

Kontakt

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

Achtung!

Bitte beachten Sie, dass An- bzw. Abmeldungen für den Feiertag (Christi Himmelfahrt) sowie Brückentag und das anschließende Wochenende, nur bis Mittwoch 13 Uhr möglich ist.
Ihr Team der Burgenlandküche

+++ Jetzt Neu +++
Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!
Mohnkuchen(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, 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-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
mi	Tag der Arbeit	Gabelspaghetti ^(a,a1,c,f,k,m) mit Sauce Bolognese ^(B,Bg) dazu Obst	Putensteak nach "Zigeuner Art" ^(a,a1) mit Kartoffeln, Obst				Eieromelette ^(a,a1,a2,a3,a4,c,g,h) mit Rahmspinat ^(a,a1,g) und Kartoffeln
01.05.*							
do	Ungarische Gulaschsuppe ^(2,3,4,a,a1) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen ^(a1,a2,i,j,k)	Bauerngulasch ^(2,4,8,a,a1,g,i) mit Möhrengemüse ^(a1,c,t,g) dazu Kartoffeln	Bauernroulade ^(a,a1,i) mit Soße ^(a,a1,g) dazu Butterbrokkoli "natur" ^(g) und Spätzle ^(a,a1,c,f)	Vegane Falafelbällchen ^(a,a1,c,f,g,i) mit Sahnesoße ^(g) und Reis	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe und Garnitur ^(4,8,a,a1,g)	Salat „Südde“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing ^(g))	Gemüseintopf "Frühlings Art" mit Schweinefleisch ^(B) dazu Vollkornbrot
02.05.							
fr	Perigräupcheneintopf mit Kasseler ^(2,3,4,8,a,a3) dazu Dessert	Seelachsfilet im Backteig ^(a,a1,d) mit Senfsoße ^(a,a1,g) dazu Kartoffelpüree ^(3,g) und Rotkohl-Rohkost	Schweinebraten ^(B) mit Soße ^(a,a1,g) dazu Butter-Blumenkohl ^(g) und Kartoffeln	Spiralnudeln ^(a,a1) mit BIO-Brokkolirahmsauce ^(a,a1,g)	Grießspeise ^(a,a1,g) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing ^(g)	Eierkuchen ^(a,a1,g) dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(3,a,a1,a2,a3,a4,c,g,h)
03.05.							
sa	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage ^(B) dazu ein Nachtisch	Schweinerollbraten ^(B) mit Soße ^(a,a1,g) dazu Mischgemüse ^(a,a1,c,t,g) und Kartoffeln					Hähnchengeschnetzeltes ^(B,a1) i mit Fusillnudeln ^(a,a1,c) dazu Nachtisch
04.05.*							
so		Krustenbraten(vom Schwein) ^(B) mit pikanter Soße ^(g) und Bayrisch Kraut ^(B,a,a1) dazu Kartoffeln	Paniertes Putenschnitzel ^(3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i) mit Erbsengemüse ^(a,a1) und Soße ^(g) dazu Kartoffeln				Rinderroulade ^(5,C) mit Soße ^(a,a1,g,i) und Rotkohl ^(B,a,a1) dazu Klöße
05.05.*							
mo	Erbseintopf mit Wursteinlage ^(f,i,j,k,2,3,4) dazu Nachtisch	Schweineschnetzeltes mit Pilzen ^(a1,a,g,B,3) dazu Kartoffelpüree ⁽³⁾ und Nachtisch	Rinderschmorbraten mit Soße ^(g) dazu Schwarzwurzel ^(a1,a1,g) und Spätzle ^(a1,a,c,f)	Gabelspaghetti ^(a1,a,c,f,k,m) mit Tomaten-Basilikumsoße ^(a1,a,g) dazu Nachtisch	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur ^(a,a1,g,i,j,k,C,6,2,4)	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing ^(g,i,j,2,3,4,7))	Schweineschnitzel mit Soße "Jäger Art" (mit Pilzen) ^(a1,a,g,i,B) und Kartoffeln
06.05.							
di	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,j,B,3) dazu Obst	Fischpfanne(vom Seehechtfilet) mit Paprika und Tomate ^(a,a1,d) dazu Reis	Spanferkelrollbraten ^(B) mit Soße ^(a,a1,g) und Rotkohl ^(a1,i,B) dazu Kartoffelklöße	Quarkkeulchen ^(a1,a,g) mit Apfelsmus ⁽²⁾	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, 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 ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7))	Kartoffelsuppe ^(i,B,3) mit Wiener Würstchen ^(i,i,j,k,C,6,2,4)
07.05.							
mi	Hühnerkraftsuppe mit Einlage ^(a1,a,c,f,k,m) dazu Brot ^(a1,a2,k) und Obst	Nudeln ^(a1,a,c,f) mit Tomatensoße und Würstwürfeln ^(a,a1,j,2,3,4) dazu Obst	Rostbratwurst "Thüringer Art" ^(B,4) mit Bayrisch Kraut ^(a1,a1,i,B) und Soße ^(g) dazu Kartoffeln	Spinat-Knuspermedaillon ^(a,a1,a2,c,f,g,h,i,j,k) mit Rahmsauce ^(a,a1,g) und Kartoffelpüree ⁽³⁾	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,B,C,7)	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandress ^(g,i,j,2,3,4,7))	Blumenkohlentopf mit Schweinefleisch ^(a1,a1,g,i,B,3) dazu Dessert
