

Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 03.06.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	*Buntes Eierfrikassee (mit Gemüseeinlage) ^{a,a2,c,f,gj} dazu Reis	Balkan-Nudelpfanne ^{a1} (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen) mit pikanter Tomatensoße ^{a1,a}	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons, Balsamicodressing ^{h,i,j})
di 04.06.	Hefekloß ^{a1,a,c} mit heißer Kirschsob ^{a1,a,a2,a3,a4,g} (Schule 3/ Kita 2)	Nudeln ^{a1,a,c,f} mit Tomatensoße und Würstwürfeln ^{a1} dazu Nachtisch	*Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^{a1,a,c,f,g} mit Salzkartoffeln dazu -Obst	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^{h,i,j,k,l,m})
mi 05.06.	*Hähnchengockelchen ^{a1,a} mit Soße ^g dazu Kohlrabigemüse ^{a1,a,c,f,g} und Kartoffeln	Schweinegulasch „Ungarische Art“ ^{a1,a,b} mit Makaroni ^{a1,a,c,f,j,k,m} dazu Obst	Gemüsefrikadelle ^{a1,a2,c,i} mit Tomatensoße ^g und Kartoffelpüree ^{g3}	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing ^{h,i,j,k,l,m})
do 06.06.	Italienische Gemüsesuppe mit Einlage (Nudeln, Zucchini, Karotte, Tomaten, Sellerie) ^{a1,a,c,f,i}	*Quarkkeulen ^{a1,a,g} mit Apfelsmus ^g (Schule 3/ Kita 2)	Brokkoli-Knusper-Nuggets ^{a1,a,c,d,f,g,h} mit Kräutersoße ^{a1,a,g} und Kartoffelpüree ^{g3}	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico ^{h,i,j})
fr 07.06.	Erbseneintopf mit Wursteinlage ^{h,i,k,l,m} dazu Obst	*Fischburger ^{a1,a,c,d,g,i,j,k} mit Dillsob ^{a1,a,g} dazu Kartoffelpüree ^{g3} und Apfel-Rotkohl-Rohkost ^{a1,a2,7}	Bunte Nudeln ^{a1} mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße ^g	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing ^{h,i,j,k,l,m})
mo 10.06.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{g3,a,a1,i} dazu Obst	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^{g3,a,a1,g} und Reis dazu Obst	*Grießbrei mit Vanilleschmack ^{a1,a2,a3,a4,c,f,g,h} dazu Zucker/Zimt und Obst	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing ^{h,i,j,k,l,m})
di 11.06.	*Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Kartoffelwürfeln und Eierstich ^g dazu Brot ^{a1,a2,k}	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a1,a,b} mit Soße ^{a1,a} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing ^{h,i,j,k,l,m})
mi 12.06.	Pikanter Kräuterquark ^g mit Petersilienkartoffeln	Panierte Jagdwurstscheibe ^{a1,a2,a3,a4,c,g} mit Nudeln ^{a1,a,c,f} und Tomatensoße ^{g3,a,a1,g}	*Gemüse-Knusper-Dinos ^{a1,a2,c,i,k} dazu Sahnesoße mit Frischkäse ^{a1,a1,g} und -Obst	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Ei, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American-Dressing ^{h,i,j,k,l,m})
do 13.06.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelsmus ^g (Schule 3, Kita 2)	*Gehacktesstippe ^{g3,a,a1,i} mit Kartoffelpüree ^{g3} dazu Obst	Veg. Schnitzel ^{a1,a1,c,g,i} mit Kräutersoße ^{g3,a,a1,g} dazu Buttermöhren ^g und Kartoffeln	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Kräuterdressing ^{h,i,j,k,l,m})
fr 14.06.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch ^{g2,4,b,i} dazu Dessert	*Gekochte Eier ^g in Sentsoße ^{a1,a1,f,g,i} mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat ^g (Schule 2, Kita 1)	Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse und Eierflocken ^{a1,a,c,f,j,k,m} dazu Dessert	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt dressing ^{h,i,j,k,l,m})
mo 17.06.	*Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch ^{g3} dazu Vollkornbrot	Hackbällchen ^{a1,a1,g} mit Tomaten-Mozzarella-Soße ^{g3} und Reis dazu Obst (Schule 2, Kita 1)	Vollkornnudeln ^{a1} mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße ^{g3,a,a1,g}	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico ^{h,i,j})
di 18.06.	*Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch ^{g3,a,a1,f,g,i}	Deftiger Bratloas ^{a1,c,b,c} mit Rotkohl ^{a1,a1,b,7} und Kartoffeln	Möhrenschnitzel ^{a1,a,c,f,g,i} mit Kartoffelpüree ^{g3} und Currysob ^{a1,a1,g,i}	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^{h,i,j,k,l,m})
mi 19.06.	Puddingsuppe mit Schokogeschmack ^g dazu Zwieback ^{a1,a}	Pikante Currywurst ^g mit Kartoffelpüree ^{g3} und Tomaten-Curry-Soße ^{g3,a1} dazu Weißkohl-Rohkost	*Blumenkohl-Käse-Bratling ^{g3,a,a1,g} mit Rahmsob ^{a1,a1,g} und -Reis	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing ^{h,i,j,k,l,m})

