

Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mi 01.05.	Tag der Arbeit			
do 02.05.	Bauerngulasch ^{2,4} mit Möhrengemüse ^{1,1,2,3,4} dazu Kartoffeln	*Eieromelette ^{1,2,3,4} mit Rahmspinat ^{1,2,3,4} und Kartoffeln	Vegane Falafelbällchen ^{1,2,3,4} mit Soja-Bohnen ^{1,2,3,4} und Reis	Salat „Süde“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing ^{1,2,3,4})
fr 03.05.	Perlgräupcheneintopf mit Kasserle (vom Schwein) ^{2,3,4} dazu Dessert	*Seelachsfilet im Backteig ^{1,2,3,4} mit Senfsoße ^{1,2,3,4} dazu Kartoffelpüree ^{1,2,3,4} und Rotkohl-Rohkost	Spiralnudeln ^{1,2,3,4} mit Bio-Brokkoli ^{1,2,3,4} und Soja-Bohnen ^{1,2,3,4}	„Portugiesischer Salat“ (Gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French Dressing ^{1,2,3,4})
mo 06.05.	Erbseneintopf mit Wursteinlage ^{1,2,3,4} dazu Nachtisch	*Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^{1,2,3,4} dazu Kartoffelpüree ^{1,2,3,4} und Nachtisch	Gabelspaghetti ^{1,2,3,4} mit Tomaten-Basilikumsoße ^{1,2,3,4} dazu Nachtisch	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing ^{1,2,3,4})
di 07.05.	*Kartoffelsuppe ^{1,2,3,4} mit Wiener Würstchen ^{1,2,3,4}	Fischpfanne (vom Seehechtfilet) mit Paprika und Tomate ^{1,2,3,4} dazu Reis	Quarkkekchen ^{1,2,3,4} mit Apfelmus ^{1,2,3,4}	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing ^{1,2,3,4})
mi 08.05.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage ^{1,2,3,4} dazu Brot ^{1,2,3,4} und Obst	*Nudeln ^{1,2,3,4} mit Tomatensoße und Wurstwürfeln ^{1,2,3,4} dazu Obst	Spinat-Knuspermedaillon ^{1,2,3,4} mit Rahmsauce ^{1,2,3,4} und Kartoffelpüree ^{1,2,3,4}	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen und Americandressing ^{1,2,3,4})
do 09.05.	Christi Himmelfahrt			
fr 10.05.	*Milchreis ^{1,2,3,4} mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch ^{1,2,3,4}) dazu Brot ^{1,2,3,4}		
mo 13.05.	*Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot ^{1,2,3,4}	Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse ^{1,2,3,4} mit Kartoffeln	Bunte Nudeln ^{1,2,3,4} mit Käse-Sahne-Soße ^{1,2,3,4} dazu Dessert	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing ^{1,2,3,4})
di 14.05.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen ^{1,2,3,4} dazu Obst	*Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage ^{1,2,3,4}) und Nudeln ^{1,2,3,4} dazu Obst	Kartoffelpuffer ^{1,2,3,4} mit Bio-Apfelmarmelade	*„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing ^{1,2,3,4})
mi 15.05.	*Tomatensuppe mit Wurstwürfeln und Reis dazu Dessert	Gehacktessteppchen ^{1,2,3,4} mit Kartoffelpüree ^{1,2,3,4} dazu Gewürzgurkenwürfel ^{1,2,3,4}	Rote-Bete-Medaillons ^{1,2,3,4} mit Petersiliensauce ^{1,2,3,4} und Reis	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen und Ei mit Jogh.-Kräuter Dressing ^{1,2,3,4})
do 16.05.	*Hühnerfriskasse mit Spargel ^{1,2,3,4} und Kartoffeln dazu Bohnensalat ^{1,2,3,4}	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) mit Kräutersoße ^{1,2,3,4} und Kartoffelpüree ^{1,2,3,4}	Veg. Frühlingsröllchen ^{1,2,3,4} mit Soja-Bohnen ^{1,2,3,4} und Kurkumareis	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt ^{1,2,3,4})
fr 17.05.	Pizzasuppe ^{1,2,3,4} dazu Dessert	*Geflügelbratwurst ^{1,2,3,4} mit Soße ^{1,2,3,4} dazu buntes Sauerkraut ^{1,2,3,4} und Kartoffeln	Ei-Patty ^{1,2,3,4} mit Kartoffeln und Gurkensalat ^{1,2,3,4}	Bunter Obstteller mit Soße mit Vanilleschmack ^{1,2,3,4}

