

Kontakt

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

Sonderwoche
vom 02.06. – 06.06.2025
„Küche von Welt“ zum Preis



+++ Jetzt Neu +++
Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!
Stachelbeerkuchen mit Streuseln^(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

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 Salate, rustikale Buffet's oder Spanferkel.

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- 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.

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost					
so 01.06.*		EG 473 kJ 113 kcal F GF KH Z 2,2 g 1,9 g 8,2 g 1,4 g CHW 4,1 g 3,5 g	Krustenbraten (vom Schwein) [®] mit pikanter Soße [®] und Bayrisch Kraut [®] dazu Kartoffeln	EG 352 kJ 84 kcal F GF KH Z 2,6 g 1,9 g 11,9 g 1,5 g CHW 3,5 g 3,5 g		EG 352 kJ 84 kcal F GF KH Z 2,6 g 1,9 g 11,9 g 1,5 g CHW 3,5 g 3,5 g	Rinderroulade ^{5C} mit Soße ^(a,a1,g,i,j) und Rotkohl [®] ^(a,a1) dazu Klöße	EG 339 kJ 81 kcal F GF KH Z 2,9 g 0,9 g 8,7 g 1,5 g CHW 3,5 g 3,5 g				
mo 02.06.	Erseneintopf mit Wursteinlage ^(i,j,k,2,3,4) dazu Nachtisch	EG 410 kJ 98 kcal F GF KH Z 3,8 g 1,8 g 9,9 g 0,6 g CHW 0,46 g 0,46 g	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^(a1,a,g,8,3) dazu Kartoffelpüree [®] und Nachtisch	EG 398 kJ 95 kcal F GF KH Z 3,5 g 1,8 g 8,3 g 1,2 g CHW 1,1 g 1,1 g	Gabelspaghetti ^(a1,a,c,i,j,k,m) mit Tomaten-Basilikumsoße ^(a1,a,g) dazu Nachtisch	EG 946 kJ 226 kcal F GF KH Z 9,8 g 2,3 g 28,9 g 3,8 g CHW 1,4 g 1,4 g	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur ^(a,a1,g,i,j,k,6,2,4)	EG 729 kJ 174 kcal F GF KH Z 11,4 g 2,3 g 14,1 g 4,5 g CHW 2,4 g 2,4 g	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7))	EG 251 kJ 60 kcal F GF KH Z 6,0 g 0,3 g 5,9 g 2,1 g CHW 0,41 g 0,41 g	Schweineschnitzel mit Soße „Jäger Art“ (mit Pilzen) ^(a1,a,g,i,8) und Kartoffeln	EG 389 kJ 93 kcal F GF KH Z 1,1 g 0,5 g 15,9 g 1,9 g CHW 1,7 g 1,7 g
di 03.06.	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,j,8,3) dazu Obst	EG 214 kJ 51 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 6,3 g 1,9 g CHW 0,4 g 0,4 g	Fischnuggets ^(a,a1,d) mit Petersiliensoße ^(a,a1,g) dazu Reis	EG 615 kJ 147 kcal F GF KH Z 0,2 g 0,2 g 20,9 g 0,9 g CHW 4,4 g 4,4 g	Buntes Gemüseragout (Erbisen, Karotten, Mais, Paprika) ^(a1,c,i,g) mit Kräuterspätzle ^(a1,a,c,f)	EG 808 kJ 223 kcal F GF KH Z 9,8 g 2,3 g 28,9 g 3,8 g CHW 1,4 g 1,4 g	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	EG 495 kJ 119 kcal F GF KH Z 0,2 g 0,2 g 40,9 g 2,1 g CHW 3,7 g 3,7 g	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7))	EG 495 kJ 119 kcal F GF KH Z 0,2 g 0,2 g 40,9 g 2,1 g CHW 3,7 g 3,7 g	Kartoffelsuppe ^(i,j,k,8,3) mit Wiener Würstchen ^(i,j,k,6,2,4) dazu Obst	EG 306 kJ 73 kcal F GF KH Z 0,4 g 0,4 g 11,9 g 1,4 g CHW 1,9 g 1,9 g
