Kontakt

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

Wir wünschen all unseren Kunden einen schönen Tag der deutschen Einheit und Reformationstag!

Ihr Team der Burgenlandküche

+++ Jetzt Neu +++
Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!
Mohnkuchen mit Streuseln[a,a1,c,g]

DATUM	1 - Eintöpfe	Nährwerte	2 - Hausmannskost	Nährwerte	3 - Das Pikante	Nährwerte
mi 01.10.	Tomatensuppe mit Wurstwürfel und Reis[a,a1,i,j,B,2,3,4] dazu Rotkrautsalat	EG 435 kJ / 104 kcal; F 2,4 g; GF 0,9 g; KH 17, g; Z 5, g; EW 2,9 g; SZ 1,4 g	Römerbraten mit Soße[a1,a,g,i] dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln	EG 214 kJ / 51 kcal; F 0,5 g; GF 0,1 g; KH 10, g; Z 1,5 g; EW 1,4 g; SZ 1,5 g	Putenrollbraten mit Soße[g] dazu Mischgemüse[a1,a,c,f,g] und Kartoffeln	EG 331 kJ / 79 kcal; F 0,9 g; GF 0,6 g; KH 9,7 g; Z 1,2 g; EW 4,2 g; SZ 1,3 g
do 02.10.	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen[a1,a,c,g,i,3] dazu Dessert	EG 243 kJ / 58 kcal; F 1,9 g; GF 0,6 g; KH 7,8 g; Z 1,3 g; EW 1,8 g; SZ 0,53 g	Backfischfilet (Alaska-Seelachs)[a,a1,d,j] mit Kräutersoße[a,a1,f,g,3] und Kartoffelpüree[g,3]	EG 515 kJ / 123 kcal; F 3,4 g; GF 1, g; KH 12, g; Z 1,1 g; EW 2,9 g; SZ 1,1 g	Feuerspieß Budapest[a1,a,C,B,4] mit Soße[a1,a] dazu Paprika-Maisgemüse[a1,a,f,g] und Reis	EG 578 kJ / 138 kcal; F 4,3 g; GF 1,5 g; KH 15, g; Z 1,4 g; EW 4,1 g; SZ 1,8 g
fr 03.10.*	Tag der Deutschen Einheit		Geflügelbratwurst[6] mit Soße[a1,a,g] dazu Bayrisch Kraut[a,a1,i,B] und Kartoffeln	EG 377 kJ / 90 kcal; F 3,5 g; GF 0,3 g; KH 11, g; Z 1,7 g; EW 3,4 g; SZ 1,7 g	Deftiger Bratklops[a,a1,c,j,B] mit Soße[a1,a,g,i] dazu Möhrengemüse[a1,c,f,g] und Kartoffeln	EG 523 kJ / 125 kcal; F 5,6 g; GF 1,6 g; KH 12, g; Z 2, g; EW 3, g; SZ 1,6 g
sa 04.10.*	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel[i,B,2,3,4] dazu Dessert	EG 448 kJ / 107 kcal; F 2,5 g; GF 1,4 g; KH 12, g; Z 1,4 g; EW 7,2 g; SZ 0,61 g	Schweinegeschnetzeltes „Köstritzer Art" (in Biersoße)[a1,a,a3,g,i,B] mit Kartoffeln dazu Dessert	EG 348 kJ / 83 kcal; F 1,2 g; GF 0,6 g; KH 11, g; Z 0,8 g; EW 5,1 g; SZ 1,1 g	–	
so 05.10.*	–		Putenbruststeak mit Letscho[a,a1,3] dazu Gemüsereis	EG 511 kJ / 122 kcal; F 0,6 g; GF 0,3 g; KH 23, g; Z 2,7 g; EW 5,2 g; SZ 1,9 g	Rindergulasch[a1,a,i,C] mit Ananasrotkohl[B,7] und Kartoffelklöße	EG 385 kJ / 92 kcal; F 2,8 g; GF 1,1 g; KH 10, g; Z 2,3 g; EW 5,4 g; SZ 1,9 g
mo 06.10.	Schnippelbohnensuppe mit Schweinefleisch[a1,a,i,j,B,3] dazu Dessert	EG 197 kJ / 47 kcal; F 1,43 g; GF 0,54 g; KH 5,88 g; Z 0,71 g; EW 2,25 g; SZ 0,36 g	Gabelspaghetti[a1,a,c,f,j,k,m] mit Sauce Bolognese[a1,a,B,3]	EG 1.151 kJ / 275 kcal; F 12, g; GF 8,9 g; KH 31, g; Z 3, g; EW 8,9 g; SZ 1,7 g	Schweinesteak[B] mit Rahmchampignons[a1,a,f,g] und Petersilienkartoffeln	EG 473 kJ / 113 kcal; F 3,72 g; GF 1,49 g; KH 9,7 g; Z 0,68 g; EW 6,56 g; SZ 0,72 g
di 07.10.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot[a,a1,a2,k] und Obst	EG 205 kJ / 49 kcal; F 0,5 g; GF 0,1 g; KH 8,7 g; Z 1, g; EW 2,6 g; SZ 0,66 g	Fischli (aus Seefisch)[a1,a,d,f] mit Vollkornreis[a,a1,a2,a3,a4] dazu Dillsoße[a1,a,f,g], Obst	EG 502 kJ / 120 kcal; F 2,3 g; GF 0,3 g; KH 15, g; Z 1,8 g; EW 4,8 g; SZ 0,89 g	Rinderschmorbraten mit Soße[g,i] dazu Rotkohl[a,a1,B,7] und Klöße	EG 385 kJ / 92 kcal; F 2,4 g; GF 0,7 g; KH 11, g; Z 2, g; EW 6,4 g; SZ 2, g
mi 08.10.	Fischpfanne (mit Seelachs) mit Frühlingsgemüse[a,a1,d,f,g] und Butterreis[g] dazu Weißkraut-Rohkost	EG 1.017 kJ / 243 kcal; F 2,9 g; GF 1,2 g; KH 33, g; Z 3,1 g; EW 7,8 g; SZ 1,8 g	Gehacktesstippe[a1,a,i,B] mit Kartoffelpüree[g,3] dazu Weißkraut-Rohkost	EG 373 kJ / 89 kcal; F 3,4 g; GF 2,4 g; KH 9,3 g; Z 3,4 g; EW 4,3 g; SZ 1,3 g	Knacker[B,2,4] mit Rahmspinat[a,a1,g] und Kartoffeln	EG 1.105 kJ / 264 kcal; F 10, g; GF 7,6 g; KH 3,9 g; Z 0,5 g; EW 14, g; SZ 2,1 g
