

Achtung!

Bitte beachten Sie, dass An- bzw. Abmeldungen für die Osterfeiertage nur bis Donnerstag 13 Uhr möglich ist.

Ihr Team der Burgenlandküche

Entsorgung der leeren Menü-Assietten

Gern nehmen wir die leeren Alu-Assietten **ausgespült und sauber** wieder zurück und entsorgen diese fachgerecht für Sie.

Bitte sprechen Sie Ihren Auslieferungsfahrer an.



+++ Jetzt Neu +++

Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!

Rhabarberkuchen (a,a1,c,g)



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, herzhafte 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
01.04.*	mo Ostermontag	Hähnchen Cordon Bleu ^(a) mit Soße ^(a1,a) dazu Kaisergemüse „natur“ und Kartoffeln, Osterhase	Böhmischer Kräuterbraten ^(a) mit Rahm-Blumenkohl ^(a1,c) dazu Bratensoße ^(a1,a) und Knödel ^(a1,c) , Osterhase	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,a2,a3,a) dazu Obst	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a1,a,a2,a3,a)	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing ^(a1,2,3,4))	Rinderroulade ^(a1,c) mit Soße ^(a1,a) und Apfelrotkohl ^(a1,a) dazu Kartoffelklöße, Osterhase
02.04.	di 02.04.	Graupensuppe mit Kasserelfleisch ^(a,a1,2,3,4) dazu Obst	Fischpfanne mit Frühlingsgemüse ^(a1,a) dazu Kartoffeln und Obst	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) ^(a1,a) mit pikanter Soße ^(a)	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a)	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt Dressing ^(a1,2,3,4))	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(a1,a1,B3)
03.04.	mi 03.04.	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurst ^(a1,c,g,i,2,3,4) dazu Dessert	Seelachsfilet „natur“ ^(a) in Senfsoße ^(a1,a) mit Reis dazu Dessert	Hähnchenschenkel mit Soße ^(a1,a) dazu Apfelrotkohl ^(a1,2,7) und Kartoffeln	Gemüsebällchen ^(a1,a) in Sahnesoße ^(a) dazu BIO -Reis	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing ^(a1,2,3,4))	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(a1,2,3,4)
04.04.	do 04.04.	Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse ^(a1,a,c) dazu Vollkornbrot ^(a1,a,a2,k)	Königsberger Kloppe ^(a1,a) mit Kapernsoße ^(a1,a) und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree ^(a) dazu Dessert	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. ^(a,g,i)	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing ^(a1,2,3,4))	Fleischkäse ^(a1,a) in Bratensoße ^(a1,a) mit Möhrengemüse ^(a1,c) und Kartoffeln
05.04.	fr 05.04.	Kohlrahi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(a1,a1,B3) dazu Dessert	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,a) mit Butter-Zitronensoße ^(a1,a) und Kartoffelpüree ^(a) dazu Rote-Bete-Salat ^(a)	Schweinesteak ^(a) mit Rahmchampignons ^(a1,a) und Petersilienkartoffeln	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^(a1,a,a2)	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,c,g,i,2,3,4,7)	Schweinebraten ^(a) mit Soße ^(a1,a) dazu Bohnengemüse ^(a1,a) und Serviettenknödel ^(a1,c)
06.04.*	sa 06.04.*	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischinlage ^(a1,3) dazu ein Nachtisch	Paniertes Putenschnitzel ^(a1,a,a2,a3,a4,g,h,i,j) mit Brechspargel in Sauce Hollandaise ^(a1,c) und Kartoffeln	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a1,a) mit Soße ^(a1,a) dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln			Rinderhacksteak „griechischer Art“ ^(a1,c) mit Tomatenreis dazu Tzatziki ^(a)
07.04.*	so 07.04.*		Kasselemackn ^(a) in Soße ^(a1) mit buntem Sauerkraut ^(a1,a) und Kartoffeln				Putengulasch mit Pilzen ^(a1,g) dazu Kartoffelpüree ^(a) und Dessert
08.04.	mo 08.04.	Milchreis ^(a) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	Buntes Eierfriskassee (mit Gemüseinlage) dazu Kartoffeln	Bandnudeln ^(a1) mit Waldpilzsoße ^(a1,g) dazu Dessert	Balkan-Nudelpfanne ^(a1,a) mit pikanter Tomatensoße ^(a1,a)	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing ^(a1,2,3,4))	Gemüsehackbraten ^(a) mit Mischgemüse ^(a1,c) dazu Soße ^(a1,a) und Kartoffeln
