

Kontakt

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

Entsorgung der leeren Menü-Assietten

Gern nehmen wir die leeren Alu-Assietten ausgespült und sauber wieder zurück und entsorgen diese fachgerecht für Sie.
Bitte sprechen Sie Ihren Auslieferungsfahrer an.



+++ Jetzt Neu +++
Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!
gefüllter Bienenstich^(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, 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 Zuckeral und Süßungsmittel
kennzeichnungspflichtige Allergene: a) glutenen. 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.

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost		
SO 01.02.*			Burgunderbraten ^B mit Soße ^(a,1,g) dazu Bayrisch Kraut ^(a,1,B) und Kartoffeln	EG 394 kJ 87 kcal 2,9 g F 0,9 g GF 0,7 g KH 10,9 g Z 2,4 g EW 4,5 g SZ 6,7 g	Sauerbraten mit Soße ^(g) dazu Rotkohl ^(a,1,B) und Klöße	EG 94 kJ 94 kcal 2,4 g F 0,9 g GF 0,7 g KH 11,0 g Z 2,4 g EW 4,5 g SZ 6,7 g	Poulardenfilet „natur“ mit Tomatensoße ^(a,1,3) dazu Buttermöhren ^(g) und Kartoffeln	EG 343 kJ 82 kcal 2,6 g F 1,9 g GF 1,0 g KH 12,9 g Z 3,7 g EW 4,6 g SZ 6,1 g	
mo 02.02.	Schnippelbohnensuppe mit Schweinefleisch ^(a,1,j,g,3) dazu Dessert	Hörnchennudeln ^(a,1,c,f) dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel ^(a,1,d,3,4)	EG 498 kJ 119 kcal 4,7 g F 1,9 g GF 0,9 g KH 10,9 g Z 2,4 g EW 4,5 g SZ 6,7 g	Böhmisches Kräuterbraten ^B mit Rahm-Blumenkohl ^(a,1,c,g) dazu Bratensoße ^(a,1,g) und Knödel ^(a,1,c)	EG 490 kJ 117 kcal 4,7 g F 1,9 g GF 0,9 g KH 11,0 g Z 2,4 g EW 4,5 g SZ 6,7 g	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^(a,1,c,g) mit Salzkartoffeln	EG 158 kJ 61 kcal 3,1 g F 1,9 g GF 0,9 g KH 11,0 g Z 2,4 g EW 4,5 g SZ 6,7 g	Wiener Würstchen mit Essig-/ Öl-Kartoffelsalat ^(g,j,B,C,6,2,4)	EG 255 kJ 75 kcal 11,9 g F 3,5 g GF 1,9 g KH 11,0 g Z 2,9 g EW 3,1 g SZ 12,9 g
