

Kontakt

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz
 Telefon **0 34 41 / 21 35 40**
 Bestell-Fax **0 34 41 / 21 35 43**
 www.burgenlandkueche.de
 E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

Achtung!

Bitte beachten Sie, dass An- bzw. Abmeldungen für den Feiertag (Christi Himmelfahrt) sowie Brückentag und das anschließende Wochenende, nur bis Mittwoch 13 Uhr möglich ist.

+++ Jetzt Neu +++

Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!

Marzipankuchen mit Streusel(n)^(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, herzhaftes Salate, rustikale Buffet's oder Spanferkel.

Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot!

Nährwertangaben pro 100 g / ml: EG - Energiegehalt; F - Fett; GF - Gesättigte Fette; KH - Kohlenhydrate; Z - Zucker; EW - Eiweiß; SZ - Salz

Informationen zu Allergenen
 Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allerge enthalten:
 I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, II Weizen, III Roggen, IV Gerste, V Dinkel, VI Kamut, VII Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, VIII Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, IX Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, X Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, XI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), XIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, XIV Mandeln, XV Haselnüsse, XVI Walnüsse, XVII Chachewüsse, XVIII Pekannüsse, XIX Paranüsse, XX Pistazien, XXI Macadamia- oder Queenslandnüsse, XXII Pinienkerne, XXIII Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, XXIV Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, XXV Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XXVI Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, XXVII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XXVIII Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen
 Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Natriumpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasserole, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:
 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Nitritpökelsalz und Nitrat 5) mit Phosphat 6) mit Geschmacksverstärker 7) geschwefelt 8) mit Nitrat 9) mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 10) geschwärzt 11) gewachst 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 15) enthält eine Phenylalaninquelle (theoretisch nur relevant für Personen mit PKU-Erkrankung und bei Verwendung des Süßstoffes Aspartam) 16) alkoholhaltig 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 18) flüssig gewürzt
 ** Wildfang
 Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
fr 01.05.*		Seelachs im Backteig mit Senfsoße dazu Kartoffelpüree	Bauernroulade mit Soße dazu Butterbroccoli und Spätzle		Tag der Arbeit		Hähnchenschenkel mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln
sa 02.05.*	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischeneilage dazu Nachtisch	Schweinerollbraten mit Soße dazu Mischgemüse und Kartoffeln					Hähnchengeschnetzeltes mit Fusilli dazu Nachtisch
so 03.05.*		Krustenbraten (vom Schwein) mit pikanter Soße und Bayrisch Kraut dazu Kartoffeln	Pan. Putenschnitzel mit Erbsengemüse und Soße dazu Kartoffeln				Rinderroulade mit Soße und Rotkohl dazu Klöße
mo 04.05.	Milchreis mit Pfirsichkompott und einer Zucker- und Zimt Mischung	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen dazu Vollkornreis	Rinderschmorbraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Spätzle	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojaeikern, Chicken-Nuggets und Frenchdressing) mit Roggenbrot	Schweineschnitzel mit Soße „Jäger Art“ (mit Pilzen) und Kartoffeln
di 05.05.	Hühner-Nudel-Suppe mit Einlage dazu Vollkornbrot	Fischnuggets (Seelachsfilet) mit Petersiliensoße dazu Gemüseris	Spanferkelrollbraten mit Soße und Rotkohl dazu Kartoffelklöße	Buntes Gemüse Ragout (Erbsen, Karotten, Mais, Paprika) mit Kräuterspätzle dazu Obst	Chicken Nuggets mit Sweet-Chilli-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur	„Italienischer Salat“ (Salat Romana, Champignons, Tomate, Croutons, Hähnchenbrust und Balsamico-dressing) mit Roggenbrot	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch dazu Obst
mi 06.05.	Erseneintopf (mit Wursteinlage, Kartoffelwürfel) dazu Weißkraut-Rohkost	Geflügelkudelle mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln	Eisbein mit Soße und Sauerkraut dazu Kartoffeln	Zucchini-Möhren-Puffer mit Kräutersoße und BIO-Reis	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke, Ei dazu Hähnchen & American Dressing)	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Salzkartoffeln
do 07.05.	Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) mit Geflügelwienener	Hörnchennudeln mit Tomatensoße und Würstwürfeln	Rostbratwurst „Thüringer Art“ mit Bayrisch Kraut und Soße dazu Kartoffeln	Quarkkeulen mit Apfelsmus	2 Bouletten dazu Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing)	Köttbular mit Soße und Möhrengemüse dazu Kartoffelpüree
fr 08.05.	Blumenkohleintopf mit Kartoffelstückchen dazu hausgem. Joghurtspeise	Chili Sin Carne (mit Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebeln) mit Reis dazu hausgem. Joghurtspeise	Geschmorte Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln	Ei-Parry mit Rahmspinat und Kartoffeln	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing)	gedünstetes Seelachsfilet in Zitronensoße und Kartoffelpüree dazu hausgem. Joghurtspeise
sa 09.05.*	Sojanka mit Brötchen	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffeln					Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensoße
so 10.05.*		gebr. Kasselerischeibe dazu Sauerkraut und Soße mit Kartoffeln	Schweineroulade in pikanter Soße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße				Pouardenfilet (Hähnchen) in Estragonsoße dazu Fingermöhren „natur“ und Spätzle
mo 11.05.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößen dazu Dessert	Hühnerfrikasse mit Kartoffeln dazu Dessert	Zwiebelfleisch mit Soße und Kartoffelklöße	bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße dazu Dessert	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen dazu Americandressing)	Gemüseintopf mit Wiener Würstchen dazu Dessert
di 12.05.	Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) dazu Obst	Tomaten-Kräuter-Sahnesoße mit Farfalle dazu Obst	Kasselmacke mit Sauerkraut dazu Semmelknödel	Rote-Bete-Medallions mit Petersiliensoße und Vollkornreis dazu Obst	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)	Schweinebraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln
mi 13.05.	Tomatensuppe mit Würstwürfeln und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Römerbraten mit Soße dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln	Putenrollbraten mit Soße dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Veg. Frühlingröllchen (Weißkraut, Porree, Karotten) mit Soja-Soße und Kurkumareis	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn.	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing)	Seelachsfilet „natur“ in Dillssoße mit Reis
do 14.05.*	Christi Himmelfahrt	herzhafter Rindbraten mit Soße dazu Romanesco-Gemüse „natur“ und Klöße	Feuerspieß Budapest mit Soße dazu Paprika-Maisgemüse und Reis				Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse mit Kartoffeln
fr 15.05.		Geflügelbratwurst mit Soße dazu Bayrisch Kraut und Kartoffeln	Deftiger Bratklops mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln				Ei-Patty mit Kartoffeln und Gurkensalat
sa 16.05.*	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwürstwürfeln dazu Dessert	Schweinegeschnetzeltes „Köstritzer Art“ (in Biersoße) dazu Kartoffeln dazu Dessert					Kochfleisch mit Petersiliensoße dazu Kartoffelklöße