do 09.10.	Quarkkeulchen[a1,a,g] dazu Soße mit Vanillegeschmack[a1,a,a2,a3,a4,f,g,3] und Obst	EG 636 kJ / 152 kcal; F 3,6 g; GF 1,2 g; KH 25, g; Z 11, g; EW 3,2 g; SZ 0,42 g	Szegediner Gulasch[a1,a,g,B] mit Semmelknödel[a1,a,c] dazu Obst	EG 456 kJ / 109 kcal; F 4,8 g; GF 1,7 g; KH 11, g; Z 1,8 g; EW 4, g; SZ 1,4 g	Bayr. Leberkäse[B,2,4] mit Soße[a1,a,g,i] dazu Mischgemüse[a1,a,c,f,g] und Kartoffeln	EG 456 kJ / 109 kcal; F 3, g; GF 1,3 g; KH 14, g; Z 1,9 g; EW 6,4 g; SZ 0,99 g
fr 10.10.	Kohlrabicremesuppe[a1,a,g,i,B] dazu hausgem. Joghurtspeise[g,2,3,4]	EG 255 kJ / 61 kcal; F 1,1 g; GF 0,5 g; KH 6,8 g; Z 3,5 g; EW 2,4 g; SZ 0,89 g	Gebratene Bockwurst[i,j,B,C,6,2,4] mit Tomatensoße[a1,a,3] und Kartoffelpüree[g,3]	EG 511 kJ / 122 kcal; F 1,3 g; GF 2,3 g; KH 13, g; Z 4, g; EW 4,2 g; SZ 1,6 g	Marinierter Hering[c,g,2,3,5] mit Salzkartoffeln	EG 574 kJ / 137 kcal; F 8,6 g; GF 3,9 g; KH 13, g; Z 2,2 g; EW 2, g; SZ 1,1 g
sa 11.10.*	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage[2,3,4,B,i,j] dazu Dessert	EG 322 kJ / 77 kcal; F 3,1 g; GF 0,7 g; KH 9,9 g; Z 0,9 g; EW 1,9 g; SZ 0,62 g	Schweinekammbraten[B] mit Soße[a1,a,g,i] und Rosenkohl[a,a1,f,g] dazu Kartoffeln	EG 435 kJ / 104 kcal; F 2,8 g; GF 0,9 g; KH 11, g; Z 1,2 g; EW 5,5 g; SZ 1,2 g	–	
so 12.10.*	–		Burgunderbraten[B] mit Soße[a1,a,g,i] dazu Bayrisch Kraut[a,a1,i,B] und Kartoffeln	EG 364 kJ / 87 kcal; F 2,9 g; GF 1,2 g; KH 10, g; Z 1,7 g; EW 4,4 g; SZ 1,4 g	Sauerbraten mit Soße[g,i] dazu Rotkohl[a1,a,B,7] und Klöße	EG 394 kJ / 94 kcal; F 2,4 g; GF 0,7 g; KH 11, g; Z 2,4 g; EW 6,7 g; SZ 2, g
mo 13.10.	Gemüseterrine (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl)[a,a1,i,3] Dessert	EG 172 kJ / 41 kcal; F 0,8 g; GF 0,2 g; KH 6,6 g; Z 1,4 g; EW 1,3 g; SZ 0,41 g	Putengulasch mit Pilzen[a,a1,g] dazu Vollkornreis[a,a1,a2,a3,a4] und Dessert	EG 377 kJ / 90 kcal; F 1,2 g; GF 0,4 g; KH 13, g; Z 0,5 g; EW 6, g; SZ 0,93 g	Böhmischer Kräuterbraten[B] mit Rahm-Blumenkohl[a1,c,f,g] dazu Bratensoße[a1,a,g,i] und Knödel[a,a1,c]	EG 498 kJ / 119 kcal; F 4,7 g; GF 1,9 g; KH 11, g; Z 1,1 g; EW 5,8 g; SZ 1,3 g
di 14.10.	Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Kasselerfleisch[a,a3,i,B,2,3,4] dazu Obst	EG 214 kJ / 51 kcal; F 1, g; GF 0,2 g; KH 7,6 g; Z 0,9 g; EW 2,8 g; SZ 0,43 g	Seelachsfilet „natur"[d] in Senfsoße[a1,a,f,g,j] mit Reis dazu Obst	EG 444 kJ / 106 kcal; F 1,2 g; GF 0,2 g; KH 11, g; Z 0,7 g; EW 5,8 g; SZ 0,99 g	Schweineschnitzel „Wiener Art"[a1,a,B] mit Soße[a1,a] dazu junge Erbsen „natur" und Petersilienkartoffeln	EG 306 kJ / 73 kcal; F 0, g; GF 0,2 g; KH 12, g; Z 1,3 g; EW 4,8 g; SZ 1,1 g
mi 15.10.	Deftige Linsensuppe mit Rotwurst[a1,c,f,g,i,j,B,6,2,3,4] dazu Rotkohl-Rohkost	EG 515 kJ / 123 kcal; F 3, g; GF 1, g; KH 16, g; Z 2,9 g; EW 6,7 g; SZ 0,87 g	Fleischkäse[B,2,4] in Bratensoße[a1,a] mit Bayrisch Kraut[a,a1,i,B] und Kartoffeln	EG 461 kJ / 110 kcal; F 5,2 g; GF 1,7 g; KH 12, g; Z 1,9 g; EW 3,8 g; SZ 1,6 g	Königsberger Klopse[a1,a,g,B] mit Kapernsoße[a1,a,f,g] und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	EG 473 kJ / 113 kcal; F 2,4 g; GF 0,8 g; KH 13, g; Z 2,5 g; EW 3,9 g; SZ 1,1 g
do 16.10.	Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse[a1,a,c,i,B,C] dazu Vollkornbrot[a1,a,a2,k]	EG 214 kJ / 51 kcal; F 1,5 g; GF 0,6 g; KH 7,3 g; Z 1,2 g; EW 2,2 g; SZ 0,49 g	Gebratene Leber[a1,a,B] in Zwiebelsoße[a1,a,f,g,i] dazu Kartoffelpüree[g,3] und Gurkenhäppchen[5]	EG 482 kJ / 115 kcal; F 3,7 g; GF 1,6 g; KH 9,3 g; Z 1,7 g; EW 4,9 g; SZ 0,98 g	Schweinesteak[B] mit Rahmchampignons[a1,a,f,g] und Petersilienkartoffeln	EG 473 kJ / 113 kcal; F 3,7 g; GF 1,5 g; KH 9,7 g; Z 0,7 g; EW 6,6 g; SZ 0,72 g