di 03.02.	Kohlrabi-Möhreneintopf ^(a,1,i,3) dazu Obst	Ei-Patty ^(a,1,a,2,c,a3,a4,g,h) mit Rahmspinat ^(a,1,g) und Kartoffeln dazu Obst	EG 152 kJ 39 kcal 1,2 g F 0,5 g GF 0,5 g KH 7,8 g Z 2,2 g EW 3,2 g SZ 0,96 g	Gemüse-Vollkornnudefpflanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) ^(a,1,a,c) mit Reis dazu Obst	EG 150 kJ 39 kcal 3,9 g F 0,2 g GF 0,5 g KH 8,6 g Z 0,6 g EW 6,1 g SZ 0,96 g	Grißspeise dazu Beerengrätsche ^(a,1,a,2,a3,a4,g)	EG 122 kJ 32 kcal 2,9 g F 1,9 g GF 0,9 g KH 16,0 g Z 2,9 g EW 2,8 g SZ 0,07 g	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing ^(a,1,c,g,j,3,4))	EG 419 kJ 100 kcal 39,9 g F 10,0 g GF 3,5 g KH 11,0 g Z 12,9 g EW 4,8 g SZ 16,0 g
mi 04.02.	Deflige Linsensuppe mit Rotwurst ^(a,1,c,g,j,B,2,3,4) dazu Rotkohl-Rohkost	Fleischküsse ^(B,2,4) in Bratensoße ^(a,1,a) mit Bayrisch Kraut ^(a,1,B) und Kartoffeln	EG 473 kJ 113 kcal 3,9 g F 1,9 g GF 0,8 g KH 16,9 g Z 2,8 g EW 3,6 g SZ 0,98 g	Königsberger Klopse ^(a,1,a,B) mit Kapernsoße ^(a,1,f,g) und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	EG 460 kJ 104 kcal 3,9 g F 1,9 g GF 0,8 g KH 12,9 g Z 2,5 g EW 3,8 g SZ 1,1 g	Milchnudeln in Soße mit Vanilleschmack ^(a,1,a,2,c,a3,a4,f,g,3)	EG 120 kJ 30 kcal 3,9 g F 1,9 g GF 0,8 g KH 13,0 g Z 2,5 g EW 3,8 g SZ 1,1 g	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a,1,a,7)	EG 259 kJ 70 kcal 2,4 g F 0,3 g GF 0,2 g KH 17,6 g Z 2,4 g EW 3,9 g SZ 0,32 g
do 05.02.	Reissuppe mit Fleischklößen und Gemüse ^(a,1,c,l,B,C) dazu Vollkombrot ^(a,1,a,2,k)	Gebratene Leber ^(a,1,a,B) in Zwiebelsoße ^(a,1,f,g) dazu Kartoffelpüree ^(g,3) und Gurkenhäppchen ⁽⁵⁾	EG 482 kJ 113 kcal 3,7 g F 1,9 g GF 0,8 g KH 9,9 g Z 1,7 g EW 2,2 g SZ 0,98 g	Schweinesteak ^B mit Rahmchampignons ^(a,1,f,g) und Petersilienkartoffeln	EG 473 kJ 113 kcal 3,7 g F 1,9 g GF 0,8 g KH 9,9 g Z 1,7 g EW 2,2 g SZ 0,73 g	Gemüebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) in Sahnesoße ^(g) dazu BIO-Reis	EG 130 kJ 35 kcal 2,3 g F 0,2 g GF 0,2 g KH 15,9 g Z 1,1 g EW 6,6 g SZ 0,6 g	Geflügelssalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Gamitur ^(c,j,i)	EG 265 kJ 73 kcal 3,5 g F 1,9 g GF 0,9 g KH 15,9 g Z 1,4 g EW 2,8 g SZ 0,32 g
