

Bestellschein

02.02. – 06.02.2026

KW 6 A B Veg. Sal. Kalt

Mo

Di

Mi

Do

Fr

09.02. – 13.02.2026

KW 7 A B Veg. Sal. Kalt

Mo

Di

Mi

Do

Fr

16.02. – 20.02.2026

KW 8 A B Veg. Sal. Kalt

Mo

Di

Mi

Do

Fr

23.02. – 27.02.2026

KW 9 A B Veg. Sal. Kalt

Mo

Di

Mi

Do

Fr

KW 10 A B Veg. Sal. Kalt

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Name: _____

Vorname: _____

Einrichtung / Hort: _____

Klasse: _____

KD.-Nr.: _____

Bitte beachten Sie die
Schließzeiten der
Einrichtungen in den
Winterferien!

Aktuelle Ferientermine

Sachsen-Anhalt	31.01. – 06.02.2026
Sachsen	09.02. – 20.02.2026
Thüringen	16.02. – 20.02.2026

X Abgabetermin bitte bis: 07.01.2026
Unterschrift: _____



	mi	di	mo	16.02.	fr	13.02.	do	12.02.	mi	11.02.	di	10.02.	mo	09.02.	fr	06.02.	do	05.02.	mi	04.02.	di	03.02.	mo	02.02.	fr	18.02.
	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)																						
Schnippelbohnensuppe mit Schweinefleisch ^{a1,a2,a3}	EG 230 kJ F 1,7 g GF 0,6 g KH 6,9 g Z 0,8 g EW 2,7 g SZ 0,44 g	EG 55 kcal F 1,7 g GF 0,6 g KH 6,9 g Z 0,8 g EW 2,7 g SZ 0,44 g	*Hörnchenudeln ^{a1,c,f} dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel ^{a1,f,3}	EG 1.532 kJ F 13, g GF 0,2 g KH 13, g Z 3,3 g EW 8,1 g SZ 0,93 g	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^{a1,a,c,g} mit Salzkartoffeln	EG 494 kJ F 1,9 g GF 0,2 g KH 13, g Z 1,3 g EW 3,2 g SZ 0,58 g	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchressing ^{a1,c,g,j,3,4})	EG 456 kJ F 3,1 g GF 0,3 g KH 16, g Z 2,3 g EW 3,9 g SZ 0,58 g	Fischburger ^{a1,c,d,g,j,k} mit Dillsosse ^{a1,f,g}	EG 502 kJ F 2,4 g GF 0,9 g KH 13, g Z 1,4 g EW 3,2 g SZ 1,2 g	*Gehacktesstippe ^{a1,a,f,i} dazu Kartoffelpüree ^{a1,g}	EG 377 kJ F 3,4 g GF 2,4 g KH 7,7 g Z 1,4 g EW 4,1 g SZ 1,4 g	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti ^{a1,c,f,j,k,m}	EG 858 kJ F 8,1 g GF 5,7 g KH 9,7 g Z 3,5 g EW 4,8 g SZ 2,5 g	„Diplomatsalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse Kräuterdressing ^{a1,j,3,4})	EG 904 kJ F 4,4 g GF 1,2 g KH 9,7 g Z 2,1 g EW 5,6 g SZ 0,72 g										
Kohlrabi-Möhreneintopf ^{a1,a,3} dazu Obst	EG 172 kJ F 0,8 g GF 0,2 g KH 7,9 g Z 2,9 g EW 1,2 g SZ 0,5 g	*El-Patty ^{a1,a,2,c,b,a,g,h} mit Rahmspinat ^{a1,g} und Kartoffeln dazu Obst	EG 272 kJ F 65 kcal F 1,7 g GF 0,6 g KH 8, g Z 0,6 g EW 3,3 g SZ 0,83 g	Gemüse-Vollkornudelpfanne	EG 147 kcal F 2,9 g GF 1,4 g KH 10,9 g Z 2,7 g EW 5,1 g SZ 0,28 g	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico ^{a1,g}) dazu eine Scheibe Roggenbrot ^{a1,a,2}	EG 171 kJ F 177 kcal F 7,8 g GF 4,9 g KH 3,9 g Z 1,5 g EW 9,9 g SZ 0,59 g	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch ^{a2,g,j}	EG 318 kJ F 1,3 g GF 0,2 g KH 10,9 g Z 2,7 g EW 5,1 g SZ 0,28 g	Pan.Jagdwurstscheibe ^{a1,b,a,c,g,j}	EG 1.068 kJ F 255 kcal F 13, g GF 7,1 g KH 9,5 g Z 3,3 g EW 6,2 g SZ 1,6 g	*Pikanter Kräuterquark ^{a1}	EG 75 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													
