



# Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mi 01.04.	*Kartoffelsuppe (Porree und Karotte) <sup>1,3</sup> mit Geflügelwiene <sup>1,2,3,4</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	Königsberger Klopse (Schwein) mit Kapernsoße <sup>1,2,3</sup> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Gemüse-Vollkornnudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) <sup>1,2,3</sup> mit pikanter Soße <sup>1,2</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico) <sup>1,2,3,4</sup> dazu Weizenbrötchen <sup>1,2</sup>
do 02.04.	*Reissuppe mit Karotten, Blumenkohl und Fleischklößchen <sup>1,2,3,4</sup> Vollkornbrot <sup>1,2,3,4</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>1,2,3</sup> (Schule: Hähnchenschenkel) mit Soße <sup>1,2</sup> dazu Apfelrotkohl <sup>1,2,3</sup> und Kartoffeln	Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) <sup>1,2,3</sup> in Sahnesoße <sup>1,2</sup> dazu BIO-Reis	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> dazu Vollkornbrot <sup>1,2,3</sup>
fr 03.04.	<div style="text-align: center;">  <p><b>Karfreitag</b></p> <p><i>Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest. Ihr Team der Burgenländküche</i></p> </div>			
mo 06.04.	<div style="text-align: center;">  <p><b>Ostermontag</b></p> </div>			
di 07.04.	Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen <sup>1,2,3</sup> mit Geflügelwiene <sup>1,2,3,4</sup>	Sahne-Lachs-Soße mit Blattspinat <sup>1,2,3,4</sup> und Reis	*Bunte Nudeln <sup>1,2,3</sup> mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße <sup>1,2,3</sup>	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fencheldressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit Weizenbrötchen
mi 08.04.	Gemüsevorsuppe <sup>1,2,3</sup> Milchreis <sup>1,2</sup> mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	*Hähnchengockelchen <sup>1,2,3</sup> mit Soße <sup>1,2</sup> und Mischgemüse (Erbsen, Möhren) <sup>1,2,3,4</sup> dazu Kartoffeln und Weißkraut-Rohkost	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich <sup>1,2</sup> dazu Weißkraut-Rohkost	Salat „Südtsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> dazu Weizenbrötchen <sup>1,2</sup>
do 09.04.	Nudelvorsuppe <sup>1,2,3,4</sup> Hefeklößchen <sup>1,2,3,4</sup> mit heißer Heidelbeersöße <sup>1,2,3,4</sup> dazu Obst	Schweinegulasch „Ungarische Art“ (mit Paprika, Zwiebeln) <sup>1,2,3,4</sup> mit Makaroni und Weizenbrötchen <sup>1,2,3,4</sup>	*Gemüsefrikadelle (mit Möhren, Erbsen, Mais) <sup>1,2,3,4</sup> mit Tomatensoße <sup>1,2</sup> und Kartoffelpüree <sup>1,2,3</sup> dazu Obst	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons, Balsamicodressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit Roggenbrötchen <sup>1,2,3</sup>
fr 10.04.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch <sup>1,2,3,4</sup> mit Milchdessert <sup>1,2</sup>	Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>1,2,3,4</sup> mit Soße <sup>1,2</sup> dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln dazu Milchdessert <sup>1,2</sup>	*Brokkoli-Knusper-Nuggets <sup>1,2,3,4</sup> mit Kräutersoße <sup>1,2,3,4</sup> und Kartoffelpüree <sup>1,2,3</sup> dazu Milchdessert <sup>1,2</sup>	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit Vollkornbrot <sup>1,2,3,4</sup>
mo 13.04.	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen und Schnittlauch <sup>1,2,3</sup>	*Putengeschnetzeltes Pilze und Zwiebeln <sup>1,2,3,4</sup> mit Gemüseris <sup>1,2</sup> (Erbsen, Karotten)	Hörnchennudeln mit Tomatensoße „Napoli“ <sup>1,2,3</sup>	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit Vollkornbrot <sup>1,2,3,4</sup>
di 14.04.	*Grießbrei mit Vanillegeschmack <sup>1,2,3,4</sup> und Fruchtcocktail <sup>1,2,3,4</sup> dazu Obst	Schweinegulasch <sup>1,2,3,4</sup> dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Gemüse-Knusper-Dinos <sup>1,2,3,4</sup> mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl mit Sahnesoße (mit Frischkäse) und Reis dazu Obst	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Fencheldressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> dazu ein Weizenbrötchen
mi 15.04.	Nudelsuppe (Vorsuppe) Eierkuchen <sup>1,2,3,4</sup> mit Apfelmus <sup>1,2</sup>	Gekochte Eier <sup>1,2</sup> in Senfsoße <sup>1,2,3,4</sup> mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	*Kohlrabi-Medaillons <sup>1,2,3,4</sup> in Kräutersoße <sup>1,2,3,4</sup> mit Vollkornreis <sup>1,2,3,4</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit Weizenbrötchen <sup>1,2,3</sup>
do 16.04.	Fischburger mit Dillsoße <sup>1,2,3,4</sup> dazu Kartoffeln	*Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree <sup>1,2,3</sup> dazu Gewürzgurkenstreifen <sup>1,2</sup>	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti mit BIO-Obst	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Kräuterdressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit Dinkelbrötchen <sup>1,2,3,4</sup>
fr 17.04.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch <sup>1,2,3,4</sup> dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>1,2</sup>	Pan. Jagdwurstscheibe <sup>1,2,3,4</sup> mit Nudeln <sup>1,2,3,4</sup> und Tomatensoße <sup>1,2,3,4</sup> dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>1,2</sup>	*Pikanter Kräuterquark <sup>1,2,3,4</sup> mit Petersilienkartoffeln dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>1,2</sup>	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt) <sup>1,2,3,4,7</sup>