mi 04.06.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage ^(a1,a,c,i,j,k,m) dazu Brot ^(a1,a2,k) und Obst	EG 229 kJ 54 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 8,1 g 1,0 g CHW 0,57 g 0,57 g	Nudeln ^(a1,a,c,f) mit Tomatensoße und Wurstwürfeln ^(a1,i,j,k,2,3,4)	EG 1.202 kJ 287 kcal F GF KH Z 10,9 g 2,6 g 26,9 g 3,4 g CHW 2,5 g 2,5 g	Rostbratwurst „Thüringer Art“ ^(i,j,k,4) mit Bayrisch Kraut ^(a1,a,i,8) und Soße ^(a1,g) dazu Kartoffeln	EG 708 kJ 169 kcal F GF KH Z 9,8 g 2,3 g 28,9 g 3,8 g CHW 1,4 g 1,4 g	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,8,7)	EG 515 kJ 123 kcal F GF KH Z 0,2 g 0,2 g 41,9 g 2,2 g CHW 3,7 g 3,7 g	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7))	EG 306 kJ 73 kcal F GF KH Z 0,2 g 0,2 g 41,9 g 2,2 g CHW 3,7 g 3,7 g	Köttbular ^(a,c,i,j,8,5) mit Soße ^(a,a1,g,i) und Möhrengemüse ^(a1,c,i,g) dazu Kartoffelpüree [®]	EG 482 kJ 115 kcal F GF KH Z 1,5 g 1,4 g 12,9 g 2,3 g CHW 1,7 g 1,7 g
do 05.06.	Blumenkohlentopf mit Schweinefleisch ^(a1,a,g,i,8,3) dazu Dessert	EG 310 kJ 74 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 3,7 g 0,9 g CHW 0,46 g 0,46 g	Geflügelfrikadelle ^(a1,a,c,f,i,j) mit Möhrengemüse ^(a1,c,i,g) dazu Kartoffeln und Soße ^(a1,a,g)	EG 419 kJ 100 kcal F GF KH Z 0,8 g 0,8 g 13,9 g 2,1 g CHW 1,8 g 1,8 g	Eisbein ^(a1,c,i,g,i,j,6,2,4) mit Soße ^(a,a1) dazu Sauerkraut ^(a1,a,8) und Kartoffeln	EG 440 kJ 105 kcal F GF KH Z 1,1 g 0,7 g 12,9 g 0,9 g CHW 1,7 g 1,7 g	Zucchini-Möhren-Puffer ^k mit Kräutersoße ^(a1,a,i,g,3) und -Reis	EG 498 kJ 119 kcal F GF KH Z 0,7 g 0,7 g 12,9 g 0,9 g CHW 1,7 g 1,7 g	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,8,4)	EG 758 kJ 181 kcal F GF KH Z 9,8 g 2,3 g 28,9 g 3,8 g CHW 1,4 g 1,4 g	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(a1,a,g,i,2) mit Salzkartoffeln	EG 502 kJ 120 kcal F GF KH Z 0,4 g 0,4 g 11,9 g 2,3 g CHW 1,9 g 1,9 g
fr 06.06.	Milchreis ^(d) mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	EG 649 kJ 155 kcal F GF KH Z 3,4 g 1,6 g 19,6 g 1,9 g CHW 0,11 g 0,11 g	Chili con Carne (mit Hackfleisch) ^(a1,c,i,g,i,j,k,8) dazu Reis	EG 737 kJ 176 kcal F GF KH Z 1,5 g 0,5 g 31,9 g 3,6 g CHW 1,8 g 1,8 g	Geschmorte Kohlroulade ^(a1,a2,c,a3,a4,i,g,i,j) mit Bratensoße ^(a1,a,8) und Kartoffeln	EG 419 kJ 100 kcal F GF KH Z 1,1 g 0,7 g 12,9 g 0,9 g CHW 1,7 g 1,7 g	