

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 02.03.	*Gemüsesuppe (Kohlrabi, Karotte, Blumenkohl) und Geflügelfleisch dazu eine Scheibe Vollkornbrot	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne (Karotte, Zucchini und Porree) mit Vollkornreis	Vegetarische Linsenbolognese (Möhren, Broccoli, Sellerie und Mais) mit Makkraron	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing) mit Vollkornbrot
di 03.03.	*Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wiener Würstchen dazu Obst	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Vegane Falafelbällchen (Kichererbsen) mit Sahnesoße und Reis dazu Obst	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing) dazu eine Scheibe Weizenbrot
mi 04.03.	*Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Vorsuppe Reissuppe Eierkuchen dazu Soße mit Vanillegeschmack	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsoße und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottentstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing) mit einem Weizenbrötchen
do 05.03.	*Puddingsuppe mit Schokogeschmack dazu Zwieback	Schichtkohl (Schweinehackfleisch und Weißkraut) in Soße mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Spinat-Knusper-medailon mit Rahmsoße und Kartoffelpüree	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kuchschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing) dazu ein Vollkornbrötchen
fr 06.03.	Baumgulasch (Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel) mit Möhrengemüse (Erbsen, Karotten) und Kartoffeln dazu Milchdessert	*Seelachsfilet im Backteig dazu Kartoffelpüree und Milchdessert	Vollkomnudeln mit BIO - Brokkolirahmssoße dazu Milchdessert	„Portugiesischer Salat“ (gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing) dazu Roggenbrot
mo 09.03.	Gemüsvorsuppe Milchreis mit Pfirsichkompott und einer Zucker- und Zimtmischung	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen Vollkomreis	*Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Soja keimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing) dazu Weizenbrötchen
di 10.03.	Erbseneintopf (mit Wursteinlage, Kartoffelwürfel) dazu Obst	*Fischnuggets (Seelachsfilet) mit Petersiliensoße und Gemüseris dazu Obst	Buntes Gemüseragout (Erbsen, Karotten, Mais, Paprika) mit Kräuter-spätzle dazu Obst	„Italienischer Salat“ (Romana, Champignons, Tomate, Croutons, Hähnchenbrust und Balsamicodressing) mit Roggenbrot
mi 11.03.	Hühner-Nudel-Suppe mit Einlage dazu Vollkornbrot und Weißkohl-Rohkost	*Geflügelfrikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln dazu Weißkohl-Rohkost	Zucchini-Möhren-Puffer mit Kräutersoße und BIO - Reis dazu Weißkohl-Rohkost	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke, Ei dazu Hähnchen & American Dressing) mit Vollkornbrot
do 12.03.	Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) mit Geflügelwurst	*Nudeln mit Tomatensoße und Würstwürfeln	Vorsuppe (Nudelsuppe) Quarkkeulen mit Apfelmus	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing) mit Vitaminbrot
fr 13.03.	Blumenkohlentopf mit Kartoffelstückchen hausgem. Joghurtspeise	Chili Sin Carne (mit Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebeln) mit Reis dazu hausgem. Joghurtspeise	*Ei-Patty mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu hausgem. Joghurtspeise	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing) dazu Weizenbrot
mo 16.03.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischlößchen	*Hühnerfriskasse (Spargel) dazu Kartoffeln	Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen dazu Americandressing) mit Weizenbrot
di 17.03.	Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) dazu Obst	*Tomaten-Kräuter-Sahnesoße mit Farfalle dazu Obst	Rote-Bete-Medallions mit Petersiliensoße und Vollkomreis dazu Obst	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing) dazu Vollkornbrötchen
mi 18.03.	*Tomatensuppe und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Römerbraten (vom Schwein) mit Soße dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Veg. Frühlingsröllchen (Weißkraut, Porree, Karotten) mit Sojasoße und Kurkumareis dazu Rotkohl-Rohkost	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing) dazu Weizenbrötchen