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 20.04.	Kichererbsensuppe <sup>1,2</sup> (mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln)	Hackbällchen <sup>1,2,3,4</sup> mit Tomaten-Mozzarella-Soße <sup>1,2,3,4</sup> und Reis dazu Vollkornreis <sup>1,2,3,4</sup>	*Vollkornnudeln <sup>1,2,3</sup> mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße <sup>1,2,3,4</sup>	Salat „Südtsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> dazu Vollkornbrot <sup>1,2,3,4</sup>
di 21.04.	*Gemüsesuppe (Kohlrabi, Karotte, Blumenkohl) und Geflügelstückchen dazu eine Scheibe Vollkornbrot <sup>1,2,3,4</sup>	Geflügelrikadelle mit Spinat <sup>1,2,3,4</sup> und Kartoffeln dazu Obst	*Möhrenschnitzel mit Currysauce <sup>1,2,3,4</sup> und BIO-Reis dazu Obst	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fencheldressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> dazu Weizenbrötchen <sup>1,2,3,4</sup>
mi 22.04.	Brokkolicremesuppe <sup>1,2,3,4</sup> dazu Weißkohl-Rohkost	Pikante Currywurst <sup>1,2,3,4</sup> mit Kartoffelpüree <sup>1,2,3,4</sup> und Tomaten-Curry-Soße <sup>1,2,3,4</sup> dazu Weißkohl-Rohkost	*Grießbrei <sup>1,2,3,4</sup> mit einer Zucker- und Zimtmischung und dazu Birnenkompott	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamicodressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> dazu Dinkelbrötchen <sup>1,2,3,4</sup>
do 23.04.	*Eiermuschelsuppe (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree und Blumenkohl) dazu Vollkornbrot <sup>1,2,3,4</sup>	Eieromelette <sup>1,2,3,4</sup> mit Rahmspinat <sup>1,2,3,4</sup> und Kartoffeln	Gemüse-Gouda-Stäbchen (Kohlrabi, Mais, Sellerie, Broccoli) mit leichter Tomatensoße <sup>1,2,3,4</sup> und Kartoffeln	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons dazu Balsamicodressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit Roggenbrötchen <sup>1,2,3,4</sup>
fr 24.04.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch <sup>1,2,3,4</sup> hausgem. Quarkspeise <sup>1,2,3,4</sup>	Seelachs im Backteig <sup>1,2,3,4</sup> mit Kräutersoße <sup>1,2,3,4</sup> und Gemüseris (Erbsen, Möhren) dazu hausgem. Quarkspeise <sup>1,2,3,4</sup>	Epipaty mit Schnittlauch <sup>1,2,3,4</sup> mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise <sup>1,2,3,4</sup> und Kartoffeln dazu hausgem. Quarkspeise <sup>1,2,3,4</sup>	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing) <sup>1,2,3,4,7</sup>
mo 27.04.	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch <sup>1,2,3,4</sup> dazu Vollkornbrot <sup>1,2,3,4</sup>	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne (Karotte, Zucchini, Porree) mit Vollkornreis <sup>1,2,3,4</sup>	*Vollkornnudeln <sup>1,2,3</sup> mit BIO-Brokkolirahmsauce <sup>1,2,3,4</sup>	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit Vollkornbrot <sup>1,2,3,4</sup>
di 28.04.	*Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen <sup>1,2,3,4</sup> dazu Obst	Gabelspaghetti <sup>1,2,3,4</sup> mit Sauce Bolognese <sup>1,2,3,4</sup> dazu Obst	Vegane Falafelbällchen (Kichererbsen) <sup>1,2,3,4</sup> mit Sahnesoße <sup>1,2,3,4</sup> und Reis dazu Obst	Salat Südtsee (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> dazu eine Scheibe Weizenbrot <sup>1,2,3,4</sup>
mi 29.04.	*Perlgräupcheneintopf mit Kassel <sup>1,2,3,4</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	Vorsuppe Reissuppe <sup>1,2,3,4</sup> Eierkuchen <sup>1,2,3,4</sup> dazu Soße mit Vanillesauce <sup>1,2,3,4</sup>	Blumenkohl-Käse-Bratling <sup>1,2,3,4</sup> mit Rahmsauce <sup>1,2,3,4</sup> und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> mit einem Weizenbrötchen <sup>1,2,3,4</sup>
do 30.04.	*Puddingsuppe mit Schokogeschmack <sup>1,2</sup> dazu Zwieback <sup>1,2,3,4</sup>	Schichtkohl (Schweinehackfleisch und Weißkraut) in Soße <sup>1,2,3,4</sup> mit Kartoffeln	Spinat-Knuspermedaillon mit Rahmsauce <sup>1,2,3,4</sup> und Kartoffelpüree <sup>1,2,3,4</sup>	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing) <sup>1,2,3,4,7</sup> dazu ein Vollkornbrötchen <sup>1,2,3,4</sup>



