


Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menüvegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 01.04.	 <p><i>Wir wünschen Ihnen einen schönen Ostermontag!</i> <i>Ihr Team der Burgenlandküche</i></p>			
di 02.04.	Graupensuppe mit Kasserlerfleisch dazu Obst	Fischpfanne mit Frühlingsgemüse dazu Kartoffeln und Obst	*Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack dazu Obst	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Petersilien, Hähnchenbruststreifen, Americandressing)
mi 03.04.	*Kartoffelsuppe mit Würstleinlage dazu ein Dessert	Hähnchenschnitzel mit Soße (Hähnchenkehl) mit Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) mit pikanter Soße	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt Dressing)
do 04.04.	*Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse dazu Vollkornbrot	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Gemüsebällchen in Sahnesoße dazu Reis	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing)
fr 05.04.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Dessert	*Seelachs im Backteig mit Butter-Zitronensoße und Kartoffelpüree dazu Rote-Bete-Salat	Pizza Vegetaria mit Champignons, Paprika und Mais überbacken	Chopskasalat (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing)
mo 08.04.	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	*Buntes Eierfrikassee (mit Gemüseeinlage) dazu Kartoffeln	Balkan-Nudelpfanne mit pikanter Tomatensoße	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Petersilien, Hähnchenbruststreifen, Americandressing)
di 09.04.	Hefeklöße mit heißer Kirschensoße dazu Nachtisch	Nudeln mit Tomatensoße und Würstleinlage dazu Nachtisch	*Brokkoli-Knusper-Nuggets mit Kräutersoße und Kartoffelpüree	Chopsalat (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing)
mi 10.04.	*Hähnchengockelchen mit Soße dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Ungarische Art“ mit Makkaroni dazu Obst	Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt Dressing)
do 11.04.	Italienische Gemüsesuppe mit Einlage (mit Nudeln, Zucchini, Karotte, Tomaten, Sellerie) dazu Dessert	*Quarkkeulen mit Apfelsauce	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln dazu Obst	Salat „Roma“ (Eisberg-/Friseesalat, Tomate, Mozzarella und French Dressing)
fr 12.04.	Erbseintopf mit Wursteinlage dazu Obst	*Fischburger mit Dillsoße dazu Kartoffelpüree und Apfel-Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße	Portugiesischer Salat (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French Dressing)
mo 15.04.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Reis dazu Obst	*Grießbrei mit Vanillegeschmack dazu Zucker/Zimt und Obst	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing)
di 16.04.	*Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Kartoffelwürfel und Eierstich dazu Brot	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Soße dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und French Dressing)
mi 17.04.	Pikanter Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensoße	Gemüse-Knusper-Dinos dazu Sahnesoße mit Frischkäse und Reis, Obst	Amerikanischer Salat (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American-Dressing)

	Menü A	Menü B	Menüvegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 18.04.	Eierkuchen mit Apfelsauce	*Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree dazu Obst	Veg. Schnitzel mit Kräutersoße dazu Buttermöhren und Kartoffeln	Diplomatensalat (Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dress.)
fr 19.04.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Dessert	*Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse und Eierflocken dazu Dessert	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt Dressing)
mo 22.04.	*Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch dazu Vollkornbrot	Hackbällchen mit Tomaten-Mozzarella-Soße und Reis dazu Obst	Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	Chopskasalat (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing)
di 23.04.	*Brokkoliremesuppe mit Schweinefleisch dazu Dessert	Deftiger Bratklops mit Rotkohl, Soße und Kartoffeln	Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree und Currysoße	Chopsalat (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing)
mi 24.04.	*Puddingsuppe mit Schokogeschmack dazu Zwieback und Obst	Pikante Currywurst mit Kartoffelpüree und Tomaten-Curry-Soße dazu Weißkohl-Rohkost	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsauce und Reis	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt Dressing)
do 25.04.	*Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch und Brot dazu hausgem. Quarkspeise	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Vegetarische Linsenbolognese mit Makkaroni	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Petersilien, Hähnchenbruststreifen, Americandressing)
fr 26.04.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Seelachs im Backteig mit Kräutersoße und Gemüseris dazu Obst	Gemüse-Gouda-Stäbchen mit leichter Tomatensoße und Kartoffeln	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuter Dressing)
mo 29.04.	*Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und eine Scheibe Vollkornbrot	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne mit Reis	Grießbrei mit Zucker und Zimt dazu Obst	Salat „Roma“ (Eisberg-/Friseesalat, Tomate, Mozzarella und French Dressing)
di 30.04.	*Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Dessert	Schichtkohl mit Soße und Kartoffeln dazu Dessert	Eipatty mit Schnittlauch dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Salat „Prinzess“ (gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Dressing)



Bitte beachten Sie die Schließzeiten der Einrichtungen in Thüringen und Sachsen während der Osterferien!