Ei-Patty ^(a1,a,a2,c,a3,a4,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln	EG 314 kJ 75 kcal F GF KH Z 0,7 g 0,7 g 11,9 g 0,7 g CHW 1,1 g 1,1 g	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur ^(a,a1,a3,2,4)	EG 565 kJ 135 kcal F GF KH Z 0,2 g 0,2 g 41,9 g 2,2 g CHW 3,7 g 3,7 g	Gedünstetes Seehechtfilet ^(d) in Zitronensoße ^(a1,a,c,i,g) und Kartoffelpüree [®] dazu Obst	EG 373 kJ 89 kcal F GF KH Z 0,1 g 0,1 g 11,9 g 2,3 g CHW 1,9 g 1,9 g
sa 07.06.*	Soljanka ^(a,a1,g,i,8,2,4,5) mit Brötchen ^(a1,a2,i,g,i,k)	EG 528 kJ 126 kcal F GF KH Z 1,8 g 0,8 g 18,9 g 3,3 g CHW 1,9 g 1,9 g	Schweineschnitzel ^(a,a1,8) mit Erbsengemüse ^(a,a1) dazu Soße ^(a,a1,g,i) und Kartoffeln	EG 360 kJ 86 kcal F GF KH Z 0,7 g 0,3 g 14,9 g 1,8 g CHW 1,9 g 1,9 g			Kochfleisch [®] mit Petersiliensoße ^(a1,a,g,i) dazu Kartoffelklöße	EG 507 kJ 121 kcal F GF KH Z 0,3 g 0,3 g 11,9 g 2,3 g CHW 1,9 g 1,9 g			Poulardenfilet (Hähnchen) in Estragonsoße ^(a1,c,i,g) dazu Fingermöhren „natur“ [®] und Spätzle ^(a1,a,c,f)	EG 419 kJ 100 kcal F GF KH Z 0,9 g 0,9 g 16,9 g 2,5 g CHW 1,9 g 1,9 g
so 08.06.*	Pfingstsonntag	EG 209 kJ 50 kcal F GF KH Z 0,1 g 0,1 g 10,9 g 1,3 g CHW 1,2 g 1,2 g	gebr. Kasselerische [®] mit Soße dazu Sauerkraut ^(a1,a,2) und Kartoffeln	EG 209 kJ 50 kcal F GF KH Z 0,1 g 0,1 g 10,9 g 1,3 g CHW 1,2 g 1,2 g	Schweineroulade ^(a1,a,c,i,g,i,j,8) in pikanter Soße [®] mit Butter-Blumenkohl [®] und Kartoffelklöße	EG 666 kJ 159 kcal F GF KH Z 5,9 g 2,7 g 9,5 g 1,3 g CHW 1,4 g 1,4 g					Gemüsehackbraten [®] in Soße ^(a1,a,g,i) mit Kohlrabigemüse ^(a1,a,c,i,g) und Kartoffeln	EG 495 kJ 119 kcal F GF KH Z 0,5 g 0,5 g 14,9 g 2,5 g CHW 1,9 g 1,9 g
mo 09.06.*	Pfingstmontag	EG 384 kJ 94 kcal F GF KH Z 2,3 g 0,9 g 11,9 g 6,9 g CHW 1,4 g 1,4 g	Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse ^(a1,8) mit Kartoffeln	EG 384 kJ 94 kcal F GF KH Z 2,3 g 0,9 g 11,9 g 6,9 g CHW 1,4 g 1,4 g	Zwiebelfleisch ^(i,8) mit Soße ^(a1,a,i,g,i) und Kartoffelklöße	EG 357 kJ 85 kcal F GF KH Z 4,2 g 1,5 g 13,9 g 0,9 g CHW 1,4 g 1,4 g						
di 10.06.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen ^(a1,a,c,i,g,i,8,3) dazu Obst	EG 586 kJ 140 kcal F GF KH Z 4,8 g 1,8 g 5,9 g 1,5 g CHW 0,72 g 0,72 g	Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage) ^(a,a1,i,j,8,2,4) und Nudeln ^(a1,a,c,f)	EG 1.197 kJ 286 kcal F GF KH Z 16,9 g 3,4 g 27,9 g 3,3 g CHW 2,7 g 2,7 g	Kasselerackchen [®] mit Sauerkraut [®] dazu Semmelknödel ^(a1,a,c)	EG 667 kJ 160 kcal F GF KH Z 5,7 g 2,1 g 9,5 g 1,3 g CHW 1,4 g 1,4 g	Kartoffelpuffer mit -Apfelmark	EG 465 kJ 111 kcal F GF KH Z 2,2 g 1,2 g 20,9 g 3,2 g CHW 0,81 g 0,81 g	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur ^(a1,a,g,i,8,4)	EG 775 kJ 185 kcal F GF KH Z 13,9 g 2,3 g 28,9 g 3,8 g CHW 1,4 g 1,4 g	Schweinebraten [®] mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Bohnengemüse ^(a,a1,i,g,i,j) und Kartoffeln	EG 398 kJ 95 kcal F GF KH Z 2,7 g 0,9 g 10,9 g 1,8 g CHW 1,9 g 1,9 g