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 20.05.	Pfingstmontag			
di 21.05.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot ^{1,2,3,4}	*Fischli (aus Seefisch) ^{1,2,3,4} mit Dillsauce ^{1,2,3,4} und Reis dazu Dessert	Tortellini mit veg. Füllung ^{1,2,3,4} und Käserahmsauce ^{1,2,3,4}	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki ^{1,2,3,4})
mi 22.05.	Quarkkekchen ^{1,2,3,4} dazu Soße mit Vanilleschmack ^{1,2,3,4}	*Gabelspaghetti ^{1,2,3,4} mit Sauce Bolognese ^{1,2,3,4} dazu Obst	Veg. Schnitzel ^{1,2,3,4} mit Bio-Mischgemüse ^{1,2,3,4} Soße ^{1,2,3,4} und Kartoffelpüree ^{1,2,3,4}	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing ^{1,2,3,4})
do 23.05.	Fischpfanne mit Frühlingsgemüse ^{1,2,3,4} und Butterreis ^{1,2,3,4}	Bayr. Leberkäse ^{1,2,3,4} mit Soße ^{1,2,3,4} dazu Mischgemüse ^{1,2,3,4} und Kartoffelpüree ^{1,2,3,4}	*Vegetarischer Möhreeneintopf ^{1,2,3,4} dazu Dessert	Salat „Fitnesseller“ (Sellerie, Weißkohl, Bohnen, Möhren, Mais, gr. Salat und Dressing ^{1,2,3,4})
fr 24.05.	*Ei-Patty ^{1,2,3,4} mit Rahmsauce ^{1,2,3,4} und Kartoffeln	Gebratene Bockwurst ^{1,2,3,4} mit Tomatensoße ^{1,2,3,4} und Kartoffelpüree ^{1,2,3,4} dazu ein Dessert	Grießbrei ^{1,2,3,4} mit Birnenkompott	Salat „Süde“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing ^{1,2,3,4})
mo 27.05.	Gemüseterrine mit Schweinefleisch ^{1,2,3,4} dazu Obst	Putengulasch mit Pilzen ^{1,2,3,4} dazu Kartoffelpüree ^{1,2,3,4} und Dessert	*Hörnchenudeln ^{1,2,3,4} mit Tomatensoße ^{1,2,3,4} „Napoli“ ^{1,2,3,4} dazu Dessert	Chinesischer Salat (Gem. Salat mit Sojakleinen, Chicken-Nuggets und French Dressing ^{1,2,3,4})
di 28.05.	Graupensuppe mit Kasserlefleisch ^{1,2,3,4} dazu Obst	Schweineschnitzel ^{1,2,3,4} „Wiener Art“ ^{1,2,3,4} mit Soße ^{1,2,3,4} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	*Milchnudeln in Soße mit Vanilleschmack ^{1,2,3,4} dazu Obst	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing ^{1,2,3,4})
mi 29.05.	*Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^{1,2,3,4} dazu ein Dessert	Hähnchenschel (Schule) / Hähnchenschnitzel ^{1,2,3,4} mit Soße ^{1,2,3,4} dazu Apfelrotkohl ^{1,2,3,4} und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) mit pikanter Soße ^{1,2,3,4}	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt Dressing ^{1,2,3,4})
do 30.05.	*Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse ^{1,2,3,4} dazu Vollkornbrot ^{1,2,3,4}	Königsberger Klopse ^{1,2,3,4} mit Kapernsoße ^{1,2,3,4} und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Gemüsebällchen ^{1,2,3,4} in Soße ^{1,2,3,4} dazu Kartoffelpüree ^{1,2,3,4}	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing ^{1,2,3,4})
fr 31.05.	Kohl- und Möhreeneintopf mit Schweinefleisch ^{1,2,3,4} dazu Dessert	*Seelachs im Backteig ^{1,2,3,4} mit Butter-Zitronensoße ^{1,2,3,4} und Kartoffelpüree ^{1,2,3,4} dazu Rote-Bete-Salat ^{1,2,3,4}	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^{1,2,3,4}	„Chopskasalet“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing ^{1,2,3,4})

Bitte beachten Sie
die Schließzeiten der Einrichtungen
bezüglich der Ferien und des Brückentages
am 10.05.2024!