Aktuelle Ferientermine

Osterferien
Thüringen 25.03.2024 - 05.04.2024
Sachsen 28.03.2024 - 05.04.2024

01.04. – 05.04.2024					
KW 14	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
08.04. – 12.04.2024					
KW 15	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
15.04. – 19.04.2024					
KW 16	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
22.04. – 26.04.2024					
KW 17	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
29.04. – 30.04.2024					
KW 18	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

X Abgabetermin bitte bis: 07.03.2024

Unterschrift: _____

Name: _____

Vorname: _____

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



Kinder Menüplan



**01. APRIL BIS
30. APRIL 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.
- 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 14	01.04. – 05.04.2024	
Mo		
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a1,a2,a3,a4,g)	EG 523 kJ 125 kcal F 3,2 g GF 2,9 g KH 21,9 g Z 214,9 g EW 3,1 g SZ 0,08 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a7)	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,04 g Z 1,71 g EW 9,69 g SZ 1,04 g
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^(c,g,i)	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
Fr	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,c,g,i,j,k,2,3,4,7)	EG 128 kcal 6,52 g F 1,23 g GF 12,33 g KH 3,44 g Z 4,79 g EW 1,12 g

KW 15	08.04. – 12.04.2024	
Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	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
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(c,g,i,j,k,6,2,3,4,7)	EG 641 kJ 153 kcal F 11,9 g GF 3,2 g KH 9,8 g Z 2,9 g EW 3,3 g SZ 1,2 g
Mi	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(b)	EG 419 kJ 100 kcal F 4,8 g GF 1,9 g KH 8,8 g Z 3,2 g EW 4,7 g SZ 1,2 g
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^(a1,a2,a3,a4,f,g,i,j,4)	EG 561 kJ 134 kcal F 6,2 g GF 0,5 g KH 12,9 g Z 3,7 g EW 7,1 g SZ 0,94 g
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,c,g,8,4)	EG 170 kcal 10,17 g F 2,71 g GF 11,47 g KH 3,13 g Z 3,73 g EW 1,15 g

KW 16	15.04. – 19.04.2024	
Mo	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a,d,i,j,k,a1,a,2,7)	EG 624 kJ 149 kcal F 6,41 g GF 1,15 g KH 13,39 g Z 1,94 g EW 8,48 g SZ 0,9 g
Di	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a,g,j,a1,8,4)	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
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a,a1,7)	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,04 g Z 1,71 g EW 9,69 g SZ 1,04 g
Do	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,g,a1,4)	EG 557 kJ 133 kcal F 6,39 g GF 1,2 g KH 13,01 g Z 3,04 g EW 5,16 g SZ 1,19 g
Fr	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(7,8,Ca,a1,c)	EG 515 kJ 123 kcal F 6,9 g GF 1,69 g KH 12,9 g Z 4,19 g EW 4,9 g

KW 17	22.04. – 26.04.2024	
Mo	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(b)	EG 452 kJ 108 kcal F 5,3 g GF 1,1 g KH 9,4 g Z 3,4 g EW 5,1 g SZ 1,3 g
Di	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur ^(c,g,i)	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
Mi	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,8,2,4)	EG 183 kcal 9,4 g F 3,7 g GF 9,7 g Z 2,9 g EW 5,9 g SZ 1,5 g
Do	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(4,8,a,a1,g)	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	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschrütze ^(g)	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 18	29.04. – 30.04.2024	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(8,Ca,a1,c)	EG 515 kJ 123 kcal F 6,9 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 ^(f,8,a,a1,j)	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		
Do		
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

kenzeichnungspflichtige 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.