mi 11.06.	Tomatensuppe mit Wurstwürfel und Reis ^(a,a1,i,j,8,2,3,4) dazu Dessert	EG 394 kJ 94 kcal F GF KH Z 2,3 g 0,9 g 11,9 g 6,9 g CHW 1,4 g 1,4 g	Römerbraten mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln	EG 321 kJ 79 kcal F GF KH Z 0,9 g 0,9 g 10,9 g 1,3 g CHW 1,4 g 1,4 g	Putenrollbraten mit Soße ^(a1,g) dazu Mischgemüse ^(a1,a,c,i,g) und Kartoffeln	EG 321 kJ 79 kcal F GF KH Z 0,9 g 0,9 g 10,9 g 1,3 g CHW 1,4 g 1,4 g	Rote-Bete-Medallions ^(a1) mit Petersiliensoße ^(a1,a,i,g) und Reis	EG 310 kJ 74 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 19,9 g 2,4 g CHW 0,81 g 0,81 g	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^(c,g,i,j)	EG 615 kJ 147 kcal F GF KH Z 11,6 g 2,3 g 28,9 g 3,8 g CHW 1,4 g 1,4 g	Seehechtfilet „natur“ ^(d) in Dillsoße ^(a1,a,i,g) mit Reis	EG 388 kJ 93 kcal F GF KH Z 3,7 g 0,5 g 6,3 g 2,9 g CHW 0,36 g 0,36 g
do 12.06.	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen ^(a1,a,c,g,i,3) dazu Dessert	EG 261 kJ 63 kcal F GF KH Z 1,9 g 0,9 g 7,9 g 1,3 g CHW 0,53 g 0,53 g	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) ^(a1,a,i,d,j) mit Kräutersoße ^(a,a1,i,g,3) und Kartoffelpüree [®]	EG 515 kJ 123 kcal F GF KH Z 3,4 g 1,9 g 10,9 g 2,9 g CHW 1,4 g 1,4 g	Feuerspieß „Budapest“ ^(a1,a,c,8,4) mit Soße ^(a1,a) dazu Paprika-Maisgemüse ^(a1,a,i,g) und Reis	EG 578 kJ 138 kcal F GF KH Z 4,3 g 1,9 g 14,9 g 2,9 g CHW 1,4 g 1,4 g	Veg. Frühlingsröllchen ^(a1,a,f) mit Sojasoße ^(a1,g,4) und Kurkumareis	EG 325 kJ 80 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 19,9 g 2,4 g CHW 0,81 g 0,81 g	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a1,a,g,i,8,4)	EG 665 kJ 159 kcal F GF KH Z 6,5 g 2,3 g 28,9 g 3,8 g CHW 1,4 g 1,4 g	Hühnerfrikassee [®] dazu Kartoffeln, Bohnensalat [®]	EG 423 kJ 101 kcal F GF KH Z 2,2 g 0,2 g 11,9 g 1,3 g CHW 1,9 g 1,9 g