fr 06.02.	Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Kasselerfleisch ^(a,1,j,B,2,3,4) dazu hausgem. Quarkspeise ^(g,3,4)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a,1,d) mit Butter-Zitronensoße ^(a,1,c,g) und Kartoffelpüree ^(g,3)	EG 385 kJ 92 kcal 3,5 g F 1,9 g GF 0,8 g KH 10,0 g Z 1,9 g EW 5,2 g SZ 1,3 g	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree ^(g,3) überbacken ^(a,1,a,3,g,2)	EG 197 kJ 52 kcal 3,5 g F 1,9 g GF 0,8 g KH 12,0 g Z 1,9 g EW 7,0 g SZ 1,3 g	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^(a,1,a,3,g,2)	EG 192 kJ 52 kcal 3,5 g F 1,9 g GF 0,8 g KH 12,0 g Z 1,9 g EW 7,0 g SZ 1,1 g	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Gamitur ^(a,1,c,g,j,8,2,3,4,7)	EG 218 kJ 52 kcal 0,6 g F 0,5 g GF 0,9 g KH 12,0 g Z 3,2 g EW 5,3 g SZ 0,7 g
sa 07.02.*	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage ^(g,3) dazu ein Nachtisch	Paniertes Putenschnitzel ^(a,1) mit Brechspargel in Sauce Hollandaise ^(a,1,c,g) und Kartoffeln	EG 578 kJ 138 kcal 2,5 g F 0,8 g GF 0,8 g KH 16,9 g Z 1,2 g EW 4,9 g SZ 1,1 g	Rinderroulade ^(c,5) mit Soße ^(a,1,g) und Apfelfrotkoh ^(a,1,2,7) dazu Kartoffelklöße	EG 771 kJ 192 kcal 2,2 g F 0,9 g GF 0,9 g KH 9,2 g Z 2,0 g EW 5,9 g SZ 2,0 g				
so 08.02.*		Kassernacken ^B mit Soße und Sauerkraut ^(g) dazu Kartoffeln	EG 385 kJ 92 kcal 4,2 g F 0,8 g GF 0,8 g KH 8,9 g Z 1,4 g EW 4,1 g SZ 1,8 g	Rinderroulade ^(c,5) mit Soße ^(a,1,g) und Apfelfrotkoh ^(a,1,2,7) dazu Kartoffelklöße	EG 771 kJ 192 kcal 2,2 g F 0,9 g GF 0,9 g KH 9,2 g Z 2,0 g EW 5,9 g SZ 2,0 g				
mo 09.02.	Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten) ^(g)	Buntes Eierfrikassee (mit Gemüseenlage) ^(a,2,c,t,g,i) dazu Kartoffeln	EG 52 kJ 12 kcal 0,7 g F 0,3 g GF 0,4 g KH 9,4 g Z 1,8 g EW 1,8 g SZ 1,6 g	Bandnudeln ^(a,1) mit Waldfilzsoße ^(g,2) dazu Dessert	EG 154 kJ 38 kcal 2,8 g F 1,9 g GF 0,9 g KH 18,9 g Z 1,5 g EW 3,9 g SZ 1,6 g	Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen) in pikanter Tomatensoße ^(a,1)	EG 176 kJ 42 kcal 0,9 g F 0,2 g GF 0,2 g KH 18,9 g Z 1,5 g EW 1,8 g SZ 1,6 g	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Gamitur ^(a,1,c,g,j,3,4,7)	EG 193 kJ 50 kcal 0,9 g F 0,2 g GF 0,2 g KH 17,8 g Z 3,7 g EW 3,7 g SZ 3,7 g