DATUM	Vegetarisch	Nährwerte	Kaltgericht	Nährwerte
mi 01.10.	Rote-Bete-Medallions[a1] mit Petersiliensoße[a1,a,f,g] und Reis	EG 599 kJ / 143 kcal; F 0,6 g; GF 0,3 g; KH 19, g; Z 1,4 g; EW 2,4 g; SZ 1,1 g	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur[c,g,i,j]	EG 615 kJ / 147 kcal; F 11,66 g; GF 2,54 g; KH 7,13 g; Z 4,24 g; EW 3,22 g; SZ 0,69 g
do 02.10.	Veg. Frühlingsröllchen[a,a1,f] mit Sojasoße[f,g,4] und Kurkumareis	EG 335 kJ / 80 kcal; F 0,6 g; GF 0, g; KH 13, g; Z 0, g; EW 1,5 g; SZ 1, g	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur[a1,a,g,j,B,4]	EG 595 kJ / 142 kcal; F 6,65 g; GF 0,71 g; KH 14,92 g; Z 4,55 g; EW 5,68 g; SZ 1,28 g
fr 03.10.*	–		–	
sa 04.10.*	–		–	
so 05.10.*	–		–	
mo 06.10.	Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße[a,a1,f,g,3] dazu Dessert	EG 578 kJ / 138 kcal; F 0,7 g; GF 0,1 g; KH 25, g; Z 0,7 g; EW 2,8 g; SZ 0,73 g	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur[B]	EG 452 kJ / 108 kcal; F 5,28 g; GF 1,13 g; KH 9,44 g; Z 3,37 g; EW 5,05 g; SZ 1,3 g
di 07.10.	Tortellini mit veg. Füllung[a1,a,c] mit Käserahmsoße[a1,a,f,g,3]	EG 1.210 kJ / 289 kcal; F 6,4 g; GF 2,5 g; KH 36, g; Z 1,2 g; EW 8,1 g; SZ 3,2 g	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf[a1,a,c,f,g,j,k,B,7]	EG 687 kJ / 164 kcal; F 2,2 g; GF 0,8 g; KH 27, g; Z 2,8 g; EW 9,3 g; SZ 1,3 g
mi 08.10.	Veg. Schnitzel[a1,a,c,g,i] mit BIO-Mischgemüse[a1,a,g,i], Soße[f,g] und Kartoffelpüree[g,3], Weißkraut-Rohkost	EG 498 kJ / 119 kcal; F 3,6 g; GF 1,6 g; KH 13, g; Z 3,3 g; EW 2,6 g; SZ 1,2 g	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 09.10.	Vegetarischer Möhreneintopf[a1,a,f,g,3] mit Kartoffelstückchen und Petersilie dazu Obst	EG 226 kJ / 54 kcal; F 0,8 g; GF 0, g; KH 7,8 g; Z 1,8 g; EW 0,9 g; SZ 0,37 g	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur[a1,a,B]	EG 419 kJ / 100 kcal; F 2,9 g; GF 0,3 g; KH 13, g; Z 4,1 g; EW 5, g; SZ 1,4 g
fr 10.10.	Grießbrei[a1,a,g] mit Mandarinenkompott	EG 486 kJ / 116 kcal; F 3,1 g; GF 1,9 g; KH 19, g; Z 12, g; EW 3,4 g; SZ 0,09 g	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur[a1,a,a2,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
sa 11.10.*	–		–	
so 12.10.*	–		–	
mo 13.10.	Hörnchennudeln[a1,a,c,f] mit Tomatensoße „Napoli"[a1,a,3]	EG 1.047 kJ / 250 kcal; F 12, g; GF 8,4 g; KH 30, g; Z 4,6 g; EW 5,1 g; SZ 2,3 g	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat[g,i,j,B,C,6,2,4]	EG 662 kJ / 158 kcal; F 11, g; GF 3,1 g; KH 11, g; Z 3,1 g; EW 3,1 g; SZ 1,2 g
di 14.10.	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack[a1,a,a2,c,a3,a4,f,g,3], Obst	EG 452 kJ / 108 kcal; F 2,5 g; GF 1,4 g; KH 13, g; Z 3,2 g; EW 3, g; SZ 0,11 g	Grießspeise dazu Beerengrütze[a1,a,a2,a3,a4,g]	EG 511 kJ / 122 kcal; F 2,9 g; GF 1,8 g; KH 21, g; Z 15, g; EW 2,8 g; SZ 0,07 g
mi 15.10.	Gemüse-Vollkornnudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten)[a1,a,c] mit pikanter Soße[f,g] dazu Rotkohl-Rohkost	EG 708 kJ / 169 kcal; F 3, g; GF 1,5 g; KH 19, g; Z 3,7 g; EW 3,6 g; SZ 2,1 g	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken[a1,a,7]	EG 473 kJ / 113 kcal; F 0,82 g; GF 0,23 g; KH 17,68 g; Z 2,46 g; EW 7,96 g; SZ 1,06 g
do 16.10.	Gemüsebällchen[a1,a,f,i] in Sahnesoße[f,g] dazu BIO-Reis	EG 544 kJ / 130 kcal; F 2,3 g; GF 0,2 g; KH 15, g; Z 1,2 g; EW 6,5 g; SZ 4,6 g	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn.[c,g,i,j]	EG 615 kJ / 147 kcal; F 12, g; GF 2,5 g; KH 7,1 g; Z 4,2 g; EW 3,2 g; SZ 0,69 g