fr 13.06.	Pizzasuppe ^(a,a1,g,8) dazu Dessert	EG 348 kJ 83 kcal F GF KH Z 2,4 g 1,5 g 11,9 g 3,8 g CHW 1,6 g 1,6 g	Geflügelbratwurst [®] mit Soße ^(a1,a,g) dazu Bayrisch Kraut ^(a1,a,i,8) und Kartoffeln	EG 377 kJ 90 kcal F GF KH Z 3,5 g 1,5 g 11,9 g 3,4 g CHW 1,6 g 1,6 g	Deftiger Bratklops ^(a1,a,c,i,8) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Möhrengemüse ^(a1,c,i,g) und Kartoffeln	EG 523 kJ 125 kcal F GF KH Z 5,6 g 2,9 g 14,9 g 3,9 g CHW 1,6 g 1,6 g	Ei-Patty ^(a1,a,a2,c,a3,a4,g,h) mit Kartoffeln und Gürkensalat ^(a1,a,5)	EG 444 kJ 106 kcal F GF KH Z 4,1 g 2,9 g 12,9 g 4,8 g CHW 1,4 g 1,4 g	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)	EG 473 kJ 113 kcal F GF KH Z 0,8 g 0,8 g 18,9 g 2,5 g CHW 1,1 g 1,1 g	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch ^(a1,a,c,i) dazu Dessert	EG 218 kJ 52 kcal F GF KH Z 0,7 g 0,7 g 8,9 g 0,7 g CHW 0,01 g 0,01 g
sa 14.06.*	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel ^(i,j,k,2,3,4) dazu Dessert	EG 448 kJ 107 kcal F GF KH Z 2,5 g 1,4 g 12,9 g 1,4 g CHW 0,61 g 0,61 g	Schweinegeschnetzeltes „Köstritzer Art“ (in Biersoße) ^(a1,a,a3,g,i,8) mit Kartoffeln dazu Dessert	EG 348 kJ 83 kcal F GF KH Z 1,2 g 0,6 g 11,9 g 0,8 g CHW 1,1 g 1,1 g			Jägerschnitzel ^(a,a1,c,g,i,8,2,4) mit Fusilli ^(a1,a,c) und Tomatensoße ^(a1,a,g,3)	EG 283 kJ 68 kcal F GF KH Z 2,4 g 1,5 g 15,9 g 1,4 g CHW 0,42 g 0,42 g			Schweineschnitzel ^(a1,a,8) mit Brechspargel in Sauce Hollandaise ^(a,a1,c,i,g,i) und Kartoffeln	EG 557 kJ 133 kcal F GF KH Z 1,2 g 0,9 g 12,9 g 1,6 g CHW 1,9 g 1,9 g
so 15.06.*		EG 511 kJ 122 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 23,9 g 2,7 g CHW 1,2 g 1,2 g	Putenbruststeak mit Letscho ^(a1,a,3) dazu Gemüseries	EG 511 kJ 122 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 23,9 g 2,7 g CHW 1,2 g 1,2 g	Rindergulasch ^(a1,a,i,c) mit Ananasrotkohl ^(i,8,7) und Kartoffelklöße	EG 385 kJ 92 kcal F GF KH Z 2,8 g 1,1 g 10,9 g 2,3 g CHW 1,9 g 1,9 g						
mo 16.06.	Schnippelbohnsensuppe mit Schweinefleisch ^(a1,a,i,j,8,3) dazu Dessert	EG 197 kJ 47 kcal F GF KH Z 1,4 g 0,5 g 5,8 g 0,7 g CHW 0,53 g 0,53 g	Gabelspaghetti ^(a1,a,c,i,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(a1,a,8,3)	EG 115 kJ 27 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 3,9 g 3,0 g CHW 0,9 g 0,9 g	Schweinesteak [®] mit Rahmchampignons ^(a1,a,i,g) und Petersilienkartoffeln	EG 473 kJ 113 kcal F GF KH Z 2,8 g 1,1 g 10,9 g 2,3 g CHW 1,9 g 1,9 g	Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße ^(a1,i,g,3) dazu Dessert	EG 578 kJ 138 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,6 g 19,9 g 2,4 g CHW 0,81 g 0,81 g	2 Kasselerischeiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur [®]	EG 452 kJ 108 kcal F GF KH Z 2,4 g 1,5 g 15,9 g 1,4 g CHW 0,42 g 0,42 g	Gemüseintopf ^(i,8,3) mit Wiener Würstchen ^(i,j,k,6,2,4) dazu Dessert	EG 165 kJ 39 kcal F GF KH Z 0,6 g 0,2 g 3,9 g 1,2 g CHW 0,67 g 0,67 g

