

## 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<sup>(a,a1,c,g)</sup>



# 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 Sozial-  
therapeutischen 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 Geschmacks-  
verstärker; (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
<b>so</b>							
<b>01.02.*</b>		Burgunderbraten <sup>®</sup> mit Soße <sup>(a1,a,g)</sup> dazu Bayrisch Kraut <sup>(a1,a,i,b)</sup> und Kartoffeln	Sauerbraten mit Soße <sup>(a1)</sup> dazu Rotkohl <sup>(a1,a,b,7)</sup> und Klöße				Poulardenfilet „natur“ mit Tomatensoße <sup>(a1,a,3)</sup> dazu Butternöhren <sup>(a)</sup> und Kartoffeln
<b>mo</b>	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch <sup>(a1,a,i,j,b,3)</sup> dazu Dessert	Hörnchennudeln <sup>(a1,a,c,f)</sup> dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel <sup>(a,a1,6,3,4)</sup>	Böhmischer Kräuterbraten <sup>®</sup> mit Rahm-Blumenkohl <sup>(a1,c,f,g)</sup> dazu Bratensoße <sup>(a1,a,g)</sup> und Knödel <sup>(a,a1,c)</sup>	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> mit Salzkartoffeln	Wiener Würstchen mit Essig-/ Öl-Kartoffelsalat <sup>(a1,i,j,b,c,6,2,4)</sup>	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken- Nuggets und Frenchdressing <sup>(a,a1,c,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Fleischbällchen <sup>(a1,a,g,b)</sup> mit Butterbroccoli „natur“ <sup>(a)</sup> dazu Soße <sup>(a1,a,g,i)</sup> und Kartoffeln
<b>02.02.</b>							
<b>di</b>	Kohlrabi-Möhreneintopf <sup>(a1,a,i,b,3)</sup> dazu Obst	Ei-Patty <sup>(a1,a,a,2,c,a,3,a,g,h)</sup> mit Rahmspinat <sup>(a1,a,g)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	Seelachsfilet „natur“ <sup>(a)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,a,f,g)</sup> mit Reis dazu Obst	Gemüse-Vollkornnudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) <sup>(a1,a,c)</sup> mit pikanter Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Obst	Grießspeise dazu Beerengrütze <sup>(a1,a,a,2,a,3,a,g)</sup>	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico <sup>(a1,f,g)</sup> )	Nudeln <sup>(a1,a,c)</sup> mit Schinkenwürfel in Sahnesoße <sup>(a1,g,i,2,4)</sup> dazu Obst
<b>03.02.</b>							
<b>mi</b>	Deftige Linsensuppe mit Rotwurst <sup>(a1,c,f,g,i,8,6,2,3,4)</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	Fleischkäse <sup>(a1,2,4)</sup> in Bratensoße <sup>(a1,a)</sup> mit Bayrisch Kraut <sup>(a1,a,i,b)</sup> und Kartoffeln	Königsberger Klopse <sup>(a1,a,g,b)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,a,f,g)</sup> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack <sup>(a1,a,a,2,c,a,3,a,f,g,3)</sup>	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>(a1,a,7)</sup>	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico <sup>(a1,f,g)</sup> )	Kartoffelsuppe <sup>(a1,3)</sup> mit Geflügelwieners <sup>(a1,a,c,f,g,i,j,4)</sup> dazu Rotkohl-Rohkost
<b>04.02.</b>							
<b>do</b>	Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse <sup>(a1,c,f,g,i,8,6,2,3,4)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a,a,2,k)</sup>	Gebratene Leber <sup>(a1,a,b)</sup> in Zwiebel- soße <sup>(a1,a,f,g)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(a1,3)</sup> und Gurkenhähppchen <sup>(5)</sup>	Schweinesteak <sup>(a)</sup> mit Rahmchampignons <sup>(a1,a,f,g)</sup> und Petersilienkartoffeln	Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) <sup>(a1,a,i)</sup> in Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> dazu BIO-Reis	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sup>(a1,c,i,j)</sup>	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <sup>(a1,c,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Hähnchenschinken mit Soße <sup>(a1,a,3)</sup> dazu Apfelrotkohl <sup>(a1,a,2,7)</sup> und Kartoffeln