DATUM	Salatteller	Nährwerte	bekömmliche Kost	Nährwerte
mi 01.10.	Salat „Feinschmecker" (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing[c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 310 kJ / 74 kcal; F 3,7 g; GF 0,5 g; KH 6,3 g; Z 2, g; EW 3,5 g; SZ 0,38 g	Seehechtfilet „natur"[d] in Dillsoße[a1,a,f,g] mit Reis	EG 888 kJ / 212 kcal; F 1,3 g; GF 0,2 g; KH 34, g; Z 0,5 g; EW 8,2 g; SZ 0,8 g
do 02.10.	Salat „Tropica" (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt[c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 276 kJ / 66 kcal; F 2,2 g; GF 0,2 g; KH 9,89 g; Z 7,57 g; EW 1,13 g; SZ 0,2 g	Hühnerfrikassee[f,g] dazu Kartoffeln	EG 423 kJ / 101 kcal; F 1,4 g; GF 0,3 g; KH 9,1 g; Z 1,2 g; EW 7, g; SZ 1,5 g
fr 03.10.*	–		Ei-Patty[a1,a,a2,c,a3,a4,g,h] mit Kartoffeln und Gurkensalat[a1,a,g,5]	EG 444 kJ / 106 kcal; F 3, g; GF 1,2 g; KH 11, g; Z 1,1 g; EW 4,7 g; SZ 1,4 g
sa 04.10.*	–		Jägerschnitte[a,a1,c,g,j,B,2,4] mit Fusilli[a1,a,c] und Tomatensoße[a1,a,g,3]	EG 984 kJ / 235 kcal; F 4,9 g; GF 3,4 g; KH 39, g; Z 3,8 g; EW 6,4 g; SZ 1,7 g
so 05.10.*	–		Schweineschnitzel[a,a1,B] mit Brechspargel in Sauce Hollandaise[a,a1,c,f,g,i] und Kartoffeln	EG 557 kJ / 133 kcal; F 2,7 g; GF 1,3 g; KH 16, g; Z 1,6 g; EW 5,3 g; SZ 1,1 g
mo 06.10.	„Chopskasalat" (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico[a1,f,g,i])	EG 293 kJ / 70 kcal; F 2,4 g; GF 1,5 g; KH 1,5 g; Z 1,4 g; EW 2,8 g; SZ 0,34 g	Gemüseeintopf[i,B,3] mit Wiener Würstchen[i,j,B,C,6,2,4] dazu Dessert	EG 105 kJ / 25 kcal; F 0,6 g; GF 0,2 g; KH 3, g; Z 1,2 g; EW 1,3 g; SZ 0,67 g
di 07.10.	Salat „Gärtner" (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne dazu Kräuterdressing[c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 264 kJ / 63 kcal; F 3,3 g; GF 0,3 g; KH 4,1 g; Z 1,8 g; EW 1,6 g; SZ 0,19 g	Spaghetti Alfredo[a1,a] mit Hähnchenbrust „natur" und Tomatensoße[g,3]	EG 858 kJ / 205 kcal; F 5, g; GF 2,6 g; KH 35, g; Z 3,6 g; EW 9,1 g; SZ 1,8 g
mi 08.10.	Salat „Sarandana" (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons & Americandressing[a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 435 kJ / 104 kcal; F 7,5 g; GF 3,1 g; KH 6,4 g; Z 2,1 g; EW 2,7 g; SZ 0,39 g	Königsberger Klöpse[a1,a,g,B] in Kapernsoße[a1,a,f,g] dazu Salzkartoffeln	EG 523 kJ / 125 kcal; F 3,2 g; GF 1,1 g; KH 12, g; Z 0,9 g; EW 4,6 g; SZ 1,2 g
do 09.10.	„Diplomatensalat" (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurtdressing[c,g,i,j,B,2,3,4,7])	EG 327 kJ / 78 kcal; F 4,7 g; GF 1,3 g; KH 3,8 g; Z 1,7 g; EW 5, g; SZ 0,66 g	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Wursteinlage[a,a1,i,j,B,2,3,4] dazu Gebäck	EG 293 kJ / 70 kcal; F 3,2 g; GF 1,1 g; KH 7, g; Z 1,4 g; EW 2,6 g; SZ 0,63 g
fr 10.10.	Salat „Südsee" (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurtdressing[c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 276 kJ / 66 kcal; F 2,4 g; GF 0,2 g; KH 9,5 g; Z 7,2 g; EW 1,2 g; SZ 0,22 g	Ei-Patty[a1,a,a2,c,a3,a4,g,h] mit Rahmspinat[a1,a,g] und Kartoffeln	EG 331 kJ / 79 kcal; F 2,1 g; GF 0,9 g; KH 10, g; Z 0,8 g; EW 3,9 g; SZ 1, g
sa 11.10.*	–		Lammhacksteak[a1,a,c] mit Soße[a1,a,g,i] dazu Bohnengemüse[a1,a,f,g,i,j] und Kartoffelklöße	EG 427 kJ / 102 kcal; F 2,4 g; GF 1, g; KH 13, g; Z 1,3 g; EW 4,4 g; SZ 1,8 g
so 12.10.*	–		Poulardenfilet „natur" mit Tomatensoße[a1,a,3] dazu Buttermöhren[g] und Kartoffeln	EG 343 kJ / 82 kcal; F 2,6 g; GF 1, g; KH 12, g; Z 3,8 g; EW 4,5 g; SZ 1, g
mo 13.10.	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing[a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 255 kJ / 61 kcal; F 3,5 g; GF 0,3 g; KH 5, g; Z 2, g; EW 2,4 g; SZ 0,41 g	Fleischbällchen[a1,a,g,B] mit Butterbroccoli „natur"[g] dazu Soße[a1,a,g,i] und Kartoffeln	EG 419 kJ / 100 kcal; F 3,9 g; GF 1,8 g; KH 11, g; Z 1,2 g; EW 4,8 g; SZ 1,6 g
di 14.10.	Salat „Florenz" (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico[a1,f,g,i])	EG 703 kJ / 168 kcal; F 8,9 g; GF 5,7 g; KH 3,8 g; Z 1,4 g; EW 10, g; SZ 0,52 g	Nudeln[a,a1,c] mit Schinkenwürfel in Sahnesoße[f,g,i,B,2,4] dazu Obst	EG 1.160 kJ / 277 kcal; F 5,9 g; GF 3,2 g; KH 28, g; Z 1,7 g; EW 9,6 g; SZ 2,5 g
mi 15.10.	„Chopskasalat" (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico[a1,f,g,i])	EG 293 kJ / 70 kcal; F 2,4 g; GF 1,5 g; KH 1,5 g; Z 1,4 g; EW 2,8 g; SZ 0,34 g	Kartoffelsuppe[i,3] mit Geflügelwiener[a,c,f,g,i,j,4] dazu Rotkohl-Rohkost	EG 394 kJ / 94 kcal; F 3,3 g; GF 0,8 g; KH 13, g; Z 3,1 g; EW 2,1 g; SZ 0,99 g
do 16.10.	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing[c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 306 kJ / 73 kcal; F 3,5 g; GF 0,25 g; KH 7,93 g; Z 1,68 g; EW 2,82 g; SZ 0,32 g	Hähnchenschenkel mit Soße[a1,a,3] dazu Apfelrotkohl[a,a1,2,7] und Kartoffeln	EG 410 kJ / 98 kcal; F 4,6 g; GF 1,5 g; KH 8,5 g; Z 1,5 g; EW 5,1 g; SZ 1,4 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, herzhafte 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 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.