*Kartoffelsuppe (Porree und Karotte) ^{j,3} mit Geflügelwieners ^{a1,c,g,j,4} dazu Rotkohl-Rohkost	EG 410 kJ F 4,4 g GF 1,2 g KH 12,9 g Z 1,9 g EW 2,5 g SZ 0,75 g	Königsberger Klopse (Schwein) ^{a1,g,b} mit Kapernsoße ^{a1,f,g} und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	EG 435 kJ F 140 kcal F 1,4 g GF 0,4 g KH 14,9 g Z 2,7 g EW 1,1 g SZ 0,13 g	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmac ^{a1,a,2,c,a,f,g}	EG 540 kJ F 3,9 g GF 1,7 g KH 13, g Z 3,8 g EW 3,6 g SZ 0,51 g	„Chopkasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkenkäse Balsamico ^{a1,f,g}) dazu Weizenbrot ^{a1,a,2}	EG 402 kJ F 96 kcal F 2,3 g GF 1,3 g KH 1,9 g Z 1,6 g EW 3,6 g SZ 0,51 g	Hackbällchen ^{a1,g,b} mit Tomaten-Mozzarella-Soße ^{a1,j} und Reis dazu Vollkornreis ^{a1,a,2,a,2}	EG 172 kJ F 107 kcal F 1,9 g GF 0,1 g KH 6,3 g Z 1,8 g EW 1,6 g SZ 1,5 g	Hackbällchen ^{a1,g,b} mit Tomaten-Mozzarella-Soße ^{a1,j} und Reis dazu Vollkornreis ^{a1,a,2,a,2}	EG 1.080 kJ F 258 kcal F 104 kcal F 2,3 g GF 5,3 g KH 31, g Z 1,6 g EW 6,5 g SZ 1,7 g	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokospulpen und Joghurtressing ^{a1,j,3,4}) dazu Vollkombrot ^{a1,a,2}	EG 58 kcal F 2,1 g GF 0,2 g KH 8,3 g Z 6,6 g EW 1,1 g SZ 0,21 g													
*Reissuppe mit Karotten, Blumenkohl und Fleischklößchen ^{a1,c,b,C} Vollkombrot ^{a1,a,2,k}	EG 209 kJ F 1,5 g GF 0,6 g KH 7,1 g Z 1,2 g EW 2,1 g SZ 0,48 g	Hähnchenschnitzel ^{a1,a} (Schule: Hähnchenschenkel) mit Soße ^{a1,g}	EG 335 kcal F 1,5 g GF 0,5 g KH 12,9 g Z 2,3 g EW 3,9 g SZ 2,1 g	Gemüebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) ^{a1,a,2,f,g} in Sahne- soße ^{a1,g} dazu BIO - Reis	EG 523 kJ F 2,9 g GF 0,2 g KH 15, g Z 1,9 g EW 5,5 g SZ 0,27 g	Bananen-Kartoffelwürfel und Rauchfleisch ^{a1,B,2} dazu Obst	EG 402 kJ F 170 kcal F 2,9 g GF 1,4 g KH 28, g Z 6,8 g EW 5,6 g SZ 0,79 g	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch ^{a1,B,2} dazu Obst	EG 243 kJ F 58 kcal F 0,6 g GF 0,2 g KH 7,9 g Z 1,6 g EW 4,2 g SZ 0,27 g	Geflügelkrafikadele ^{a1,a,g} mit Spinat ^{a1,a,g} und Kartoffeln dazu Obst	EG 243 kJ F 58 kcal F 0,8 g GF 0,2 g KH 8,7 g Z 1,9 g EW 3,5 g SZ 0,83 g	*Möhrenschnitzel ^{a1,a,c,g,j} mit Currysoße ^{a1,f,g,j} und BIO - Reis dazu Obst	EG 615 kJ F 147 kcal F 0,9 g GF 1,9 g KH 16, g Z 1,1 g EW 3,6 g SZ 0,75 g													
Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Kasselerfleisch ^{a1,B,2,3,4} dazu hausgem. Quarkspeise ^{g,3,4}	EG 301 kJ F 1,1 g GF 0,3 g KH 11, g Z 4,4 g EW 0,41 g SZ 0,41 g	*Seelachs im Backteig ^{a1,a,d,j} mit Butter-Zitronensoße ^{a1,a,c,g,j} und Kartoffelpüree ^{a1,g} dazu hausgem. Quarkspeise ^{g,3,4}	EG 553 kJ F 2,8 g GF 1,1 g KH 12,9 g Z 4,1 g EW 0,81 g SZ 0,81 g	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^{a1,a,g,j,2} und hausgem. Quarkspeise ^{g,3,4}	EG 712 kJ F 170 kcal F 2,9 g GF 1,4 g KH 28, g Z 6,8 g EW 5,6 g SZ 0,36 g	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmac ^{a1,a,2,c,f,g,j} und Zwieback ^{a1}	EG 189 kJ F 2,5 g GF 1,3 g KH 35, g Z 11, g EW 5,1 g SZ 0,36 g	Pikante Currywurst ^B	EG 234 kJ F 104 kcal F 5,1 g GF 3,1 g KH 12,9 g Z 3,1 g EW 3,4 g SZ 1,3 g	*Grießbrei ^{a1,a,g,j} mit einer Zucker- und Zimtmischung und dazu Pfirsichkompott	EG 490 kJ F 117 kcal F 2,7 g GF 1,6 g KH 19, g Z 3,1 g EW 3,3 g SZ 0,09 g	„Chopkasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkenkäse Balsamico ^{a1,g}) dazu Weißkohl-Rohkost	EG 232 kJ F 2,4 g GF 1,3 g KH 8,8 g Z 1,9 g EW 3,9 g SZ 0,47 g													
Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten) ^g	EG 218 kJ 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 Möhren, Erbsen) ^{a1,a,c,f,g,j} dazu Kartoffeln	EG 624 kJ F 149 kcal F 0,9 g GF 0,1 g KH 0,7 g Z 0,5 g EW 2,2 g SZ 0,73 g	Balkan-Vollkornudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen) ^{a1,a,2} mit pikantem Tomatensoße ^{a1,f,g}	EG 176 kJ F 42 kcal F 0,5 g GF 0,2 g KH 7,6 g Z 1,5 g EW 3,8 g SZ 0,48 g	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamico dressing ^{a1,f,g,j}) mit Vollkombrot ^{a1,a,2,k}	EG 611 kJ F 146 kcal F 7,6 g GF 4,9 g KH 3,9 g Z 2,9 g EW 3,9 g SZ 0,93 g	Eiermuscheluppe ^{a1,a,c} (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree und Blumenkohl) dazu Vollkombrot ^{a1,a,2,k}	EG 159 kJ F 38 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 1,9 g Z 1,6 g EW 3,9 g SZ 0,47 g	Eieromelette ^{a1,a,2,a,2,c,g,j} (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree und Blumenkohl) dazu Vollkombrot ^{a1,a,2,k}	EG 393 kJ F 81 kcal F 1,9 g GF 0,7 g KH 10,8 g Z 3,1 g EW 4,9 g SZ 0,78 g	Salat „Gouda-Stäbchen“ (mit Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokospulpen und leichter Tomatensoße ^{a1,f,g,j} und Kartoffeln)	EG 492 kJ F 108 kcal F 2,0 g GF 0,9 g KH 6,9 g Z 1,8 g EW 2,4 g SZ 0,37 g													