<b>05.02.</b>							
<b>fr</b>	Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Kasselerfleisch <sup>(a1,a,i,8,2,3,4)</sup> dazu hausgem. Quarkspeise <sup>(a1,3,4)</sup>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>(a1,a,d)</sup> mit Butter-Zitronensoße und Kartoffelpüree <sup>(a1,3)</sup>	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree <sup>(a1,3)</sup>	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken <sup>(a1,a,i,a,2,g,2)</sup>	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a1,a,c,i,j,8,2,3,4,7)</sup>	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack <sup>(a1,a,a,2,a,3,a,f,g,2,3)</sup>	Schweinebraten <sup>(a)</sup> mit Soße <sup>(a1,a)</sup> dazu Schwarzwurzelgemüse <sup>(a1,f,g)</sup> und Kartoffeln
<b>06.02.</b>							
<b>sa</b>	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage <sup>(a1,3)</sup> dazu ein Nachtisch	Paniertes Putenschnitzel <sup>(a1,a)</sup> mit Brechspargel in Sauce Hollandaise <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> und Kartoffeln					Rinderhacksteak „griechischer Art“ <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> mit Tomatenreis dazu Tzatziki <sup>(a)</sup>
<b>07.02.*</b>							
<b>so</b>							
<b>08.02.*</b>		Kasslernackn <sup>®</sup> mit Soße und Sauerkraut <sup>®</sup> dazu Kartoffeln	Rinderroulade <sup>(a1,c,5)</sup> mit Soße <sup>(a1,a,g,i)</sup> und Apfelrotkohl <sup>(a1,a,2,7)</sup> dazu Kartoffelklöße				Hähnchen Cordon Bleu <sup>(a)</sup> mit Soße <sup>(a1,a,g)</sup> dazu Kaisergemüse „natur“ und Kartoffeln
<b>mo</b>	Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten) <sup>(a)</sup>	Buntes Eierfrikassee (mit Gemüseeinlage) <sup>(a1,a,2,c,f,g)</sup> dazu Kartoffeln	Bandnudeln <sup>(a1,a)</sup> mit Waldpilzsoße <sup>(a1,g,2)</sup> dazu Dessert	Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen <sup>(a1)</sup> ) mit pikanter Tomatensoße <sup>(a1,a)</sup>	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>(a1,a,c,i,j,8,2,3,4,7)</sup>	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <sup>(a1,f,g)</sup> )	Hackbraten <sup>(a)</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> dazu Soße <sup>(a1,a,g,i)</sup> und Kartoffeln
<b>09.02.</b>							
<b>di</b>	Erbseneintopf mit Kartoffelstücken <sup>(a1,a,i)</sup> mit Geflügelwieners <sup>(a1,c,f,g,i,j,4)</sup> dazu Obst	Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>(a1,a,b)</sup> mit Soße <sup>(a1,a)</sup> dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Dicke Rippe <sup>(a)</sup> mit Sauerkraut <sup>(a)</sup> dazu Soße <sup>(a1,a,i)</sup> und Semmelknödel <sup>(a1,a,c)</sup>	Brokkoli-Knusper-Nuggets <sup>(a1,a,c,a,3,f,g,h,i)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,a,f,g,3)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(a1,3)</sup> dazu Obst	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a1,c,i,j,8,2,3,4,7)</sup>	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing <sup>(a1,c,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Geflügelhacksteak <sup>(a1,a,c,f,g,i)</sup> mit Letscho <sup>(a1,a,i,3)</sup> dazu Kartoffeln
<b>10.02.</b>							