**Bitte beachten Sie die Schließzeiten der Einrichtungen in den Osterferien!**

**Aktuelle Ferientermine**

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

01.04. – 03.04.2026				
KW 14	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
06.04. – 10.04.2026				
KW 15	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
13.04. – 17.04.2026				
KW 16	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
20.04. – 24.04.2026				
KW 17	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
27.04. – 30.04.2026				
KW 18	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

Einrichtung / Hort: \_\_\_\_\_

KD.-Nr.: \_\_\_\_\_

X Abgabetermin bitte bis: 06.03.2026  
Unterschrift: \_\_\_\_\_

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](mailto:bestellung@burgenlandkueche.de)



# Kinder Menüplan



### Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderbetreuung 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 Geschäftszeiten 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 14	01.04. – 03.04.2026
Mo	
Di	
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>(a1,a7)</sup>
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sup>(c,gij)</sup>
Fr	

KW 15	06.04. – 10.04.2026
Mo	
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(c,g,ij,B,C,6,2,3,4,7)</sup>
Mi	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(b)</sup>
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat <sup>(a1,a,a2,a3,a4,f,g,i,j,4)</sup>
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a1,a,c,g,B,4)</sup>

KW 16	13.04. – 17.04.2026
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(7,B,C,a,a1,c)</sup>
Di	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur <sup>(a,g,a1,B,4)</sup>
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>(a,a1,7)</sup>
Do	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,g,a1,4)</sup>
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <sup>(a,a1,a2,d,i,j,k,7)</sup>

KW 17	20.04. – 24.04.2026
Mo	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(b)</sup>
Di	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze <sup>(a)</sup>
Mi	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a1,g,i,j,B,2,4)</sup>
Do	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(4,B,a,a1,g)</sup>
Fr	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucolasalat und Hähnchenbrust <sup>(f,a,a1,a2,a3,a4,e,f,g,i,j,k)</sup>

KW 18	27.04. – 30.04.2026
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(6,B,C,a,a1,c)</sup>
Di	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sup>(c,g,ij)</sup>
Mi	Grießspeise <sup>(a,a1,g)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott
Do	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sup>(6,B,a,a1,j)</sup>
Fr	

### 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

Kenzeichnungspflichtige 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. APRIL BIS  
 30. APRIL 2026



Zertifiziert durch