Achtung!

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

Frischer Kuchen zum Freitag!

ungefüllter dunkler Streuselkuchen[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. OKTOBER BIS 31. OKTOBER 2025

DATUM	1 - Eintöpfe		2 - Hausmannskost		3 - Das Pikante		Vegetarisch		Kaltgericht		Salatteller		bekömmliche Kost	
fr 17.10.	Kohlrabi-Möhreneintopf[a1,a,i,B,3] dazu hausgem. Quarkspeise[lg3,4]	EG 268 kJ 64 kcal F 0,9 g GF 0,3 g KH 11, g Z 5,1 g EW 1,6 g SZ 0,59 g	Gebratenes Seelachsfilet[a1,a,d] mit Butter-Zitronensoße[a1,a,c,f,g] und Kartoffelpüree[lg,3] dazu hausgem. Quarkspeise[lg3,4]	EG 519 kJ 124 kcal F 1,9 g GF 0,9 g KH 14, g Z 3,8 g EW 4,5 g SZ 0,92 g	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree[lg,3]	EG 385 kJ 92 kcal F 3,5 g GF 1,8 g KH 7,5 g Z 1,6 g EW 7, g SZ 1,3 g	Pizza „Vegetaria" mit Champignons, Paprika und Mais überbacken[a1,a,a3,g,2]	EG 825 kJ 197 kcal F 3,1 g GF 1,8 g KH 34, g Z 3,2 g EW 7,3 g SZ 1,1 g	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur[a,a1,c,g,i,j,B,2,3,4,7]	EG 528 kJ 126 kcal F 6,16 g GF 1,19 g KH 12,1 g Z 3,37 g EW 5,3 g SZ 1,12 g	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack[a,a1,a2,a3,a4,lg,2,3]	EG 218 kJ 52 kcal F 0,6 g GF 0,3 g KH 9,9 g Z 8,9 g EW 0,7 g SZ 0,08 g	Schweinebraten[B] mit Soße[a1,a] dazu Schwarzwurzelgemüse[a,a1,f,g] und Kartoffeln	EG 448 kJ 107 kcal F 2,6 g GF 0,8 g KH 12, g Z 1, g EW 5, g SZ 1,4 g
sa 18.10.*	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage[i,B,3] dazu ein Nachtisch	EG 247 kJ 59 kcal F 1,8 g GF 0,4 g KH 9,2 g Z 0,8 g EW 1,3 g SZ 0,67 g	Paniertes Putenschnitzel[a,a1] mit Brechspargel in Sauce Hollandaise[a1,a,c,f,g] und Kartoffeln	EG 578 kJ 138 kcal F 2,5 g GF 0,8 g KH 16, g Z 1,2 g EW 4,4 g SZ 1, g									Rinderhacksteak „griechischer Art"[a,a1,c,f,g,C] mit Tomatenreis dazu Tzatziki[lg]	EG 2,047 kJ 489 kcal F 1,1 g GF 1, g KH 38, g Z 0,8 g EW 4,4 g SZ 1,8 g
so 19.10.*			Kasslernacken[B] mit Soße und Sauerkraut[B] dazu Kartoffeln	EG 385 kJ 92 kcal F 4,2 g GF 0,8 g KH 8,9 g Z 1,4 g EW 4,1 g SZ 1,8 g	Rinderroulade[f,C,5] mit Soße[a1,a,g,i] und Apfelrotkohl[a,a1,2,7] dazu Kartoffelkloße	EG 322 kJ 77 kcal F 2,2 g GF 0,9 g KH 6,1 g Z 2, g EW 3,9 g SZ 2, g							Hähnchen Cordon Bleu[4] mit Soße[a,a1,g] dazu Kaisergemüse natur und Kartoffeln	EG 388 kJ 93 kcal F 1,2 g GF 0,6 g KH 12, g Z 1,2 g EW 5,3 g SZ 1,1 g
mo 20.10.	Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten)[lg] NEU	EG 218 kJ 52 kcal F 0,6 g GF 0,3 g KH 9,7 g Z 4,3 g EW 1,6 g SZ 1,2 g	Buntes Eierfrikassee (mit Gemüseeinlage)[a,a2,c,f,g,i] dazu Kartoffeln	EG 632 kJ 151 kcal F 2,8 g GF 0,6 g KH 13, g Z 1,5 g EW 3,9 g SZ 1,6 g	Bandnudeln[a,a1] mit Waldpilzsoße[f,g,2] dazu Dessert	EG 645 kJ 154 kcal F 2,9 g GF 1,8 g KH 18, g Z 0,5 g EW 0,8 g SZ 0,51 g	Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen[a,a1]) mit pikanter Tomatensoße[a1,a]	EG 1,76 kJ 42 kcal F 0, g GF 0,2 g KH 7,6 g Z 2,9 g EW 1,8 g SZ 0,48 g	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 40, g Z 6,6 g EW 3,7 g SZ 3,7 g	Salat „Florenz" (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing[a1,f,g])	EG 703 kJ 168 kcal F 8,9 g GF 5,7 g KH 3,8 g Z 1,4 g EW 10, g SZ 0,52 g	Hackbraten[B] mit Kohlrabigemüse[a,a1,c,f,g] dazu Soße[a1,a,g,i] und Kartoffeln	EG 540 kJ 129 kcal F 5,6 g GF 2,2 g KH 12, g Z 1,6 g EW 3,7 g SZ 1,6 g