di 10.02.	Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen ^(a,1,j) mit Geflügelwiener ^(a,c,g,j,4) dazu Obst	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a,1,a,B) mit Soße ^(a,1,a) dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	EG 476 kJ 107 kcal 0,5 g F 0,2 g GF 0,5 g KH 4,8 g Z 0,5 g EW 0,7 g SZ 1,1 g	Dicke Rippe ^B mit Sauerkraut ^(g) dazu Soße ^(a,1,i) und Semmelknödel ^(a,1,c)	EG 448 kJ 107 kcal 0,4 g F 0,2 g GF 0,5 g KH 12,9 g Z 1,3 g EW 0,5 g SZ 1,2 g	Brokkoli-Knusper-Nuggets ^(a,1,a,c,g,j,g,i) mit Kräutersoße ^(a,1,f,g) und Kartoffelpüree ^(g,3) dazu Obst	EG 402 kJ 96 kcal 2,2 g F 1,4 g GF 0,7 g KH 9,9 g Z 1,1 g EW 4,8 g SZ 0,54 g	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(c,g,j,B,C,6,2,3,4,7)	EG 161 kJ 39 kcal 2,5 g F 1,3 g GF 0,9 g KH 9,8 g Z 0,9 g EW 3,7 g SZ 0,54 g
mi 11.02.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkomott	Deftiger Bratklops ^(a,1,c,j,g,8) in Porrengemüse ^(a,1,c,g) und Kartoffeln	EG 651 kJ 156 kcal 3,1 g F 2,9 g GF 0,9 g KH 20,9 g Z 2,0 g EW 2,4 g SZ 0,11 g	Hähnchenschnitzel ^(a,1,a,C) mit Tomatensoße „Napoli“ ^(a,1,a,3) dazu Weißkraut-Rohkost	EG 157 kJ 38 kcal 0,7 g F 0,3 g GF 0,3 g KH 13,9 g Z 1,5 g EW 4,7 g SZ 1,7 g	Hähnchenschnitzel ^(a,1,a,C) mit Tomatensoße „Napoli“ ^(a,1,a,3) dazu Weißkraut-Rohkost	EG 213 kJ 53 kcal 9,5 g F 3,4 g GF 1,1 g KH 14,9 g Z 2,0 g EW 5,4 g SZ 1,7 g	2 Kasslerscheiben auf Essig-/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,1,c,g,j,3,4,7)	EG 108 kJ 26 kcal 5,2 g F 1,1 g GF 0,9 g KH 9,4 g Z 2,9 g EW 3,4 g SZ 1,3 g
do 12.02.	Tomatencremesuppe ^(a,1) dazu Dessert	Hefeklööße ^(a,1,c) mit heißer Heidelbeersoße ^(a,1,a,3,g,3)	EG 218 kJ 52 kcal 0,5 g F 0,1 g GF 0,1 g KH 4,4 g Z 4,5 g EW 0,9 g SZ 0,33 g	Marinierter Hering ^(c,g,2,3,5) und Salzkartoffeln	EG 202 kJ 48 kcal 0,9 g F 0,1 g GF 0,1 g KH 4,4 g Z 4,5 g EW 3,1 g SZ 0,27 g	Gemüefrikadelle (mit Möhren, Erbsen Mais) mit Tomatensoße ^(B) und Kartoffelpüree ^(g,3) dazu BIO-Obst	EG 171 kJ 40 kcal 2,8 g F 1,9 g GF 0,9 g KH 18,9 g Z 1,5 g EW 3,9 g SZ 0,54 g	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronecke dazu Nudelsalat ^(a,1,g,j,4)	EG 193 kJ 49 kcal 1,4 g F 0,9 g GF 0,9 g KH 17,9 g Z 1,2 g EW 3,6 g SZ 0,54 g
fr 13.02.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch ^(a,1,j,B) mit Milchedessert ^(g)	Hähnchenbrust „natur“ in Kräuter-Soße ^(a,1,f,g) dazu Möhregemüse ^(a,1,c,g) und Kartoffeln	EG 234 kJ 56 kcal 2,7 g F 1,2 g GF						

