

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 02.06.	Erbseintopf (mit Wursteinlage, Kartoffelwürfel) ^(i,j,k,2,3,4) dazu Nachtsch	*Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^(a1,a,8,9,3) dazu Kartoffelpüree ^(g,3) und Nachtsch	Gabelspaghetti ^(a1,a,c,f,j,k,m) mit Tomaten-Basilikumsoße ^(a1,a,g) dazu Nachtsch	Chinesischer Salat gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7)
di 03.06.	*Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) ^(k,3) mit Wiener Würstchen ^(i,j,k,6,2,4) dazu Obst	Fischnuggets (Seelachsfilet) ^(a,al,d) mit Petersiliensoße ^(a,al,f,g) dazu Reis	Buntes Gemüseragout (Erbesen, Karotten, Mais, Paprika) ^(a1,c,fg) mit Kräuterspätzle ^(a,al,c,f)	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
mi 04.06.	Hühnerkraftsuppe (Karotten, Erbesen, Kohlrabi, Blumenkohl) ^(a1,a,c,f,j,k,m) dazu Brot ^(a1,a,2,k) und Obst	*Nudeln ^(a1,a,c,f) mit Tomatensoße und Würstwürfeln ^(a,al,i,j,k,2,3,4)	Quarkkeulen ^(a1,a,g) mit Apfelmus ⁽²⁾	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
do 05.06.	Blumenkohlentopf mit Schweinefleisch ^(a1,a,gi,8,3) dazu Dessert	*Geflügelfrikadelle ^(a1,a,g) mit Möhrengemüse ^(a1,c,fg) dazu Kartoffeln und Soße ^(a1,a,g)	Zucchini-Möhren-Puffer ^(c) mit Kräutersoße ^(a1,a,fg,3) und Reis	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandress ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
fr 06.06.	*Milchreis ⁽⁹⁾ mit Pfirsichkompott dazu Zucker- und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch, Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebel) ^(a1,c,fg,i,j,k,8) dazu Reis	Ei-Patty ^(a1,a,a,2,c,3,4,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln	„Italienischer Salat“ (Romana, Champignons, Tomate, Croutons, Hähnchenbrust und Balsamicodressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
mo 09.06.	Schöne Pfingsten			
di 10.06.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen ^(a1,a,c,fg,i,8,3) dazu Obst	Wurstgulasch (Karotten,Erbesen) ^(a,al,i,j,k,2,4) und Nudeln ^(a1,a,c,f)	Kartoffelpuffer ^(a1,a,c) mit Apfelmarmelade ^(a1,a,c,f)	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
mi 11.06.	Tomatensuppe mit Würstwürfeln und Reis ^(a1,i,j,k,2,3,4) dazu Dessert	*Römerbraten mit Soße ^(a1,a,gi) dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln	Rote-Bete-Medallions ^(a1) mit Petersiliensoße ^(a1,a,fg) und Reis	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
do 12.06.	*Hühnerfrikassee (Spargel) ^(f,g) dazu Kartoffeln, Bohnensalat ⁽⁵⁾	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) ^(a,al,d,i,j) mit Kräutersoße ^(a1,a,fg,3) und Kartoffelpüree ^(g,3)	Veg. Frühlingssrollchen ^(a,al,f) mit Soja-Soße ^(f,g,4) und Kürbismais	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarin und Joghurt ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
fr 13.06.	Pizzasuppe (Hackfleisch, Paprika, Tomate, Zwiebeln, Champignons und Käse) ^(a1,a,gi,8) dazu Dessert	Geflügelbratwurst ⁽⁶⁾ mit Soße ^(a1,a,g) dazu Bayrisch Kraut ^(a1,a,gi,8) und Kartoffeln	Ei-Patty ^(a1,a,a,2,c,3,4,g,h) mit Kartoffeln und Gurkensalat ^(a1,a,gi,5)	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(a,al,a,2,c,3,4,fg,2,3)
mo 16.06.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch ^(a1,a,gi,8,3) dazu Dessert	*Gabelspaghetti ^(a1,a,c,f,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(a1,a,8,3)	Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße ^(a1,a,fg,3) dazu Dessert	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico ^(a1,f,9))
di 17.06.	Reissuppe (mit Geflügelfleisch, Erbesen, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi) dazu Brot ^(a1,a,2,k)	*Fischli (aus Seefisch) ^(a1,a,d,f) mit Dillsoße ^(a1,a,fg) und Reis dazu Dessert	Tortellini mit veg. Füllung ^(a1,a,c) und Käsesahmsauce ^(a1,a,fg,3)	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne dazu Kräuterdressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
mi 18.06.	Quarkkeulen ^(a1,a,g) dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,2,c,3,4,fg,3) dazu Obst	*Gehacktestippen ^(a1,a,i,8) mit Kartoffelpüree ^(g,3) dazu Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾	Veg. Schnitzel ^(a1,a,c,gi) mit Mischgemüse ^(a1,a,gi) Soße ^(f,g) und Kartoffelpüree ^(g,3)	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 19.06.	Fischpfanne (mit Seelachs) mit Frühlingsgemüse (Karotten, Kohlrabi, Porree) ^(a1,d,fg) und Butterreis ⁽⁹⁾	Bayr. Leberkäse ^(8,2,4) mit Soße ^(a1,a,gi) dazu Mischgemüse ^(a1,a,c,fg) und Kartoffeln	*Vegetarischer Möhreneintopf ^(a1,a,fg,3) dazu Dessert	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
fr 20.06.	*Ei-Patty ^(a1,a,2,c,3,4,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln	Gebratene Bockwurst ^(f,8,2,4) mit Tomatensoße ^(a1,a,3) und Kartoffelpüree ^(g,3)	Grießbrei ^(a1,a,g) mit Mandarinenkompott	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarin, Kokosraspeln und Joghurt dressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
mo 23.06.	Gemüseterrine (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,8,3) dazu Obst	Putengulasch mit Pilzen ^(a1,a,gi) dazu Kartoffelpüree ^(g,3) und Obst	*Hörnchennudeln ^(a1,a,c,f) mit Tomatensoße ^(a1,a,3)	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
di 24.06.	Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Kasselerfleisch ^(a,3,i,8,2,3,4) dazu Dessert	Schweineschnitzel "Wiener Art" ^(a1,a,8) mit Soße ^(a1,a) dazu junge Erbsen "natur" und Petersilienkartoffeln	*Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,2,c,3,4,fg,3)	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico ^(a1,f,9))
mi 25.06.	*Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(i,j,k,2,3,4)	Hähnchenschnitzel ^(a1,a) (Kia) Hähnchenschinken ^(Schule) mit Soße ⁽⁹⁾ dazu Apfelrotkohl ^(a1,2,7) und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) ^(a1,a,c) mit pikanter Soße ^(f,g)	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico ^(a1,f,9))
do 26.06.	*Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Fleischklößchen und Gemüse ^(a1,a,c,i,8,3) dazu Vollkornbrot ^(a1,a,2,k)	Königsberger Klopse ^(a1,a,g,8) mit Kapernsoße ^(a1,a,fg) und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost ^{Schule 2 / Kita 1}	Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) ^(a1,a,i) in Sahnesoße ^(f,g) dazu Reiss ⁽⁹⁾	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt- Kräuter dressing ^(a,al,c,gi,2,3,4,7))
fr 27.06.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,8,3) dazu Dessert	*Seelachs im Backteig ^(a1,a,d,i) mit Butter-Zitronensoße ^(a1,a,fg) und Kartoffelpüree ^(g,3) dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^(a1,a,3,g,2)	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(a,al,a,2,c,3,4,fg,2,3)
mo 30.06.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	*Buntes Eierfrikassee (mit Möhren, Erbsen) ^(a1,a,2,c,fg,i) dazu Kartoffeln	Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen ^(a1)) mit pikanter Tomatensoße ^(a1,a)	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing ^(a1,f,9))