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 20.06.	*Eiermuschelsuppe mit Geflügel ^{g3,a1,c} dazu hausgem. Quarkspeise ^{g3,4}	Eieromelette ^{a1,a2,a3,a4,c,g,h} mit Rahmspinat ^{a1,a1,g} und Kartoffeln	Vegetarische Linsenbolognese ^{a1,a1,c,f,h,j,k,m} mit Makaroni ^{a1,a1,c}	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons, Balsamicodressing ^{h,i,j})
fr 21.06.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{g3,a,a1,i} dazu Obst	Seelachs im Backteig ^{a1,a1,d,i} mit Kräutersob ^{a1,a1,g} und Gemüereis dazu Obst	Gemüse-Gouda-Stäbchen ^{a1,a1,c,g,i} mit leichter Tomatensoße ^{g3,a,a1,c,g} und Kartoffeln (Schule 3, Kita 2)	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh-Kräuterdressing ^{h,i,j,k,l,m})
mo 24.06.	*Gemüsesuppe mit Fleischklößchen ^{g3,a,a1,c,i} und eine Scheibe Vollkornbrot ^{a1,a2,k}	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne ^{a1,a1,g,i,j} mit Reis	Grießbrei ^{a1,a1,g} mit Zucker und Zimt dazu Obst	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing ^{h,i,j})
di 25.06.	*Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen ^{g3}	Schichtkohl mit Soße ^{g3,a,a1,g} und Kartoffeln dazu Dessert	Eipatty mit Schnittlauch ^g dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^{a1,a1,c,f,g} und Kartoffeln	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne und Kräuterdressing ^{h,i,j,k,l,m})
mi 26.06.	Linsensuppe mit Rauchfleisch ^{g2,4} dazu Obst	*Gabelspaghetti ^{a1,a1,c,f,j,k,m} mit Sauce Bolognese ^{g3,a1,g} dazu Obst	Vegane Falafelbällchen ^{a1,a1,c,f,g,i} mit Sahnesob ^{g3} und Reis (Schule 5, Kita 4)	Salat „Südesee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing ^{h,i,j,k,l,m})
do 27.06.	Bauerngulasch ^{g2,4,a,a1,g,i} mit Möhrengemüse ^{a1,c,f,g} dazu Kartoffeln	*Eieromelette ^{a1,a1,a2,a3,a4,c,g,h} mit Rahmspinat ^{a1,a1,g} und Kartoffeln	Gemüseragout ^{g3,a,a1,g} mit Reis	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing ^{h,i,j,k,l,m})
fr 28.06.	Perlgärpcheintopf mit Kasserle(vom Schwein) dazu Dessert	*Seelachsfilet im Backteig ^{a1,a1,d,i} mit Sentsob ^{a1,a1,g} dazu Kartoffelpüree ^{g3} und Rotkohl-Rohkost	Spiralnudeln ^{a1} mit -Brokkoli-rahmsob ^{a1,a1,g}	„Portugiesischer Salat“ (gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing ^g)

03.06. – 07.06.2024

KW 23	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

10.06. – 14.06.2024

KW 24	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

17.06. – 21.06.2024

KW 25	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

24.06. – 28.06.2024

KW 26	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

03.07. – 07.07.2024

KW 27	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

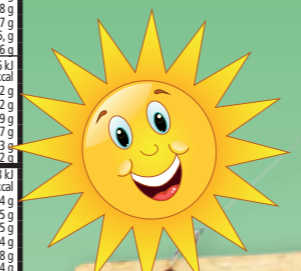
Name:

Vorname:

Klasse:

Einrichtung / Hort:

KD.-Nr.:








Wir wünschen unseren Kunden eine schöne Sommerzeit. Bitte beachten Sie die Schließzeiten in den Ferien.

Aktuelle Ferientermine

	Sommerferien
Thüringen	20.06.2024 - 31.07.2024
Sachsen	20.06.2024 - 02.08.2024
Sachsen-Anhalt	24.06.2024 - 02.08.2024

X Abgabetermin bitte bis: 03.05.2024

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



**01. JUNI BIS
30. JUNI 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 23 03.06. – 07.06.2024	
Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{1a,a1,cg,i,j,2,3,4,7}
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{c,g,i,j,8,C,6,2,3,4,7}
Mi	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ⁸
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^{f,e1,a,a2,a3,a4,f,g,i,j,4}
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{f,a1,c,g,8,4}

KW 24 10.06. – 14.06.2024	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{7,8,Ca,a1,c}
Di	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^{8a,g,j,1,8,4}
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^{8a,i,7}
Do	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^{8a,g,1,4}
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^{8a,d,i,j,k,a1,a2,7}

KW 25 17.06. – 21.06.2024	
Mo	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ⁸
Di	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur ^{c,g,i,j}
Mi	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^{8i,8,2,4}
Do	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{4,8a,a1,g,j}
Fr	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze ⁹

KW 26 24.06. – 28.06.2024	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{6,8,Ca,a1,c}
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^{6,8a,a1,j}
Mi	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust ^{1a,a1,a2,a3,a4,e,f,g,i,j,k}
Do	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe (vom Schwein)
Fr	Griebspeise ^{8a1,g} mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott

KW 27	
Mo	
Di	
Mi	
Do	
Fr	

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.