Achtung!

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

Frischer Kuchen zum Freitag!

Quarkkuchen^(a,f,c,g)



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.



01. FEBRUAR BIS
28. FEBRUAR 2026

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost		
di 17.02.	Gemüseeintopf mit Eierstich ^{c,g} dazu Obst	EG 126 kJ F 0,9 g GF 0,3 g KH 3,9 g Z 1,7 g EW 2,4 g SZ 0,47 g	Boulettes ^(a1,a,c,j,B,C) mit Soße ^{a,1,a} und Rotkohl ^(a,a,1,8,7) dazu Kartoffelpüree ^(g,3)	EG 419 kJ F 100 kcal GF 3,3 g KH 1,3 g Z 1,6 g EW 2,7 g SZ 1,7 g	Herzhafte Schlachteplatte ^(2,4,6,a,a,1,c,f,g,j) mit Sauerkraut ^(B,a,a) und Kartoffeln	EG 708 kJ F 169 kcal GF 4,3 g KH 10,0 g Z 1,5 g EW 5,5 g SZ 1,5 g	Gemüse-Knusper-Dinos ^(a,a,1,c,i,k) mit Sahnesoße (mit Frischkäse) ^(a,a,1,f,g,j) und Reis	EG 2.252 kJ F 538 kcal GF 2,4 g KH 0,1 g Z 0,9 g EW 5,1 g SZ 2,3 g	
mi 18.02.	Kesselpüppesuppe ^(3,8,a,a1) mit Brötchen ^(a,a,1,g,j,k)	EG 419 kJ F 2,6 g GF 3,6 g KH 1,2 g Z 1,6 g EW 3,8 g SZ 0,75 g	Eierkuchen ^(a,a,1,c,g) mit Apfelmus ⁽²⁾	EG 600 kJ F 144 kcal GF 3,9 g KH 11,6 g Z 22,9 g EW 63,9 g SZ 1,9 g	Gekochte Eier ^(c) in Senfsauce ^(a,a,1,f,g,j) dazu Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost	EG 482 kJ F 115 kcal GF 0,7 g KH 11,6 g Z 31,0 g EW 4,5 g SZ 1,2 g	Kohlrabi-Medaillons ^(a,a,1,c,i) in Kräutersoße ^(a,a,1,f,g,3) mit Vollkorneis ^(a,a,1,a,2,a,3,a,4)	EG 444 kJ F 105 kcal GF 0,8 g KH 0,7 g Z 14,4 g EW 1,1 g SZ 0,99 g	
do 19.02.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch ^(3,8,a,a1,j)	EG 276 kJ F 3,2 g GF 11,9 g KH 6,6 g Z 2,9 g EW 2,4 g SZ 0,47 g	Fischburger ^(a,a,1,c,d,g,j,j,k) mit Dillsauce ^(a,a,1,f,g) dazu Kartoffelpüree ^(g,3)	EG 729 kJ F 174 kcal GF 13,0 g KH 10,0 g Z 2,1 g EW 3,8 g SZ 1,2 g	Sülze „Hausmacher Art“ ^(2,4) in Remouladensoße ^(B,5,c,g) dazu Bratkartoffeln	EG 231 kJ F 72 kcal GF 3,4 g KH 11,8 g Z 2,5 g EW 5,4 g SZ 1,2 g	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti ^(a,a,1,c,l,j,k,m) mit BIO-Obst	EG 113 kcal F 210 kcal GF 0,6 g KH 1,6 g Z 2,8 g EW 5,6 g SZ 0,41 g	
fr 20.02.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,b,i) dazu hausgem. Joghurtspeise ^(g)	EG 318 kJ F 1,2 g GF 0,2 g KH 10,9 g Z 2,5 g EW 3,9 g SZ 0,3 g	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,a,a,1,c,g,j) mit Nudeln ^(a,a,1,c,f) und Tomatensoße ^(3,a,a,1,g) „natur“ ^(a,a,1,c,g) und Kartoffeln	EG 379 kJ F 279 kcal GF 2,5 g KH 8,3 g Z 11,0 g EW 3,1 g SZ 1,9 g	Schweinebraten ^(B) in Champignons-Zwiebelsoße ^(a,a,1,g) dazu Brokkoli „natur“ ^(a,a,1,c,g) und Kartoffeln	EG 425 kJ F 304 kcal GF 2,8 g KH 11,0 g Z 2,1 g EW 3,8 g SZ 1,2 g	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Petersilienkartoffeln dazu hausgem. Joghurtspeise ^(g)	EG 106 kcal F 210 kcal GF 0,8 g KH 1,1 g Z 2,9 g EW 5,6 g SZ 0,78 g	