<b>mi</b>	Milchreis <sup>(a)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	Deftiger Bratklops <sup>(a1,c,i,b)</sup> in Porreegemüse <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel <sup>(a1,a)</sup> mit Soße <sup>(a)</sup> dazu Mischgemüse <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> und Kartoffeln	Hörnchennudeln <sup>(a1,a,c,f)</sup> mit Tomatensoße „Napoli“ <sup>(a1,a,3)</sup> dazu Weißkraut-Rohkost	2 Kasseler Scheiben auf Essig-/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a)</sup>	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <sup>(a1,c,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Gefüllte Paprikaschote mit Soße <sup>(a1,a)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(a1,3)</sup> dazu Weißkraut-Rohkost
<b>11.02.</b>							
<b>do</b>	Tomatencremesuppe dazu Dessert	Hefeklöße <sup>(a1,a,c)</sup> mit heißer Heidelbeerssoße <sup>(a1,a,2,a,3,a,f,g,3)</sup>	Marinierter Hering <sup>(a1,2,3,5)</sup> und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle (mit Möhren, Erbsen Mais) <sup>(a1,a,2,c,i)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1,3)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(a1,3)</sup> dazu BIO-Obst	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat <sup>(a1,a,i,4)</sup>	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons, Balsamicodressing <sup>(a1,i)</sup> )	Schweinegulasch „Ungarische Art“ <sup>(a1,a,b)</sup> mit Makkaroni <sup>(a1,a,c,f,i,k,m)</sup> dazu Dessert
<b>12.02.</b>							
<b>fr</b>	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch <sup>(a1,a,i,j,b,3)</sup> mit Milchdessert <sup>(a)</sup>	Hähnchenbrust „natur“ in Kräuter- soße <sup>(a1,a,i,3)</sup> dazu Möhrengemüse <sup>(a1,c,f,g)</sup> und Kartoffeln	Thüringer Rostbrätel <sup>(a)</sup> mit Zwiebelsoße <sup>(a1,a,f,g)</sup> und Bratkartoffeln	Bunte Nudeln <sup>(a1,a)</sup> mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße <sup>(a)</sup> dazu Milchdessert <sup>(a)</sup>	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a1,a,c,g,8,4)</sup>	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdress <sup>(a1,i,2,3,4,7)</sup> )	Sahne-Lachs-Soße mit Blattspinat <sup>(a1,a,i,4)</sup> dazu Reis
<b>13.02.</b>							
<b>sa</b>	Buchstabensuppe mit Schweinefleisch <sup>(a1,a,c,i,j,k,m,b)</sup> dazu Obst	Geflügelfrikadelle <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,a,g,i)</sup> und Balkangemüse <sup>(a1,a,f,g)</sup> dazu Kartoffeln					Gedünstetes Seehedchfilet „natur“ <sup>(a)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,a,f,g)</sup> dazu Kartoffeln
<b>14.02.*</b>							
<b>so</b>							
<b>15.02.*</b>		Krustenbraten <sup>(a)</sup> mit Blumenkohl <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> dazu Soße <sup>(a1,a,g,i)</sup> und Kartoffeln	Herzhafter Rinderbraten mit Soße <sup>(a1,i)</sup> dazu Rotkohl <sup>(a1,a,b,7)</sup> und Klöße				Hähnchenschinken mit Soße <sup>(a1,a,3)</sup> dazu Leipziger Allerlei <sup>(a1,a)</sup> und Kartoffeln
<b>16.02. Rosenmontag</b>	Möhreneintopf mit Kartoffelstücken und Schnittlauch <sup>(a1,f,g,3)</sup>	Putengeschnetzeltes (Pilze und Zwiebeln) <sup>(a1,a,2)</sup> mit Reis	Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen <sup>(2,4,8,a,a,i,j)</sup> und Kräuterspätzle <sup>(a1,a,c,f)</sup>	Grießbrei mit Vanillegeschmack <sup>(a1,a,a,2,a,3,a,f,g,h)</sup> dazu Zucker/Zimt und Obst	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(7,8,C,a,a1,c)</sup>	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing <sup>(a1,i,2,3,4,7)</sup> )	Hörnchennudelsuppe mit Geflügel <sup>(a1,a,c,f,i,k,m)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a,2,k)</sup> und Obst