Achtung!

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

Frischer Kuchen zum Freitag!

heller gefüllter Butterstreuselkuchen^(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. JUNI BIS
30. JUNI 2025

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND - KÜCHE



Zertifiziert durch

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
di 17.06.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot ^(a1,a2,k)	Fischli (aus Seefisch) ^(a1,a,d,f) mit Dillsoße ^(a1,a,g) und Reis dazu Dessert	Rinderschmorbraten mit Soße ^(a1) dazu Rotkohl ^(a1,a8,7) und Klöße	Tortellini mit veg. Füllung ^(a1,a,c) mit Käserahmsoße ^(a1,a,g,3)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(a1,a,c,f,g,i,j,k,8,7)	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing) ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Spaghetti „Alfredo“ ^(a1,a) mit Hähnchenbrust „natur“ und Tomatensoße ^(a1,3)
mi 18.06.	Quarkkekulen ^(a1,a,g) dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,a2,a3,a4,g,3) , Obst	Gehacktestipps ^(a1,a,8) mit Kartoffelpüree ^(a1,3) dazu Gewürzgurkenwürfel ^(a1,5)	Knacker ^(a1,2,4) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln	Veg. Schnitzel ^(a1,a,c,g,i) mit BIO -Mischgemüse ^(a1,a,g,i) , Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(a1,3)	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a1,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons & Americandressing) ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Königsberger Klöpse ^(a1,a,g,8) in Kapernsoße ^(a1,a,g) dazu Salzkartoffeln
do 19.06.	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Wursteinlage ^(a1,a,i,j,8,2,3,4) dazu Gebäck	Szegediner Gulasch ^(a1,a,g,8) mit Semmelknödel ^(a1,a,c) dazu ein Dessert	Bayr. Leberkäse ^(a1,2,4) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Mischgemüse ^(a1,a,c,f,g) und Kartoffeln	Vegetarischer Möhreeneintopf ^(a1,a,f,g,3) dazu Dessert	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,8)	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurtdressing) ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Fischpfanne mit Frühlingsgemüse ^(a1,a,f,g) und Butterreis ^(a1,9)
fr 20.06.	Kohlrabiclesmesuppe ^(a1,a,g,i,8) dazu ein Dessert	Gebratene Bockwurst ^(a1,8,c,6,2,4) mit Tomatensoße ^(a1,a,3) und Kartoffelpüree ^(a1,3)	Marinierter Hering ^(a1,2,3,5) mit Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,a,g) mit Mandarinenkompott	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a1,a,a2,d,i,j,k,7)	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurtdressing) ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Ei-Patty ^(a1,a,a2,c,a3,a4,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln
sa 21.06.*	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(2,3,4,8,i,j) dazu Dessert	Schweinekammbraten ^(a1,8) mit Soße ^(a1,a,g,i) und Romanescogemüse „natur“ dazu Kartoffeln					Lammhacksteak ^(a1,a,c) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Bohnengemüse ^(a1,a,f,g,i,j) und Kartoffelklöße
so 22.06.*		Burgunderbraten ^(a1,8) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Sommergemüse ^(a1,a,f,g,i) und Kartoffeln					Poulardenfilet „natur“ mit Tomatensoße ^(a1,a,3) dazu Buttermöhren ^(a1,9) und Kartoffeln
mo 23.06.	Gemüseterrine mit Schweinefleisch dazu Obst	Putengulasch mit Pilzen ^(a1,a,g) dazu Kartoffelpüree ^(a1,3) und ein Obst	Böhmischer Kräuterbraten ^(a1,8) mit Rahm-Blumenkohl ^(a1,c,f,g) dazu Bratensoße ^(a1,a,g,i) und Knödel ^(a1,a,c)	Hörnchennudeln ^(a1,a,c,f) mit Tomatensoße Napolij ^(a1,a,3)	Wiener Würstchen mit Essig/Öl-Kartoffelsalat ^(a1,i,j,8,c,6,2,4)	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing) ^(a1,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Fleischbällchen ^(a1,a,g,8) mit Butterbroccoli „natur“ ^(a1,9) dazu Soße ^(a1,a,g,i) und Kartoffeln
