene Bockwurst <sup>B,2,4</sup> mit Tomatensoße <sup>a1,a1,3</sup> und Kartoffelpüree <sup>B,3</sup> dazu ein Dessert	*Vegetarischer Möhreneintopf <sup>a1,a1,g,3</sup> dazu Dessert	Salat „Fitnesseller“ (Sellerie, Weißkraut, Bohnen, Möhren, Mais, gr. Salat und Dressing <sup>6,9,12,23,47</sup> )
fr 29.03.	Karfreitag			

*Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest.  
Ihr Team der Burgenlandküche*

**Bitte beachten Sie die Schließzeiten der Einrichtungen in den Osterferien!**

**Aktuelle Ferientermine Osterferien**

Sachsen-Anhalt 25.03.2024 - 29.03.2024  
 Thüringen 25.03.2024 - 05.04.2024  
 Sachsen 28.03.2024 - 05.04.2024

01.03.2024					
KW 9	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
04.03. – 08.03.2024					
KW 10	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
11.03. – 15.03.2024					
KW 11	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
18.03. – 22.03.2024					
KW 12	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
25.03. – 29.03.2024					
KW 13	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

Name:

Vorname:

Klasse:

Einrichtung / Hort:

KD.-Nr.:

X Abgabetermin bitte bis: 02.02.2024

Unterschrift:

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



**01. MÄRZ BIS  
31. MÄRZ 2024**

### 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.
- Stützungen 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 9	01.03.2024	
Mo		
Di		
Mi		
Do		
Fr	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschrütze <sup>9</sup>	EG 657 kJ 157 kcal F 2,56 g GF 1,56 g KH 24,84 g Z 23,6 g EW 2,59 g SZ 0,11 g

KW 10	04.03. – 08.03.2024	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>6,8,Ca,a1,c</sup>	EG 515 kJ 123 kcal F 6,0 g GF 1,63 g KH 11,94 g Z 4,12 g EW 4,02 g SZ 1,4 g
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sup>6,8,a,a1,j</sup>	EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,8 g KH 6,5 g Z 2,3 g EW 6,6 g SZ 0,8 g
Mi	Rollmops mit Krautsalat und Brötchen <sup>2,6,a,a1,a3,c,d,g,i,j</sup>	EG 657 kJ 157 kcal F 5,51 g GF 0,93 g KH 17,33 g Z 1,5 g EW 9,08 g SZ 5,32 g
Do	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <sup>4,8,a,a1,g,j</sup> (vom Schwein)	EG 812 kJ 194 kcal F 15,0 g GF 4,8 g KH 3,0 g Z 1,1 g EW 13,0 g SZ 1,8 g
Fr	Grießspeise <sup>a,a1,9</sup> mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	EG 125 kJ 3,4 g F 2,2 g GF 20,0 g Z 13,0 g EW 2,59 g SZ 0,09 g

KW 11	11.03. – 15.03.2024	
Mo	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <sup>a,a1,g,i,j,8,C,6,2,4</sup>	EG 754 kJ 180 kcal F 12,26 g GF 2,83 g KH 13,34 g Z 4,28 g EW 3,9 g SZ 1,43 g
Di	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>a,a1,c,q,i,j,2,3,4,7</sup>	EG 808 kJ 193 kcal F 1,4 g GF 0,2 g KH 30,0 g Z 6,6 g EW 3,7 g SZ 1,0 g
Mi	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>a1,a,c,8,C,7</sup>	EG 515 kJ 123 kcal F 6,0 g GF 1,63 g KH 11,94 g Z 4,12 g EW 4,02 g SZ 1,4 g
Do	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>a1,a,c,g,8,4</sup>	EG 712 kJ 170 kcal F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g EW 3,73 g SZ 1,15 g
Fr	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur <sup>a,a1,a,2,4</sup>	EG 595 kJ 142 kcal F 6,4 g GF 2,5 g KH 14,0 g Z 2,3 g EW 6,4 g SZ 1,4 g

KW 12	18.03. – 22.03.2024	
Mo	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>a1,a,c,g,h,i,j</sup>	EG 389 kJ 93 kcal F 2,6 g GF 0,2 g KH 12,0 g Z 3,6 g EW 4,6 g SZ 1,3 g
Di	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur <sup>a1,a,g,i,j,8,4</sup>	EG 703 kJ 168 kcal F 11,22 g GF 0,76 g KH 11,91 g Z 3,16 g EW 4,25 g SZ 1,2 g
Mi	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sup>6,9,i,j</sup>	EG 607 kJ 145 kcal F 11,73 g GF 2,75 g KH 6,63 g Z 3,83 g EW 3,12 g SZ 0,66 g
Do	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur <sup>a1,a,g,i,j,8,4</sup>	EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g EW 5,72 g SZ 1,22 g
Fr	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>a1,a,7</sup>	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g EW 9,69 g SZ 1,03 g

KW 13	25.03. – 29.03.2024	
Mo	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>8</sup>	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,94 g KH 8,78 g Z 3,23 g EW 4,7 g SZ 1,19 g
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sup>a1,a,j,8,7</sup>	EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,76 g KH 6,48 g Z 2,26 g EW 6,56 g SZ 0,8 g
Mi	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>a,a1,c,q,i,j,2,3,4,7</sup>	EG 808 kJ 193 kcal F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
Do	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>a1,a,8</sup>	EG 419 kJ 100 kcal F 2,94 g GF 0,34 g KH 12,73 g Z 4,07 g EW 4,97 g SZ 1,4 g
Fr		

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.