di 21.10.	Hefekloße[a1,a,c] mit heißer Heidelbeersoße[a,a1,a2,a3,a4,f,g,3]	EG 846 kJ 202 kcal F 0,9 g GF 0,1 g KH 34, g Z 10, g EW 3,1 g SZ 0,21 g	Nudeln[a1,a,c,f] mit Tomatensoße und Wurstwürfeln[a,a1,j,B,2,3,4] dazu Obst	EG 988 kJ 236 kcal F 14, g GF 8,2 g KH 22, g Z 2,8 g EW 5,9 g SZ 2, g	Dicke Rippe[B] mit Sauerkraut[B] dazu Soße[a1,a,i] und Semmelknödel[a1,a,c]	EG 448 kJ 107 kcal F 3,4 g GF 0,7 g KH 10, g Z 1,2 g EW 8,5 g SZ 1,2 g	Brokkoli-Knusper-Nuggets[a1,a,c,a3,f,g,h,i] mit Kräutersoße[a1,a,f,g,3] und Kartoffelpüree[lg,3] dazu Obst	EG 402 kJ 96 kcal F 2,2 g GF 1, g KH 9,7 g Z 1, g EW 2,5 g SZ 0,93 g	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur[c,g,i,j,B,C,6,2,3,4,7]	EG 641 kJ 153 kcal F 11, g GF 3,2 g KH 9,8 g Z 2,9 g EW 3,3 g SZ 1,2 g	„Chefsalat" (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing[c,g,i,j,B,2,3,4,7])	EG 289 kJ 69 kcal F 3,10 g GF 0,28 g KH 6,43 g Z 3,74 g EW 3,65 g SZ 0,26 g	Geflügelhacksteak[a,a1,c,f,g,j] mit Letscho[a,a1,3] dazu Kartoffeln	EG 406 kJ 97 kcal F 2,7 g GF 0,8 g KH 14, g Z 3, g EW 4, g SZ 1,4 g
mi 22.10.	Grüne Bohnensuppe (mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch)[a1,a,i,j,B,3] dazu Weißkraut-Rohkost	EG 255 kJ 61 kcal F 1,6 g GF 0,6 g KH 8,3 g Z 3,1 g EW 2,8 g SZ 0,56 g	Deftiger Bratklops[a,a1,c,j,B] in Porreegemüse[a,a1,c,f,g] und Kartoffeln	EG 657 kJ 157 kcal F 7,5 g GF 2,1 g KH 13, g Z 1,5 g EW 4,2 g SZ 1,1 g	Hähnchenschnitzel[a1,a] mit Soße[lg] dazu Mischgemüse[a,a1,c,f,g] und Kartoffeln	EG 360 kJ 86 kcal F 0,7 g GF 0,3 g KH 14, g Z 2,2 g EW 4,3 g SZ 1,7 g	Gemüsefrikadelle[a,a1,a2,c,i] mit Tomatensoße[3] und Kartoffelpüree[lg,3]	EG 389 kJ 93 kcal F 1,9 g GF 1, g KH 12, g Z 5, g EW 1,5 g SZ 0,9 g	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur[B]	EG 452 kJ 108 kcal F 5,28 g GF 1,13 g KH 9,44 g Z 3,37 g EW 5,05 g SZ 1,3 g	Salat „Südsee" (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurtdressing[c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 276 kJ 66 kcal F 2,35 g GF 0,22 g KH 9,54 g Z 7,23 g EW 1,16 g SZ 0,22 g	Gefüllte Paprikaschote mit Soße[a,a1] und Kartoffelpüree[lg,3] dazu Weißkraut-Rohkost	EG 234 kJ 56 kcal F 1,1 g GF 0,6 g KH 9,4 g Z 3,9 g EW 1,3 g SZ 1, g
do 23.10.	Tomatencremesuppe[a,a1] dazu Dessert	EG 134 kJ 32 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 6,4 g Z 4,5 g EW 0,9 g SZ 0,32 g	Schweinegulasch „Ungarische Art"[a1,a,B] mit Makkaroni[a1,a,c,f,j,k,m]	EG 586 kJ 140 kcal F 4,1 g GF 2,2 g KH 18, g Z 2,9 g EW 7,3 g SZ 0,87 g	Marinierter Hering[c,g,2,3,5] und Salzkartoffeln	EG 548 kJ 131 kcal F 7,6 g GF 3,4 g KH 13, g Z 2,1 g EW 2, g SZ 0,99 g	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise[a1,a,c,f,g] mit Salzkartoffeln dazu BIO-Obst	EG 406 kJ 97 kcal F 0,8 g GF 0,1 g KH 11, g Z 1, g EW 4,2 g SZ 0,79 g	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat[a1,a,g,j,4]	EG 599 kJ 143 kcal F 8,4 g GF 0,7 g KH 13, g Z 4,2 g EW 6,3 g SZ 1,2 g	Salat „Venezia" (Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Couton´s, Balsamicodressing[a,a1,f])	EG 415 kJ 99 kcal F 2,1 g GF 1, g KH 7,3 g Z 1,7 g EW 1,6 g SZ 0,26 g	Milchreis[G] mit Zucker- und Zimt dazu Pfirsichkompott	EG 653 kJ 156 kcal F 3,1 g GF 2, g KH 20, g Z 20, g EW 2,4 g SZ 0,11 g