Erbseintopf mit Kartoffelstückchen ^{a1,a,j} mit Geflügelwieners ^{a1,c,g,j,4} dazu Obst	EG 193 kJ F 2,1 g GF 0,7 g KH 4,2 g Z 0,5 g EW 2,2 g SZ 0,73 g	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Soße ^{a1,a,d} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln dazu Obst	EG 500 kJ F 50 kcal F 0,5 g GF 0,7 g KH 9,7 g Z 0,8 g EW 0,86 g SZ 0,86 g	*Brokkoli-Knusper-Nuggets ^{a1,a,c,f,g,j} mit Kräuter- soße ^{a1,f,g} und Kartoffelpüree ^{a1,g}	EG 907 kJ F 2,9 g GF 0,9 g KH 9,9 g Z 0,9 g EW 2,9 g SZ 0,89 g	„ChefSalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchressing ^{a1,j,3,4}) mit Weizenbrot ^{a1,a,2,k}	EG 498 kJ F 119 kcal F 2,9 g GF 1,1 g KH 19, g Z 0,9 g EW 3,1 g SZ 1,3 g	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{a1,B,2,a,j} hausgem. Quarkspeise ^{g,3,4}	EG 203 kJ F 70 kcal F 1,9 g GF 0,3 g KH 12, g Z 6,3 g EW 0,4 g	Eierpatty mit Schnittlauch ^{a1,g} mit Blumenkohl in Sauce	EG 565 kJ F 135 kcal F 1,7 g GF 0,8 g KH 18, g Z 3,4 g EW 3,8 g SZ 1,4 g	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh. Kräuterdressing ^{a1,j,3,4})	EG 310 kJ F 74 kcal F 3,7 g GF 0,5 g KH 6,3 g Z 2,9 g EW 3,5 g SZ 0,38 g													
Milchreis ^g mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	EG 624 kJ F 2,8 g GF 1,8 g KH 19, g Z 19, g EW 2,3 g SZ 0,1 g	*Hähnchenglockelchen ^{a1,a} mit Soße ^{a1,g} und Mischgemüse (Erbsen, Möhren) ^{a1,c,f,g,j} dazu Kartoffeln und Weißkraut-Rohkost	EG 81 kJ F 0,7 g GF 0,2 g KH 13, g Z 3,6 g EW 3,8 g SZ 1,6 g	Hörnchenudeln ^{a1,c,f}	EG 270 kJ F 147 kcal F 0,9 g GF 0,1 g KH 5,3 g Z 1,6 g EW 3,9 g SZ 0,47 g	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokospulpen und Joghurtressing ^{a1,j,3,4}) mit Tomatensoße ^{a1,f,g,j} dazu Weißkraut-Rohkost	EG 373 kJ F 89 kcal F 2,4 g GF 0,3 g KH 19, g Z 6,3 g EW 2,1 g SZ 0,39 g	*Gemüesuppe ^{a1,a,c} (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree und Blumenkohl) dazu Vollkombrot ^{a1,a,2,k}	EG 297 kJ F 101 kcal F 1,7 g GF 0,9 g KH 20, g Z 2,8 g EW 7,2 g SZ 0,84 g	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons, Balsamicodressing ^{a1,f,g}) mit Roggenbrot ^{a1,a,2}	EG 492 kJ F 117 kcal F 2,0 g GF 0,9 g KH 6,9 g Z 1,8 g EW 2,4 g SZ 0,37 g															
Nudel-Gemüse-Suppe ^{a1,a,c,t} Hefeklößchen ^{a1,a,c} mit heißer Heidelbeersoße ^{a1,a,2,a,3,4,g}	EG 502 kJ F 0,6 g GF 0,1 g KH 20, g Z 6,7 g EW 1,9 g SZ 0,28 g	Schweinegulasch „Ungarische Art“ (mit Paprika, Zwiebeln) ^{a1,a,B} mit Makkaroni ^{a1,a,c,f,j,k,m}	EG 620 kJ F 148 kcal F 4,2 g GF 2,3 g KH 20, g Z 2,8 g EW 7,2 g SZ 0,84 g	*Gemüsekädelade (mit Möhren, Erbsen Mais) ^{a1,a,2,c,f,g,j} mit Tomatensoße ^{a1,f,g,j} und Kartoffelpüree ^{a1,g}	EG 291 kJ F 81 kJ F 1,7 g GF 0,7 g KH 13, g Z 3,6 g EW 4,5 g SZ 0,75 g	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokospulpen und Joghurtressing ^{a1,j,3,4}) mit Tomatensoße ^{a1,f,g,j} und Kartoffeln	EG 339 kJ F 81 kcal F 1,9 g GF 0,7 g KH 10,8 g Z 7,6 g EW 4,9 g SZ 0,78 g	*Eiermuscheluppe ^{a1,a,c} (Möhren, Erbsen und Möhren) dazu hausgem. Quarkspeise ^{g,3,4}	EG 293 kJ F 70 kcal F 1,9 g GF 0,3 g																	