09.04.	di 09.04.	Hefeklöße ^(a1,c) mit heißer Kirschsoße ^(a1,a,a2,a3,a)	Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße und Würstwürfeln ^(a1,2,3,4) dazu Nachtisch	Dicke Rippe ^(a) mit Butterbohnen ^(a1) dazu Soße ^(a1,a) und Semmelknödel ^(a1,c)	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,c,g,i,2,3,4,7)	„Chesalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fenchendressing ^(a1,2,3,4))	Hacksteak (Geflügel) ^(a1,c) mit Letscho ^(a1,3) dazu Kartoffeln
10.04.	mi 10.04.	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch ^(a1,a1,3) dazu Obst	Deftiger Bratklops ^(a1,a) mit Porreegemüse ^(a1,c) und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel ^(a1,a) mit Soße ^(a) dazu Kohlragigemüse ^(a1,c) und Kartoffeln	2 Kasselerseiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a)	Salat „Südbsee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt Dressing ^(a1,2,3,4))	Schweinegulasch Ungarische Art ^(a1,a) mit Makkaroni ^(a1,c) dazu Obst
11.04.	do 11.04.	Italienische Gemüsesuppe mit Einlage (mit Nudeln, Zucchini, Karotte, Tomaten, Sellerie) ^(a1,c) dazu Dessert	Gefüllte Paprikaschote mit Soße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(a)	Marinierter Hering ^(a1,2,3,5) und Salzkartoffeln	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^(a1,a)	Salat „Roma“ (Eisberg-/Frisesalat, Tomate, Mozzarella und Fenchendressing ^(a1,2,3,4))	Quarkkekchen ^(a1,a) mit Apfelmus ^(a)
12.04.	fr 12.04.	Erseneintopf mit Wursteinlage ^(a1,2,3,4) dazu Obst	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,j,k) mit Dillsauce ^(a1,a) dazu Kartoffelpüree ^(a) und Apfel-Rotkohl-Rohkost ^(a1,2,7)	Thüringer Rostbrätel ^(a) mit Zwiebelsoße ^(a1,a) und Bratkartoffeln	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,4)	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchdress. ^(a1,2,3,4))	Sahne-Lachs-Soße mit Blattspinat ^(a1,a) dazu Bandnudeln ^(a1)
13.04.*	sa 13.04.*	Buchstabensuppe mit Schweinefleisch ^(a1,c1,k,m) dazu Obst	Pikante Bauernroulade ^(a1,a) mit Soße ^(a1,a) und Balkangemüse ^(a1,a) dazu Kartoffeln				Gedünstetes Seehechtfilet „natur“ ^(a) in Senfsoße ^(a1,a) dazu Kartoffeln
14.04.*	so 14.04.*		Krustenbraten ^(a) mit Blumenkohl ^(a1,c) dazu Soße ^(a1,a) und Kartoffeln	Herzhafter Rinderbraten mit Soße ^(a1) dazu Rotkohl ^(a1,a) und Klöße			Hähnchenschenkel mit Soße ^(a1,a) dazu Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffeln
15.04.	mo 15.04.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(a1,3) dazu Obst	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^(a1,a) und Reis dazu Obst	Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen ^(a1,a) und Kräuterspätzle ^(a1,c) dazu Obst	Grießbrei mit Vanillegeschmack ^(a1,a,a2,a3,a) dazu Zucker/Zimt und Obst	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing ^(a))	Hörnchennudelsuppe mit Geflügel ^(a1,c1,k,m) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,k) und Obst
16.04.	di 16.04.	Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Kartoffelwürfel und Eierstich ^(a) dazu Brot ^(a1,a2,k)	Bouletten ^(a1,c) mit Soße ^(a1,a) und Blumenkohlgemüse ^(a1,c) dazu Kartoffeln	Herzhafte Schlachteplatte ^(a1,a) mit Sauerkraut ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti ^(a1,c1,k,m)	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Fenchendressing ^(a1,a))	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a1,a) mit Soße ^(a1,a) dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln

Achtung!

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

Frischer Kuchen zum Freitag!



Pflaumenkuchen^(a,a1,c,g)

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.