fr 24.10.	Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen[a,a1,j] dazu Geflügelwiener[a,c,f,g,i,j,4] und Milchdessert[lg]	EG 176 kJ 42 kcal F 1,5 g GF 0,5 g KH 4,9 g Z 0,7 g EW 2, g SZ 0,68 g	Hähnchenbrust „natur" in Kräutersoße[a,a1,f,g,3] dazu Möhrengemüse[a1,c,f,g] und Kartoffeln NEU	EG 435 kJ 104 kcal F 2,1 g GF 0,3 g KH 10, g Z 1,6 g EW 4,6 g SZ 1,2 g	Thüringer Rostbrätel[B] mit Zwiebelsoße[a1,a,f,g,i] und Bratkartoffeln	EG 507 kJ 121 kcal F 4, g GF 1,6 g KH 11, g Z 1,3 g EW 5,8 g SZ 0,95 g	Bunte Nudeln[a,a1] mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße[3,g]	EG 569 kJ 136 kcal F 3,2 g GF 2,2 g KH 23, g Z 4,2 g EW 4,4 g SZ 1,2 g	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur[a1,a,c,g,B,4]	EG 758 kJ 181 kcal F 11, g GF 3,1 g KH 11, g Z 3, g EW 4,3 g SZ 1,2 g	„Portugiesischer Salat" (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdress.[c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 247 kJ 59 kcal F 2,6 g GF 0,2 g KH 4,4 g Z 2, g EW 4,3 g SZ 0,32 g	Sahne-Lachs-Soße mit Blattspinat[a,a1,d,f,g] dazu Reis	EG 1,901 kJ 454 kcal F 1,6 g GF 0,1 g KH 43, g Z 0,8 g EW 4,9 g SZ 1,8 g
sa 25.10.*	Buchstabensuppe mit Schweinefleisch[a,a1,c,f,j,k,m,B] dazu Obst	EG 205 kJ 49 kcal F 1,2 g GF 0,5 g KH 6,5 g Z 1,4 g EW 3,1 g SZ 0,36 g	Geflügelfrikadelle[a,a1,c,f,g,i] mit Soße[a1,a,g,i] und Balkangemüse[a1,a,f,g] dazu Kartoffeln	EG 435 kJ 104 kcal F 2,3 g GF 0,7 g KH 14, g Z 1,4 g EW 3,9 g SZ 1,9 g									Gedünstetes Seehechtfilet „natur"[d] in Senfsoße[a1,a,f,g,i] dazu Kartoffeln	EG 490 kJ 117 kcal F 1,3 g GF 0,2 g KH 10, g Z 1,1 g EW 6,3 g SZ 1,2 g
so 26.10.*			Krustenbraten[B] mit Blumenkohl[a1,a,c,f,g] dazu Soße[a1,a,g,i] und Kartoffeln	EG 494 kJ 118 kcal F 2,1 g GF 1,3 g KH 9,3 g Z 2, g EW 5,9 g SZ 1,7 g	Herzhafter Rinderbraten mit Soße[lg,i] dazu Rotkoh[a1,a,B,7] und Klöße	EG 385 kJ 92 kcal F 2,2 g GF 0,6 g KH 10, g Z 2, g EW 6,4 g SZ 1, g							Hähnchenschenkel mit Soße[a1,a,3] dazu Leipziger Allerlei[a1,a] und Kartoffeln	EG 490 kJ 117 kcal F 5,3 g GF 1,8 g KH 8,8 g Z 0,9 g EW 5,8 g SZ 1,1 g
mo 27.10.	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen und Schnittlauch[a,a1,f,g,3]	EG 272 kJ 65 kcal F 0,9 g GF 0,1 g KH 9,3 g Z 2,2 g EW 1,1 g SZ 0,44 g	Putengeschnetzeltes (Pilze und Zwiebeln)[a,a1,2] mit Reis	EG 963 kJ 230 kcal F 1,7 g GF 0,5 g KH 44, g Z 1,9 g EW 8,6 g SZ 2,8 g	Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen[2,4,8,a,a1,j] und Kräuterspätzle[a,a1,c,f]	EG 641 kJ 153 kcal F 1,4 g GF 0,5 g KH 27, g Z 1,4 g EW 7,6 g SZ 1,4 g	Grießbrei mit Vanillegeschmack[3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h] dazu Zucker/Zimt und Obst	EG 377 kJ 90 kcal F 1,6 g GF 1, g KH 17, g Z 9,2 g EW 2,2 g SZ 0,05 g	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur[7,B,C,a,a1,c]	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	Salat „Palermo" (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing[c,g,i,2,3,4,7])	EG 234 kJ 56 kcal F 2,78 g GF 0,22 g KH 9 g Z 3,92 g EW 1,19 g SZ 0,23 g	Hörnchennudelsuppe mit Geflügelfleisch[a,a1,c,f,j,k,m] dazu Vollkornbrot[a,a1,a2,k] und Obst	EG 159 kJ 38 kcal F 0, g GF 0,1 g KH 6,1 g Z 1,2 g EW 3, g SZ 0,54 g
di 28.10.	Gemüseeintopf mit Eierstich[c,g] dazu Obst	EG 126 kJ 30 kcal F 0,9 g GF 0,3 g KH 3, g Z 1,7 g EW 2,4 g SZ 0,46 g	Bouletten[a1,a,c,i,j,B,C] mit Soße[a1,a] und Rotkohl[a,a1,B,7] dazu Kartoffelpüree[lg,3]	EG 419 kJ 100 kcal F 3,3 g GF 1,3 g KH 14, g Z 2,1 g EW 2,7 g SZ 1,7 g	Herzhafte Schlachteplatte[2,4,6,8,a,a1,c,f,g,i,j] mit Sauerkraut[B,a,a1] und Kartoffeln	EG 708 kJ 169 kcal F 11, g GF 4,3 g KH 10, g Z 4,3 g EW 6,5 g SZ 1,5 g	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti[a,a1,c,f,j,k,m]	EG 1,189 kJ 284 kcal F 11, g GF 8,1 g KH 38, g Z 4,3 g EW 6,6 g SZ 3,2 g	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur[a,g,j,a1,B,4]	EG 595 kJ 142 kcal F 6,65 g GF 0,71 g KH 14,92 g Z 4,55 g EW 5,68 g SZ 1,28 g	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing[a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 251 kJ 60 kcal F 3,39 g GF 0,27 g KH 5,01 g Z 2,11 g EW 2,28 g SZ 0,41 g	Schweineschnitzel „Wiener Art"[a1,a,B] mit Soße[a1,a] dazu junge Erbsen „natur" und Petersilienkartoffeln	EG 306 kJ 73 kcal F 0, g GF 0,2 g KH 12, g Z 1,3 g EW 4,8 g SZ 1,1 g