Unsere Kaltgerichte (nur für Schulen)

So erkennen Sie unsere BIO-Kennzeichnung:

Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!

Mit der BIO-Komponente, die mit dem BIO gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass durch ® DE-ÖKO geprüft wurde.

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 möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftzeiten 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 6 03.02. – 07.02.2026

Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat 	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 	EG 523 kJ 125 kcal F 3,2 g GF 2,9 g KH 21 g Z 214 g EW 3,1 g SZ 0,2 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken 	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 	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 	EG 536 kJ 128 kcal F 6,52 g GF 1,2 g KH 12,23 g Z 3,44 g EW 4,79 g SZ 1,12 g

KW 9 24.02. – 28.02.2026

Mo	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur 	EG 419 kJ 100 kcal F 4,8 g GF 1,9 g KH 8,8 g Z 3,2 g EW 4,7 g SZ 1,2 g
Di	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze 	EG 657 kJ 157 kcal F 2,4 g GF 1,1 g KH 25,9 g Z 24,9 g EW 2,6 g SZ 0,11 g
Mi	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur 	EG 766 kJ 183 kcal F 9,4 g GF 3,7 g KH 9,7 g Z 2,9 g EW 5,9 g SZ 1,5 g
Do	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 	EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g EW 5,07 g SZ 1,22 g
Fr	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucolasalat und Hähnchenbrust 	EG 812 kJ 194 kcal F 2,4 g GF 1,4 g KH 21 g Z 0,6 g EW 8,6 g SZ 0,33 g

KW 7 10.02. – 14.02.2026

Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur 	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	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur 	EG 641 kJ 153 kcal F 11,1 g GF 3,4 g KH 9,8 g Z 2,9 g EW 3,0 g SZ 1,2 g
Mi	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur 	EG 419 kJ 100 kcal F 4,8 g GF 1,9 g KH 8,8 g Z 3,2 g EW 4,7 g SZ 1,2 g
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat 	EG 561 kJ 134 kcal F 6,2 g GF 0,5 g KH 12,9 g Z 3,7 g EW 7,1 g SZ 0,94 g
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur 	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 1,15 g

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. FEBRUAR BIS
28. FEBRUAR 2026**

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 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