Achtung!

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

Frischer Kuchen zum Freitag!

Quarkkuchen<sup>(a,a1,c,g)</sup>



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

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND -  
KÜCHE

Zertifiziert durch



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
<b>di</b> <b>17.02.</b>	Gemüseintopf mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> dazu Obst	Bouletten <sup>(a1,a,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,a)</sup> und Rotkohl <sup>(a,a1,B,7)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(g,3)</sup>	Herzhafte Schlachteplatte <sup>(2,4,6,8,a,a1,c,i,g,i,j)</sup> mit Sauerkraut <sup>(B,a,a1)</sup> und Kartoffeln	Gemüse-Knusper-Dinos <sup>(a,a1,a2,c,j,k)</sup> mit Sahnesoße (mit Frischkäse) <sup>(a,a1,g,i)</sup> und Reis	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur <sup>(a,g,i,a1,B,4)</sup>	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <sup>(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>(a1,a,B)</sup> mit Soße <sup>(a1,a)</sup> dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln
<b>mi</b> <b>18.02.</b>	Kesselgulaschsuppe <sup>(B,8,a,a1)</sup> mit Brötchen <sup>(a1,a2,i,g,j,k)</sup>	Eierkuchen <sup>(a,a1,c,g)</sup> mit Apfelmus <sup>(2)</sup>	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a,a1,i,g,i)</sup> dazu Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost	Kohlrabi-Medaillons <sup>(a,a1,c,i)</sup> in Kräutersoße <sup>(a,a1,i,g,3)</sup> mit Vollkornreis <sup>(a,a1,a2,a3,a4)</sup>	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>(a,a1,7)</sup>	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing <sup>(c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ <sup>(i)</sup> mit Meerrettichsoße <sup>(2,a,a1,i,g,i)</sup> dazu Kartoffelklöße
<b>do</b> <b>19.02.</b>	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch <sup>(B,8,a,a1,i)</sup>	Fischburger <sup>(a,a1,c,d,g,i,j,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a,a1,i,g)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(g,3)</sup>	Sülze „Hausmacher Art“ <sup>(2,4)</sup> in Remouladensoße <sup>(B,3,5,c,g)</sup> dazu Bratkartoffeln	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti <sup>(a,a1,c,i,j,k,m)</sup> mit BIO-Obst	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,g,a1,4)</sup>	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, „Käse, Kräuterdressing“ <sup>(c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Gehacktesstippe <sup>(B,a,a1,i)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(B,3,g)</sup> dazu Gewürzgurkenstreifen <sup>(5)</sup>
<b>fr</b> <b>20.02.</b>	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,B,i)</sup> dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>(g)</sup>	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,8,a,a1,c,g,i)</sup> mit Nudeln <sup>(a,a1,c,f)</sup> und Tomatensoße <sup>(B,a,a1,g)</sup>	Schweinebraten <sup>(B)</sup> in Champignons-Zwiebelsoße <sup>(a,a1,g)</sup> dazu Brokkoli „natur“ <sup>(a,a1,c,i,g)</sup> und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Petersilienkartoffeln dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>(g)</sup>	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <sup>(a,a1,a2,d,i,j,k,7)</sup>	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt <sup>(c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Gebr. Hähnchenschenkel in Soße <sup>(B,a,a1)</sup> mit Rotkohl <sup>(a,a1,B,7)</sup> und Kartoffeln
<b>sa</b> <b>21.02.*</b>	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch <sup>(a,a1,i,j,B,3)</sup> dazu Dessert	Rostbratwurst „Thüringer Art“ <sup>(4,B,i)</sup> mit Bayrisch Kraut <sup>(a,a1,i,B)</sup> dazu Soße <sup>(a,i)</sup> und Kartoffeln					Hackbraten <sup>(B)</sup> mit Soße <sup>(a1,a,g,i)</sup> dazu Kaisergemüse <sup>(a1,c,i,g)</sup> und Kartoffeln
<b>so</b> <b>22.02.*</b>		Burgunderbraten <sup>(B)</sup> mit Soße <sup>(a,a1,g)</sup> dazu Rosenkohl <sup>(a,a1,i,g)</sup> und Kartoffeln					Sahnegulasch <sup>(B,8,a,a1,i,g)</sup> dazu Pariser Karotten <sup>(a1,c,i,g)</sup> und Salzkartoffeln