mi 29.10.	Kesselgulaschsuppe[3,B,a,a,a1] mit Brötchen[a1,a2,f,g,j,k]	EG 419 kJ 100 kcal F 2,6 g GF 1,2 g KH 13, g Z 1,5 g EW 3,8 g SZ 0,75 g	Fischburger[a,a1,c,d,g,i,j,k] in Dillsoße[a,a1,f,g] dazu Kartoffelpüree[lg,3]	EG 515 kJ 123 kcal F 2,5 g GF 0,8 g KH 13, g Z 1,6 g EW 3,9 g SZ 1,2 g	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a,a1,f,g,j] dazu Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost	EG 482 kJ 115 kcal F 2,9 g GF 0,7 g KH 11, g Z 3,1 g EW 4,5 g SZ 1,2 g	Kohlrabi-Medaillons[a,a1,c,i] in Kräutersoße[a,a1,f,g,3] mit Vollkornreis[a,a1,a2,a3,a4]	EG 465 kJ 111 kcal F 0,8 g GF 0,2 g KH 15, g Z 1,1 g EW 3,7 g SZ 1, g	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken[a,a1,7]	EG 473 kJ 113 kcal F 0,82 g GF 0,23 g KH 17,68 g Z 2,46 g EW 7,96 g SZ 1,06 g	„Amerikanischer Salat" (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing[c,g,i,j,2,3,4,7])	EG 879 kJ 210 kcal F 2, g GF 0,3 g KH 4,5 g Z 1,5 g EW 4,4 g SZ 0,23 g	Rindfleisch „auf Tafelspitzart"[j] mit Meerrettichsoße[2,a,a1,f,g] dazu Kartoffelkloße	EG 553 kJ 132 kcal F 2,1 g GF 0,6 g KH 12, g Z 1, g EW 7,4 g SZ 1,5 g
do 30.10.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch[3,B,a,a1,j]	EG 276 kJ 66 kcal F 3,2 g GF 1,1 g KH 6,7 g Z 1,5 g EW 2,4 g SZ 0,46 g	Eierkuchen[a,a1,c,g] mit Apfelmus[2]	EG 693 kJ 144 kcal F 3,6 g GF 1,1 g KH 22, g Z 6,3 g EW 5,2 g SZ 0,29 g	Sülze „Hausmacher Art"[2,4] in Remouladensoße[2,5,c,g] dazu Bratkartoffeln	EG 729 kJ 174 kcal F 13, g GF 5,7 g KH 10, g Z 2,1 g EW 3,8 g SZ 1,3 g	Pikanter Kräuterquark[lg] mit Petersilienkartoffeln dazu BIO-Obst	EG 291 kJ 69 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 7,8 g Z 1,1 g EW 1,3 g SZ 0,78 g	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur[a,g,a1,4]	EG 590 kJ 141 kcal F 7,79 g GF 1,18 g KH 12,07 g Z 2,86 g EW 5,21 g SZ 1,03 g	„Diplomatensalat" (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons., Käse, Kräuterdressing[c,g,i,j,B,2,3,4,7])	EG 327 kJ 78 kcal F 4,7 g GF 1,3 g KH 3,8 g Z 1,7 g EW 5 g SZ 0,66 g	Gehacktesstippe[B,a,a1,j] mit Kartoffelpüree[3,g] dazu Gewürzgurkenstreifen[5]	EG 377 kJ 90 kcal F 3,5 g GF 2,4 g KH 7,5 g Z 1,4 g EW 4,2 g SZ 1,4 g
fr 31.10.*	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch[2,4,B] dazu Dessert	EG 268 kJ 64 kcal F 0,7 g GF 0,2 g KH 8,8 g Z 1,8 g EW 4,7 g SZ 0,3 g	**Reformationstag**		Schweinebraten[B] in Champignons-Zwiebelsoße[a,a1,g] dazu Brokkoli „natur"[a,a1,c,f,g] und Kartoffeln	EG 435 kJ 104 kcal F 2,8 g GF 0,9 g KH 11, g Z 1,3 g EW 5,4 g SZ 1,2 g							Gebr. Hähnchenschenkel in Soße[3,a,a1] mit Rotkohl[a,a1,B,7] und Kartoffeln	EG 485 kJ 111 kcal F 5,6 g GF 1,6 g KH 9,2 g Z 1,5 g EW 5,4 g SZ 1,2 g

Bestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!

**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!

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

BURGENLAND-KÜCHE

MENÜDIENST

Speisekarte

DE ST 00148 EG

Zertifiziert durch