sa 21.02.*	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch ^(a,a,1,j,j,g,3) dazu Dessert	EG 214 kJ F 1,6 g GF 0,6 g KH 6,3 g Z 1,9 g EW 2,6 g SZ 0,4 g	Rostbratwurst „Thüringer Art“ ^(4,8,j) mit Bayrisch Kraut ^(a,a,1,B) dazu Soße ^(g) und Kartoffeln	EG 314 kJ F 279 kcal GF 2,8 g KH 9,9 g Z 1,8 g EW 3,02 g SZ 1,62 g		EG 367 kJ F 264 kcal GF 0,8 g KH 1,3 g Z 2,9 g EW 5,1 g SZ 0,78 g	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a,a,1,d,j,k,j,7)	EG 215 kcal F 215 kcal GF 0,9 g KH 1,3 g Z 2,9 g EW 5,1 g SZ 0,93 g	
so 22.02.*		EG 102 kJ F 1,5 g GF 1,2 g KH 11,9 g Z 1,2 g EW 5,2 g SZ 1,1 g	Burgunderbraten ^(B) mit Soße ^(a,a,1,g) dazu Rosenkohl ^(a,a,1,f,g) und Kartoffeln	EG 427 kJ F 350 kcal GF 4,5 g KH 12,0 g Z 1,2 g EW 6,3 g SZ 1,1 g	Rindergeschnetzeltes mit Champignons ^(B,C,a,a1) dazu Kartoffelklöße	EG 102 kJ F 115 kcal GF 1,5 g KH 11,9 g Z 1,2 g EW 5,2 g SZ 1,1 g	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a,a,1,d,j,k,j,7)	EG 215 kcal F 215 kcal GF 0,9 g KH 1,3 g Z 2,9 g EW 5,1 g SZ 0,93 g	
mo 23.02.	Weisse Bohnensuppe mit Kasselerfleisch ^(2,3,4,B,i)	EG 389 kJ F 1,4 g GF 0,3 g KH 13,9 g Z 1,3 g EW 2,7 g SZ 0,3 g	Hackbällchen ^(a,a,1,g,B) mit Tomaten-Mozzarella-Soße ^(g,3) und Vollkorneis ^(a,a,1,a,2,a,3,a,4)	EG 500 kJ F 120 kcal GF 1,4 g KH 16,5 g Z 3,3 g EW 5,5 g SZ 1,3 g	Schweineroulade „Jäger Art“ ^(a,a,1,c,g,j,B) mit Mischgemüse ^(a,a,1,c,f,g) dazu Soße ^(a,a,1,g) und Kartoffeln	EG 510 kJ F 124 kcal GF 1,6 g KH 17,0 g Z 1,7 g EW 5,6 g SZ 1,3 g	Vollkornnudeln ^(a,a) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße ^(B,a,a,1,f,g) und Kartoffeln	EG 250 kcal F 108 kcal GF 8,6 g KH 5,2 g Z 1,7 g EW 5,7 g SZ 1,3 g	
di 24.02.	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch ^(1,8,2,4) dazu Obst	EG 264 kJ F 0,7 g GF 0,2 g KH 11,9 g Z 1,0 g EW 4,6 g SZ 0,3 g	Gefügefrikadelle ^(a,a,1,c,f,g) mit Spinat ^(a,a,1,g) und Kartoffeln	EG 360 kJ F 175 kcal GF 2,3 g KH 11,9 g Z 0,9 g EW 4,2 g SZ 1,1 g	Pikantes Pfannengyros ^(1,8,a,1) mit Tzatziki ^(g) dazu Tomatenreis und Weißkrautsalat ⁽²⁾	EG 737 kJ F 667 kcal GF 2,3 g KH 14,0 g Z 2,2 g EW 7,3 g SZ 1,8 g	Möhrenschnitzel ^(a,a,1,c,f,g) mit Currysoße ^(a,a,1,f,g,j) dazu BIO-Reis	EG 176 kcal F 105 kcal GF 1,9 g KH 20,9 g Z 1,7 g EW 5,4 g SZ 0,45 g	