01. APRIL BIS
30. APRIL 2024

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
mi 17.04.	Kesselgulaschsuppe ^(2,8,a,a1) mit Brötchen ^(a1,a2,f,g,j,k)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,8,a,a1,c,g) mit Nudeln ^(a1,c,f) und Tomatensoße ^(2,a,a1,g)	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ ⁽⁶⁾ mit Meerrettichsoße ^(2,a,a1,f,g) dazu Kartoffelklöße	Gemüseschnitzel ^(a,a1,c,g) dazu Sahnesoße mit Frischkäse ^(a,a1,g) und Reis, BIO -Obst	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a,a1,7)	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American-Dressing ⁽⁹⁾)	Pikanter Kräuterquark ⁽⁹⁾ mit Petersilienkartoffeln
do 18.04.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch ^(2,8,a,a1,j) dazu Obst	Gehacktesstippe ^(2,a,a1,j) mit Kartoffelpüree ^(2,3,g) dazu Obst	Sülze „Hausmacher Art“ ^(2,4) in Remouladensauce ^(2,5,c,g) dazu Bratkartoffeln	Veg. Schnitzel ^(a,a1,c,g) mit Kräutersoße ^(2,a,a1,f,g) dazu Butternöhren ⁽⁹⁾ und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,g,a1,4)	„Diplomatensalat“ (Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dress. ^(2,4,8,c,g))	Eierkuchen ^(a,a1,c,g) mit Apfelsmus ⁽²⁾
fr 19.04.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,8,i) dazu Dessert	Gekochte Eier ⁽⁶⁾ in Senfsoße ^(a,a1,f,g) mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾	Schweinebraten ⁽⁸⁾ in Champignons-Zwiebelsauce ^(a,a1,g) dazu Brokkoli „natur“ ^(a,a1,c,f,g) und Kartoffeln	Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse und Eierflocken ^(a1,c,f,j,k,m) dazu Dessert	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,7,8,C,a,a1,c,g,i,j)	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt Dressing ⁽⁹⁾)	Gebr. Hähnchenschenkel in Soße ^(2,a,a1) mit Rotkohl ^(7,8,a,a1) und Kartoffeln
sa 20.04.*	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch ^(2,8,i,a1,8,3) dazu Dessert	Rostbratwurst „Thüringer Art“ ^(a,8,j) mit Bayrisch Kraut ^(a1,1,1,1,1,1) dazu Soße ^(a1) und Kartoffeln					Hackbraten ⁽⁸⁾ mit Mischgemüse ^(a1,a,c,f,g) dazu Soße ^(a1,a,g) und Kartoffeln
so 21.04.*		Burgunderbraten ⁽⁸⁾ mit Soße ^(a,a1,g) dazu Butterbohnen ^(9,i) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes mit Champignons dazu Kartoffelklöße				Sahnegulasch ^(2,8,a,a1,f,g) dazu Pariser Karotten ^(a1,c,f,g) und Salzkartoffeln
mo 22.04.	Weißer Bohnensuppe mit Kasselersfleisch ^(2,3,4,8,i)	Hackbällchen ^(a,a1,g,b) mit Tomaten-Mozzarella-Soße ^(9,3) und Reis dazu Obst	Schweineroulade „Jäger Art“ ^(a1,a,c,f,g,i,j) mit Mischgemüse ^(a1,a,c,f,g) dazu Soße ^(a1,a,g) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a,a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße ^(2,a,a1,f,g)	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ⁽⁸⁾	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing ⁽⁹⁾)	Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch ^(8,3) dazu Vollkornbrot ^(a,a1,a2,k)
di 23.04.	Brokkoliremesuppe mit Schweinefleisch ^(2,8,i) dazu Dessert	Deftiger Bratklops ^(2,a,a1,c,j) mit Rotkohl ^(6,8,a,a1) dazu Soße ^(a,a1) und Kartoffeln	Pikantes Pfannengyros ^(1,8,g) mit Tzatziki ⁽⁹⁾ dazu Tomatenreis und Weißkrautsalat ⁽²⁾	Möhrenschnitzel ^(a1,c,f,g) mit Kartoffelpüree ^(2,3) und Curysoße ^(a1,a,f,g,i,j)	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur ^(c,g,i,j)	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing ^(2,4,8,j))	Paniertes Putenschnitzel ^(2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i,j) mit Kaisergemüse ^(a,a1) dazu Soße ⁽⁹⁾ und Kartoffeln ^(f,g)