<b>mo</b> <b>23.02.</b>	Weißer Bohnensuppe mit Kasselerfleisch <sup>(2,3,4,B,i)</sup>	Hackbällchen <sup>(a,a1,g,B)</sup> mit Tomaten-Mozzarella-Soße <sup>(g,3)</sup> und Vollkornreis <sup>(a,a1,a2,a3,a4)</sup>	Schweineroulade „Jäger Art“ <sup>(a1,a,c,f,g,i,j,B)</sup> mit Mischgemüse <sup>(a1,a,c,i,g)</sup> dazu Soße <sup>(a1,a,g,i)</sup> und Kartoffeln	Vollkornnudeln <sup>(a,a1)</sup> mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße <sup>(B,a,a1,i,g)</sup>	2 Kasseler Scheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(B)</sup>	Salat „Südssee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Gemüseintopf „Frühlings Art“ (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree und Blumenkohl) <sup>(i,3)</sup> dazu Dessert
<b>di</b> <b>24.02.</b>	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch <sup>(B,2,4)</sup> dazu Obst	Geflügelfrikadelle <sup>(a,a1,c,f,g,i)</sup> mit Spinat <sup>(a,a1,g)</sup> und Kartoffeln	Pikantes Pfannengyros <sup>(1,8,g,i)</sup> mit Tzatziki <sup>(g)</sup> dazu Tomatenreis und Weißkrautsalat <sup>(2)</sup>	Möhrenschnitzel <sup>(a1,a,c,f,g,i)</sup> mit Currysoße <sup>(a1,a,f,g,i,j)</sup> dazu BIO-Reis	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschrützel <sup>(g)</sup>	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing <sup>(2,4,8,g)</sup> )	Paniertes Putenschnitzel <sup>(B,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i,j)</sup> mit Kaisergemüse <sup>(a,a1)</sup> dazu Soße <sup>(g)</sup> und Kartoffeln <sup>(1,g)</sup>
<b>mi</b> <b>25.02.</b>	Brokkolicremesuppe <sup>(a,a1,i,g,i)</sup> dazu Weißkohl-Rohkost	Pikante Currywurst <sup>(B)</sup> mit Tomaten-Curry-Soße <sup>(B,g,i,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(B,g)</sup> dazu Weißkohl-Rohkost	Schweine-Cordon-Bleu <sup>(a,a1,c,g)</sup> mit Blumenkohl Gemüse in Sauce Hollandaise <sup>(a,a1,c,i,g)</sup> und Kartoffeln	Grießbrei <sup>(a,a1,g)</sup> mit einer Zucker- und Zimtmischung	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(g,i,B,2,4)</sup>	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico <sup>(a1,a)</sup> )	Leberragout <sup>(B,a,a1,g)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(B,g)</sup> dazu Gewürzgurken <sup>(5)</sup>
<b>do</b> <b>26.02.</b>	Eiermuschelsuppe <sup>(a,a1,c)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a,a1,a2,k)</sup>	Deftige Grützwurst <sup>(B,a,a4)</sup> mit Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Kartoffeln	Schweinesteak <sup>(B)</sup> mit Letscho <sup>(B,a,a1)</sup> und Bratkartoffeln	Gemüse-Gouda-Stäbchen <sup>(a,a1,c,g,i)</sup> mit leichter Tomatensoße <sup>(B,a,a1,c,g)</sup> und Kartoffeln	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(4,8,a,a1,g,i)</sup>	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons dazu Balsamicodressing <sup>(a,a1,i)</sup> )	Eieromelette <sup>(a,a1,a2,a3,a4,c,g,h)</sup> mit Rahmspinat <sup>(a,a1,g)</sup> und Kartoffeln
<b>fr</b> <b>27.02.</b>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch <sup>(B,8,a,a1,i)</sup> dazu hausgem. Quarkspeise <sup>(g,3,4)</sup>	Gabelspaghetti <sup>(a,a1,c,i,j,k,m)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(B,8,a,a1)</sup>	Bauernroulade <sup>(B,a,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a,a1,g,i)</sup> und Kartoffeln dazu Porreegemüse <sup>(a,a1,c,i,g)</sup>	Eipatty mit Schnittlauch <sup>(c,g,i)</sup> mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise <sup>(a,a1,c,i,g)</sup> und Kartoffeln dazu hausgem. Quarkspeise <sup>(g,3,4)</sup>	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucolasalat und Hähnchenbrust <sup>(4,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j,k)</sup>	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing <sup>(c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Seelachs im Backteig <sup>(a,a1,d,i)</sup> mit Kräutersoße <sup>(B,a,a1,i,g)</sup> und Gemüserais dazu hausgem. Quarkspeise <sup>(g,3,4)</sup>
<b>sa</b> <b>28.02.*</b>	Pizzasuppe <sup>(a,a1,g,B)</sup> dazu Obst	Geschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>(B,a,a1,g)</sup> mit Spätzle <sup>(a,a1,c,f)</sup> dazu Obst					gebackenes Hähnchenschnitzel <sup>(a,a1)</sup> mit Asiagemüse süß sauer <sup>(4,c)</sup> dazu Reis

\*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](http://www.burgenlandkueche.de) - E-Mail: [bestellung@burgenlandkueche.de](mailto:bestellung@burgenlandkueche.de)