Wir wünschen allen Kindern
eine schöne Sommerzeit.
Bitte beachten Sie die Schließ-
zeiten in den Ferien.

Aktuelle Ferientermine

	Pfingsten- & Sommerferien
Sachsen-Anhalt	30.05. + 30.06.2025 – 08.08.2025
Thüringen	30.05. + 30.06.2025 – 08.08.2025
Sachsen	30.06.2025 – 08.08.2025

Bestellschein

02.06. – 06.06.2025

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

09.06. – 13.06.2025

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

16.06. – 20.06.2025

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

23.06. – 27.06.2025

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

30.06.2025

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

X Abgabetermin bitte bis: 08.05.2025
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
geknennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß
den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt
ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möch-
ten 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 Lebens-
mittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von
deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten. Dekla-
rationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff- Zulas-
sungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind,
haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wur-
den herstellungsbedingt zugefügt.
Durch unsere Speisenplanung und Speisenherstellung tragen
wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernäh-
rung bei. Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentli-
chen Beitrag. Wir haben auf unseren Speiseplänen eine
Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Emp-
fehlungen für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes
entspricht.

Wir wünschen Ihren Kindern einen Guten Appetit.

1. Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr mög-
lich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und
unsere Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäfts-
zeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennum-
mer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
2. Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnum-
mer angeben.
3. Stützungen für die Essenversorgung der Kinder können nur
gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcen-
ter oder Sozialamt vorlegen.
4. Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
5. Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum ange-
gebenen Termin an uns zurück.
6. Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Ge-
schäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese
können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen,
als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

* Vorschlag Krippenmenüs

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 2025

KW 23 02.06. – 06.06.2025		
Mo	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur ^{a,a1,a2,a3,a4}	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 1,9 g
Mi	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,a,c,8,7}	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	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,a,c,g,8,4}	EG 712 kJ 170 kcal F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g EW 3,73 g SZ 1,13 g
Fr	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur ^{a,a1,a3,2,4}	EG 595 kJ 142 kcal F 6,4 g GF 2,5 g KH 14, g Z 2,3 g EW 6,4 g SZ 1,4 g

KW 26 23.06. – 27.06.2025		
Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/ Öl- Kartoffelsalat ^{a1,a2,a3,a4}	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,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 0,08 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. 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,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

KW 24 09.06. – 13.06.2025		
Mo		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 8,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g EW 5,72 g SZ 1,22 g
Fr	Baguettebrötchen mit gegrill. 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 27 30.06.2025		
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		
Mi		
Do		
Fr		

KW 25 16.06. – 20.06.2025		
Mo	2 Kasslerscheiben auf Essig-/ Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ⁸	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,04 g KH 8,78 g Z 3,23 g EW 4,7 g SZ 1,19 g
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^{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,a2,a3,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

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 Zucker-
art 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
Sulfit 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können
allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen
werden.



Zertifiziert durch