08.05.							
do	Christi Himmelfahrt	Geflügelkardelle ^(a1,a,c,f,g,i) mit Möhrengemüse ^(a1,c,t,g) dazu Kartoffeln und Soße ^(a1,a,g)	Eisbein ^(a1,c,f,i,j,k,2,4) mit Soße ^(a,a1) dazu Sauerkraut ^(a1,a,B) und Kartoffeln				Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(a1,a1,g,i,2) mit Salzkartoffeln dazu Obst
09.05.*							
fr	Milchreis ^(g) mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch) ^(a1,c,f,i,j,k,B) dazu Brot ^(a1,a2,k)	Geschmorte Kohlroulade mit Bratensoße ^(a1,a) und Kartoffeln				Gedünstetes Seehechtfilet ^(f) in Zitronensoße ^(a1,a,c,t,g) mit Wurzelgemüse und Kartoffeln
10.05.							
sa	Soljanka ^(a,a1,g,i,2,4,5) mit Brötchen ^(a1,a2,i,j,k)	Schweineschnitzel ^(a,a1,B) mit Erbsengemüse ^(a,a1) dazu Soße ^(a,a1,g) und Kartoffeln					Kochfleisch ^(B) mit Petersiliensoße ^(a1,a1,g) dazu Kartoffelklöße
11.05.*							
so		Kasseler ^(B) mit Soße dazu Sauerkraut ^(g) und Kartoffeln	Schweineroulade ^(a1,a,c,f,i,j,k) in pikanter Soße ^(g) mit Leipziger Allerlei ^(a1,c,t,g) und Kartoffelklöße				Pouletfilet(Hähnchen) in Estragonsoße ^(a1,c,t,g) dazu Fingermöhren "natur" ^(g) und Spätzle ^(a1,a,c,f)
12.05.*							
mo	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,k)	Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse ^(a1,B) mit Kartoffeln	Zwiebelfleisch ^(B) mit Soße ^(a1,a,g) und Kartoffelklößen	Bunte Nudeln ^(a1,a) mit Käse-Sahne-Soße ^(a1,a1,g,3) dazu Dessert	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,h,i)	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perz Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen, American dressing ^(g,i,j,2,3,4,7))	Gemüsehackbraten ^(B) in Soße ^(a1,a,g) mit Kohlrabigemüse ^(a1,a,c,t,g) und Kartoffeln
13.05.							
di	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößen ^(a1,a,c,f,i,j,k,C,3) dazu Obst	Wurstgulasch(mit Gemüseeinlage) ^(a,a1,i,j,2,4) und Nudeln ^(a1,a,c,f) dazu Obst	Deftiger Krautgulasch ^(a1,a1,i,B) mit Semmelknödeln ^(a1,c) dazu Obst	Kartoffelpuffer ^(a1,a,c) mit BIO-Apfelmarmelade	Frikadelle dazu Kartoffelsalat(mit Joghurt) und Garnitur ^(a1,a,c,g,i,4)	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^(g,i,j,2,3,4,7))	Schweinebraten ^(B) mit Soße ^(a1,a,g) dazu Bohnengemüse ^(a1,a1,g,i,j) und Kartoffeln
14.05.							
mi	Tomatensuppe mit Würstwürfeln und Reis ^(a,a1,i,j,2,3,4) dazu Dessert	Gehacktesstippe ^(a1,a1,i,B) mit Kartoffelpüree ⁽³⁾ dazu Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾	Putenrollbraten mit Soße ^(g) dazu Mischgemüse ^(a1,a,c,t,g) und Kartoffeln	Rote-Bete-Medallions ^(a1) mit Petersiliensoße ^(a1,a1,g) und Reis	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^(c,g,i)	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuter Dressing ^(g,i,j,2,3,4,7))	Seehechtfilet "natur" ^(f) in Dillsoße ^(a1,a1,g) mit Reis
15.05.							
do	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößen ^(a1,a,c,g,i,3) dazu Dessert	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) ^(a,a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,a1,g,3) und Kartoffelpüree ⁽³⁾	Feuerspieß "Budapest" ^(a1,a,c,B,4) mit Soße ^(a1,a) dazu Paprika-Maisgemüse ^(a1,a1,g) und Reis	Veg. Frühlingsröllchen ^(a,a1,f) mit Sojasoße ^(g) und Kurkumareis	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a1,a,g,i,4)	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt ^(g,i,j,2,3,4,7))	Hühnerfrikassee mit Spargel ^(a1,a1,g) dazu Kartoffeln, Bohnensalat ⁽⁵⁾
16.05.							

Achtung!

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

Frischer Kuchen zum Freitag!

Papageienkuchen (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. MAI BIS 31. MAI 2024

Main menu table with columns for Date (DATUM), Menu 1 (1 - Eintöpfe), Menu 2 (2 - Hausmannskost), Menu 3 (3 - Das Pikante), Vegetarisch, Kaltgericht, Salatteller, and bekömmliche Kost. Each entry includes a description and nutritional information.



BURGENLAND-KÜCHE



Speisekarte

MENÜDIENST

*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