mi 25.02.	Brokkolicremesuppe ^(a,a,1,f,g) dazu Weißkohl-Rohkost	EG 234 kJ F 0,5 g GF 0,6 g KH 10,9 g Z 2,7 g EW 1,7 g SZ 0,72 g	Pikante Currywurst ^(B) mit Tomaten-Curry-Soße ^(g,j) und Kartoffelpüree ^(B,g) dazu Weißkohl-Rohkost	EG 452 kJ F 124 kcal GF 1,7 g KH 12,0 g Z 1,6 g EW 5,7 g SZ 1,2 g	Schweine-Cordon-Bleu ^(a,a,1,c,g) mit Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^(a,a,1,c,f,g) und Kartoffeln	EG 482 kJ F 140 kcal GF 1,6 g KH 13,0 g Z 1,2 g EW 4,8 g SZ 1,2 g	Grießbrei ^(a,a,1,g) mit einer Zucker- und Zimtmischung	EG 105 kcal F 105 kcal GF 1,7 g KH 12,0 g Z 1,6 g EW 5,7 g SZ 1,2 g	
do 26.02.	Eiermuschelsuppe ^(a,a,1,c) dazu Vollkombrot ^(a,a,1,a,k)	EG 167 kJ F 0,6 g GF 0,1 g KH 11,9 g Z 1,1 g EW 3,2 g SZ 0,46 g	Deftige Grützwurst ^(B,a,a,4) mit Sauerkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln	EG 486 kJ F 101 kcal GF 3,6 g KH 11,9 g Z 1,2 g EW 5,4 g SZ 1,2 g	Schweinesteak ^(B,a,a,1) mit Letscho ^(B,a,a,1) und Bratkartoffeln	EG 137 kJ F 105 kcal GF 0,5 g KH 11,0 g Z 3,1 g EW 5,7 g SZ 0,11 g	Gemüse-Gouda-Stäbchen ^(a,a,1,f,g) mit leichter Tomatensoße ^(B,a,a,1,c,g) und Kartoffeln	EG 105 kcal F 105 kcal GF 0,5 g KH 11,0 g Z 3,1 g EW 5,7 g SZ 0,11 g	
fr 27.02.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(3,8,a,a,1) dazu hausgem. Quarkspeise ^(g,3,4)	EG 281 kJ F 1,9 g GF 0,2 g KH 11,9 g Z 1,3 g EW 3,9 g SZ 0,43 g	Gabelspaghetti ^(a,a,1,c,f,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(3,8,a,a,1)	EG 1.151 kJ F 275 kcal GF 8,9 g KH 31,9 g Z 1,6 g EW 8,8 g SZ 1,5 g	Bauernroulade ^(B,a,a,1) mit Soße ^(a,a,1,f,g,j) und Kartoffeln dazu Porrengemüse ^(g,3,4)	EG 507 kJ F 121 kcal GF 12,9 g KH 1,5 g Z 1,6 g EW 5,6 g SZ 1,5 g	Eipatty mit Schnittlauch ^(c,g) mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise ^(a,a,1,c,f,g) und Kartoffeln dazu hausgem. Quarkspeise ^(g,3,4)	EG 121 kcal F 74 kcal GF 0,7 g KH 14,0 g Z 0,4 g EW 5,7 g SZ 0,84 g	
sa 28.02.*	Pizzasuppe ^(a,a,1,g,B) dazu Obst	EG 348 kJ F 2,4 g GF 1,7 g KH 11,9 g Z 3,8 g EW 3,6 g SZ 1,6 g	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ ^(B,a,a,1,g) mit Spätzle ^(a,a,1,c,f,g) dazu Obst	EG 486 kJ F 116 kcal GF 0,8 g KH 11,0 g Z 1,9 g EW 7,4 g SZ 1,7 g		EG 105 kcal F 105 kcal GF 0,9 g KH 11,0 g Z 3,1 g EW 8,9 g SZ 2,4 g		gebackenes Hähnchenschnitzel ^(a,a,1) mit Asiagemüse süß sauer ^(M) dazu Reis	EG 930 kJ F 222 kcal GF 0,9 g KH 12,9 g Z 2,3 g EW 8,9 g SZ 2,4 g

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

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

MENÜDIENST

DE ST 00148 EG



Zertifiziert durch
Bio-Grüntempel

DE ÖKO 021

BURGENLAND- KÜCHE

*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!