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 19.03.	Ragout vom Schweinefleisch (Karotten, Erbsen) mit Kartoffeln	Tomaten-Paprika-Thunfischsoße mit Fusilli	*Nudelsuppe (Vorsuppe) Kartoffelpuffer mit BIO - Apfelmarmelade	Salat Tropica (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt) dazu Vollkornbrot
fr 20.03.	Pizzasuppe (Hackfleisch, Paprika, Tomate, Zwiebeln, Champignons und Käse) mit hausgem. Quarkspeise	Geflügelbratwurst mit Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu hausgem. Quarkspeise	*Ei-Patty mit Kartoffeln und Gurkensalat (mit Sahne) mit hausgem. Quarkspeise	Bunter Obststeller mit Soße mit Vanillegeschmack dazu Zwieback
mo 23.03.	Pichelsteiner Eintopf (mit Geflügelfleisch, Porree, Karotten, Wirsing, Kartoffeln) dazu Vollkornbrot	*Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese (Zwiebeln, Tomatenwürfel)	Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße	„Chopksasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico) dazu Weizenbrötchen
di 24.03.	*Gemüseterrine (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Kartoffelwürfel) dazu Obst	Kartoffelpüree mit Linsenbolognese dazu Obst	Reisvorsuppe Grießbrei mit Mandarinenkompott Obst	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottentstreifen, Sonnenblumenkerne dazu Kräuterdressing) und eine Scheibe Vollkornbrot
mi 25.03.	Kohlrabi-cremesuppe mit Roggenbrot dazu Weißkraut-Rohkost	*Fischli (aus Seefisch) mit Dillsob mit Vollkomreis und Weißkraut-Rohkost	Tortellini mit veg. Füllung und Käserahmssoße dazu Weißkraut-Rohkost	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing) mit Roggenbrot
do 26.03.	Gemüsvorsuppe Quarkkeulen dazu Soße mit Vanillegeschmack	Bayr. Leberkäse mit Soße dazu Mischgemüse (Karotten, Erbsen) und Kartoffeln	*Vegetarischer Möhreeneintopf mit Kartoffelstückchen und Petersilie	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing) dazu Weizenbrötchen
fr 27.03.	Putengulasch mit Pilzen dazu Gemüseris hausgem. Joghurtspeise	Gebratene Bockwurst mit Tomatensoße und Kartoffelpüree dazu hausgem. Joghurtspeise	*Veg. Schnitzel mit BIO - Mischgemüse, Soße und Kartoffelpüree dazu hausgem. Joghurtspeise	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing) dazu Weizenbrot
mo 30.03.	Schnippelbohnsensuppe mit Schweinefleisch	*Hörnchennudeln dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel	Blumenkohl Gemüse in Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing) mit Weizenbrötchen
di 31.03.	Kohlrabi-Möhreneintopf dazu Obst	*Ei-Patty mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Obst	Nudelsuppe (Vorsuppe) Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack Obst	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico) dazu eine Scheibe Roggenbrot

Stellen Sie jetzt um!
Gern senden wir Ihnen Ihre Rechnung auch per E-Mail.
Teilen Sie uns dazu einfach schriftlich Ihre E-Mail-Adresse mit.

Aktuelle Ferientermine
Sachsen-Anhalt 30.03. – 03.04.2026
Sachsen 03.04. – 10.04.2026
Thüringen 07.04. – 17.04.2026

Bestellschein

02.03. – 06.03.2026

KW 10	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

09.03. – 13.03.2026

KW 11	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

16.03. – 20.03.2026

KW 12	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

23.03. – 27.03.2026

KW 13	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

30.03. – 31.03.2026

KW 14	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

X Abgabetermin bitte bis: 30.01.2026
Unterschrift:

Name:

Vorname:

Klasse:

KD.-Nr.:

Einrichtung / Hort:

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.

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



BURGENLAND-
KÜCHE



Kinder Menüplan

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.

1. Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr 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.
2. Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
3. Stützungen für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
4. Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
5. Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
6. 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 10 02.03. – 06.03.2026		
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{f6,8,Ca1,c}	EG 515 kJ 123 kcal F 6,9 g GF 1,6 g KH 12,9 g Z 4,1 g EW 4,9 g SZ 1,4 g
Di	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^{k9,i,j}	EG 607 kJ 145 kcal F 12,9 g GF 0,2 g KH 40,9 g Z 3,8 g EW 3,1 g SZ 0,66 g
Mi	Grießspeise ^{a1,g} mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	EG 578 kJ 138 kcal F 3,7 g GF 2,7 g KH 21,9 g Z 13,9 g EW 4,9 g SZ 0,11 g
Do	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^{f6,8,a1,j}	EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,8 g KH 6,5 g Z 2,3 g EW 6,6 g SZ 0,8 g
Fr	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe ^{l4,8,a1,g,j} (vom Schwein)	EG 812 kJ 194 kcal F 15,9 g GF 4,8 g KH 3,9 g Z 13,9 g EW 8,3 g SZ 1,8 g

KW 13 23.03. – 27.03.2026		
Mo	2 Kasselerseiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ⁸	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 8,9 g KH 8,9 g Z 3,2 g EW 4,7 g SZ 1,2 g
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^{f6,1,a,j,8,7}	EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,8 g KH 6,5 g Z 2,3 g EW 6,6 g SZ 0,8 g
Mi	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{a1,a1,c9,i,j,2,3,4,7}	EG 808 kJ 193 kcal F 1,4 g GF 0,2 g KH 40,9 g Z 6,6 g EW 3,7 g SZ 3,7 g
Do	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,a,8}	EG 419 kJ 100 kcal F 2,9 g GF 0,3 g KH 13,9 g Z 4,1 g EW 5,9 g SZ 1,4 g
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Garnitur ^{a1,a,2,d,i,j,k,7} und Weizenbrot ^{a1,a,2}	EG 691 kJ 165 kcal F 5,5 g GF 1,9 g KH 12,9 g Z 2,1 g EW 8,3 g SZ 1,9 g

KW 11 09.03. – 13.03.2026		
Mo	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur ^{a1,a1,g,i,j,8,C,6,2,4}	EG 754 kJ 180 kcal F 12,26 g GF 2,8 g KH 13,9 g Z 4,3 g EW 3,9 g SZ 1,4 g
Di	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{a1,c9,i,j,2,3,4,7}	EG 808 kJ 193 kcal F 1,4 g GF 0,2 g KH 40,9 g Z 6,6 g EW 3,7 g SZ 3,7 g
Mi	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,c9,8,4}	EG 712 kJ 170 kcal F 10,9 g GF 2,7 g KH 11,9 g Z 3,1 g EW 3,7 g SZ 1,2 g
Do	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,c8,C,7}	EG 515 kJ 123 kcal F 6,9 g GF 1,6 g KH 12,9 g Z 4,1 g EW 4,9 g SZ 1,4 g
Fr	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur ^{a1,a1,a3,2,4}	EG 595 kJ 142 kcal F 6,4 g GF 2,5 g KH 14,9 g Z 2,3 g EW 6,4 g SZ 1,4 g

KW 14 30.03. – 31.03.2026		
Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat ^{a1,g,i,j,8,C,6,2,4}	EG 662 kJ 158 kcal F 11,9 g GF 3,1 g KH 11,9 g Z 3,1 g EW 3,1 g SZ 1,2 g
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze ^{a1,a,2,a3,8,4,g}	EG 523 kJ 125 kcal F 2,8 g GF 1,7 g KH 21,9 g Z 14,9 g EW 3,9 g SZ 0,08 g
Mi		
Do		
Fr		

KW 12 16.03. – 20.03.2026		
Mo	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,a,c9,h,i,j}	EG 389 kJ 93 kcal F 2,6 g GF 0,2 g KH 12,9 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 11,9 g GF 1,9 g KH 12,9 g Z 3,2 g EW 4,3 g SZ 1,2 g
Mi	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^{c9,i,j}	EG 607 kJ 145 kcal F 12,9 g GF 2,8 g KH 6,6 g Z 3,8 g EW 3,1 g SZ 0,66 g
Do	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^{a1,a,g,j,8,4}	EG 569 kJ 136 kcal F 6,2 g GF 0,7 g KH 14,9 g Z 4,4 g EW 5,7 g SZ 1,2 g
Fr	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^{a1,a,7}	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,3 g KH 18,9 g Z 1,7 g EW 9,7 g SZ 1,9 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 Konservierungsmittel; (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.



01. MÄRZ BIS
31. MÄRZ 2026



Zertifiziert durch