Aktuelle Ferientermine
Pfingstferien
Thüringen 10.05.2024
Sachsen 10.05. und 21.05.2024
Sachsen-Anhalt 21.05.2024 - 24.05.2024

01.05. – 03.05.2024					
KW ?	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
06.05. – 10.05.2024					
KW ?	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
13.05. – 17.05.2024					
KW ?	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
20.05. – 24.05.2024					
KW ?	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
27.05. – 31.05.2024					
KW ?	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

Name: _____
Vorname: _____
Klasse: _____
Einrichtung / Hort: _____
KD.-Nr.: _____

X Abgabetermin bitte bis: 12.04.2024

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**
 Bestell-Fax **0 34 41 / 21 35 43**
 E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de



Kinder Menüplan








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 18	01.05. – 03.05.2024	
Mo		
Di		
Mi		
Do	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe ^(4,R,a,a1,g) (vom Schwein)	 EG 812 kJ 194 kcal F 15 g GF 4,8 g KH 3 g Z 1,1 g EW 13 g SZ 1,8 g
Fr	Grießspeise ^(a1,g) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	 EG 523 kJ 125 kcal F 3,4 g GF 2,2 g KH 20 g Z 13 g EW 3,4 g SZ 0,09 g

KW 19	06.05. – 10.05.2024	
Mo	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur ^(a1,g,i,j,8,C,6,2,4)	 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 ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	 EG 808 kJ 193 kcal F 1,4 g GF 0,2 g KH 30 g Z 6,6 g EW 3,7 g SZ 1 g
Mi	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,8,C,7)	 EG 515 kJ 123 kcal F 6 g GF 1,6 g KH 12 g Z 4,1 g EW 4 g SZ 1,4 g
Do		
Fr		

KW 2	13.05. – 17.05.2024	
Mo	Hähnchenschnitzel mit Essig-/ Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,h,i,j)	 EG 389 kJ 93 kcal F 2,6 g GF 0,2 g KH 12 g Z 3,6 g EW 4,6 g SZ 1,3 g
Di	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur ^(a1,a,g,i,j,8,4)	 EG 703 kJ 168 kcal F 11,22 g GF 1,89 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 ^(c,g,i,j)	 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 ^(a1,a,g,i,j,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
Fr	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)	 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 21	20.05. – 24.05.2024	
Mo		
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(f,a1,a,i,j,8,7)	 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 ^(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
Do	Gebratenes Schnitzel auf Essig/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,8)	 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	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a1,a,2,d,i,j,k,7)	 EG 624 kJ 149 kcal F 6,4 g GF 1,2 g KH 13 g Z 1,9 g EW 8,5 g SZ 0,9 g

KW 22	27.05. – 31.05.2024	
Mo	Wiener Würstchen mit Essig/ Öl- Kartoffelsalat ^(a,i,j,8,C,6,2,4)	 EG 662 kJ 158 kcal F 11,14 g GF 3,1 g KH 10,73 g Z 3,11 g EW 3,12 g SZ 1,24 g
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a1,a,2,a2,a3,a4,g)	 EG 523 kJ 125 kcal F 3,2 g GF 2 g KH 21 g Z 214 g EW 3,1 g SZ 0,98 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)	 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
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^(c,g,i,j)	 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 ^(a,a1,c,g,i,j,8,2,3,4,7)	 EG 536 kJ 128 kcal F 6,52 g GF 1,23 g KH 12,33 g Z 3,44 g EW 4,79 g SZ 1,12 g

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:
 EG - Energiegehalt, F - Fette, 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.