mi 24.04.	Puddingsuppe mit Schokoladengeschmack ⁽⁹⁾ dazu Zwieback ^(a1,a) und Obst	Pikante Currywurst ⁽⁸⁾ mit Tomaten-Curry-Soße ^(2,9,i,j) und Kartoffelpüree ^(2,3,g) dazu Weißkohl-Rohkost	Schweine-Cordon-Roué ^(a,a1,c,g) mit Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^(a,a1,c,f,g) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsauce ^(a,a1,f,g) und BIO -Reis	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^(8,2,4)	Salat „Südde“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt Dressing ⁽⁹⁾)	Leberragout ^(2,a,a1,g) mit Kartoffelpüree ^(2,3,g) dazu Gewürzgurken ⁽⁵⁾
do 25.04.	Eierschüssel mit Geflügel ^(a1,c) und Brot ^(a1,a2,k) dazu hausgem. Quarkspeise ^(9,3,4)	Deftige Grützwurst ^(2,a,a1) mit Sauerkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln	Schweinesteak ⁽⁸⁾ mit Letscho ^(2,a,a1) und Bratkartoffeln	Vegetarische Linsenbolognese mit Makkaroni ^(a,a1,c)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(4,8,a,a1,g)	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, American Dressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7))	Eieromelette ^(a,a1,a2,a3,a4,c,g,h) mit Rahmspinat ^(a,a1,g) und Kartoffeln
fr 26.04.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(2,8,a,a1,j) dazu Obst	Gabelspaghetti ^(a1,c,f,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(2,8,a,a1)	Bauernroulade ^(2,a,a1,j) mit Soße ^(a,a1,g) und Kartoffeln dazu Rosenkohl ^(a,a1,f,g)	Gemüse-Gouda-Stäbchen mit leichter Tomatensoße ^(2,a,a1,c,g)	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgürte ⁽⁹⁾	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuter Dressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7))	Seelachs im Backteig ^(a,a1,d) mit Kräutersoße ^(2,a,a1,f,g) und Gemüseris dazu Obst
sa 27.04.*	Pizzasuppe ^(2,a,a1,g,8) dazu Obst	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ ^(2,a,a1,g) mit Spätzle ^(a1,c,f) dazu Obst					Tortellini mit veg. Füllung ^(a,a1,c) mit Käserahmsauce ^(a,a1,f,g,3) dazu Obst
so 28.04.*		Schweineschnitzel ^(2,a,a1) mit Butterbrokkoli „natur“ ⁽⁹⁾ dazu Soße ^(a,a1,g) und Kartoffeln	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ ⁽⁶⁾ mit Meerrettichsoße ^(2,a,a1,f,g) dazu Kartoffelklöße				Truthahnrollbraten in Soße ^(a,a1,g) dazu Leipziger Allerlei ^(a1,c,f,g) und Kartoffeln
mo 29.04.	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen ^(2,8,C,a,a1,c,i) und eine Scheibe Vollkornbrot ^(a,a1,a2,k)	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne mit Reis	Bratklops ^(2,a,a1,c,j) mit Soße ^(a,a1) dazu Mischgemüse ^(a1,a,c,f,g) und Kartoffeln	Grießbrei ^(a,a1,g) mit Zucker und Zimt dazu Obst	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,8,C,a,a1,c,g,i,j)	Salat „Roma“ (Eisberg-/Frisesalat, Tomate, Mozzarella und French Dressing ⁽⁹⁾)	Seehechtfilet gedünstet ^(d) in Dillsauce ^(a,a1,f,g) mit Kartoffelpüree ^(2,3,g)
di 30.04.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(2,3,4,8,i,j) und Dessert	Schichtkohl mit Soße ^(2,a,a1,g) und Kartoffeln dazu Dessert	Senfkrustenbraten ⁽⁸⁾ mit Soße ⁽⁹⁾ , Rotkohl ^(6,8,a,a1) und Serviettenknödel ^(a,a1,c)	Eipatty mit Schnittlauch ^(c,g) dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^(a,a1,c,f,g) und Kartoffeln	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(2,8,a,a1,c,f,g,j,k)	Salat „Prinzess“ (gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen, Bohnen und Tomate dazu Dressing ⁽⁹⁾)	Geflügelbratwurst ⁽⁶⁾ mit Soße ^(a,a1,g) dazu Buntes Sauerkraut ^(a1,1,1,1) und Kartoffeln

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND-KÜCHE



*Am Wochenende und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 1,40 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!

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