di 24.06.	Graupensuppe mit Kasselerfleisch ^(a1,a,i,8,2,3,4) dazu Dessert	Seelachsfilet „natur“ ^(a1) in Senfsoße ^(a1,a,f,g,i) mit Reis dazu Weißkrautsalat	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a1,a,8) mit Soße ^(a1,a) dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,a2,c,a3,a4,f,g,3)	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a1,a,a2,a3,a4,g)	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico) ^(a1,a,9)	Nudeln ^(a1,a,c) mit Schinkenwürfel in Sahnesoße ^(a1,8,2,4) dazu Dessert
mi 25.06.	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurst ^(a1,c,f,g,i,j,8,6,2,3,4) dazu Dessert	Fleischkäse ^(a1,2,4) in Bratensoße ^(a1,a) mit Bayrisch Kraut ^(a1,a,1,8) und Kartoffeln	Hähnchenschkel mit Soße ^(a1,a,3) dazu Apfelrotkohl ^(a1,a,2,7) und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) ^(a1,a,c) mit pikanter Soße ^(a1,g)	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse, Balsamico) ^(a1,a,9)	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^(i,j,8,2,3,4)
do 26.06.	Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse ^(a1,a,c,i,8,c) dazu Vollkornbrot ^(a1,a,a2,k)	Gebratene Leber ^(a1,a,8) in Zwiebelsoße ^(a1,a,f,g,i) dazu Kartoffelpüree ^(a1,3) und Gurkenhäppchen ^(a1,5)	Schweinesteak ^(a1,8) mit Rahmchampignons ^(a1,a,f,g) und Petersilienkartoffeln	Gemüsebällchen ^(a1,a,i) in Sahnesoße ^(a1,g) dazu BIO -Reis	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. ^(a1,g,i,j)	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)	Königsberger Klopse ^(a1,a,g,8) mit Kapernsoße ^(a1,a,f,g) und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost
fr 27.06.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Kasselerfleisch ^(a1,a,i,8,3) dazu Dessert	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,a,d) mit Butter-Zitronensoße ^(a1,a,f,g) und Kartoffelpüree ^(a1,3) dazu Rote-Bete-Salat ^(a1,5)	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree ^(a1,3)	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^(a1,a,a3,g,2)	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a1,c,g,i,j,8,2,3,4,7)	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,a2,a3,a4,f,g,2,3)	Schweinebraten ^(a1,8) mit Soße ^(a1,a) dazu Schwarzwurzelgemüse ^(a1,a,f,g) und Kartoffeln
sa 28.06.*	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischfeinlage ^(a1,8,3) dazu ein Nachtisch	Paniertes Putenschnitzel ^(a1,a) mit Brechspargel in Sauce Hollandaise ^(a1,a,c,f,g,i) und Kartoffeln					Rinderhacksteak „griechischer Art“ ^(a1,a,c,f,g,c) mit Tomatenreis dazu Tzatziki ^(a1,9)
so 29.06.*		Kasselemacken ^(a1,8) in Soße ^(a1) mit bunten Sauerkraut ^(a1,a,8) und Kartoffeln	Rinderroulade ^(a1,c,5) mit Soße ^(a1,a,g,i) und Apfelrotkohl ^(a1,a,2,7) dazu Kartoffelklöße				Hähnchen Cordon Bleu ^(a1,4) mit Soße ^(a1,a,g) dazu Kaisergemüse „natur“ und Kartoffeln
mo 30.06.	Milchreis ^(a1,9) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	Buntes Eierfrikassee (mit Gemüseeinlage) ^(a1,a2,c,f,g,i) dazu Kartoffeln	Bandnudeln ^(a1,a) mit Waldpilzsoße ^(a1,g,2) dazu Dessert	Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen ^(a1,a1)) mit pikanter Tomatensoße ^(a1,a)	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a1,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing) ^(a1,a,i)	Hackbraten ^(a1,8) mit Kohlrabigemüse ^(a1,a,c,f,g) dazu Soße ^(a1,a,g,i) und Kartoffeln

*Am Wochenende und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 1,50 Euro. 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