Achtung!

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

Frischer Kuchen zum Freitag!

gefüllter dunkler Streuselkuchen^(a,a1,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. MAI BIS
31. MAI 2026

MENÜDIENST


Speisekarte



BURGENLAND-KÜCHE



Zertifiziert durch

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
so 17.05.*		Putensteak mit Letscho ^(a,l,2) dazu Gemüseris ^(x)	Rindergulasch ^(a,l,x,r) mit Ananasrotkohl ^(s,9) und Kartoffelklöße				Schweineschnitzel ^(a,l,5) mit Brechspargel in Sauce-Hollandaise ^(a,l,li,vi,vl,ix) und Kartoffeln
mo 18.05.	Pichelsteiner Eintopf (mit Geflügelfleisch, Porree, Karotten, Wirsingkohl, Kartoffeln) ^(a,l,ix,2)	Gabelspaghetti ^(a,li,lii,lii,x,ix) mit Sauce Bolognese ^(a,l,5,2)	Schweinesteak ^(s) mit Rahmchampignons ^(a,li,vi,vl,ix) und Petersilienkartoffeln	Gemüse-Vollkornreis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) ^(x) mit leichter Kräutersoße ^(a,li,vi,vl,ix,2) dazu Dessert	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(s,3,1)	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico) ^(a,vi,vl,ix)	Gemüseintopf ^(ix,5,2) mit Wiener Würstchen ^(ix,s,r,5,3,1) dazu Dessert
di 19.05.	Gemüseterrine (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Karottenwürfel) ^(a,l,ix,2) dazu Obst	Kartoffelpüree ^(vi,2) mit Linsenbolognese ^(ix) dazu Obst	Rinderschmorbraten mit Soße ^(vi,ix) dazu Rotkohl ^(a,li,5,9) und Klöße	Grießbrei ^(a,li,vi) mit Manarinen-Kompott	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(a,li,li,vi,ix,ix,3,2,1,9)	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne dazu Kräuterdressing) ^(a,li,vi,ix,3,2,1,9)	Spaghetti „Alfredo“ ^(a,l) mit Hähnchenbrust „natur“ und Tomatensoße ^(vi,ix,2)
mi 20.05.	Kohlrabicremesuppe ^(a,li,vl,ix) dazu Vollkornbrot ^(a,li,ix)	Fischli (aus Seefisch) ^(a,li,xvi) mit Dillsauce ^(a,li,vi,ix) dazu Vollkornreis ^(a,li,ix) und Weißkraut-Rohkost	Knacker ^(s,3,1) mit Spinat ^(a,li,vi) und Kartoffeln	Tortellini mit veg. Füllung ^(a,li,iii) und Käserahmsoße ^(a,li,vi,vl,ix,2) dazu Weißkraut-Rohkost	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,li,li,vi,ix,ix,3,2,1,9)	Salat „Saradana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing) ^(a,li,vi,ix,3,2,1,9)	Burgunderbraten ^(s) mit Soße ^(a,li,vi,ix) dazu Bayrisch Kraut ^(a,ix,5) und Kartoffeln
do 21.05.	Quarkkugeln ^(a,li,vi) dazu Soße mit Vanilleschmack ^(a,li,ix,ic,li,vi,vl,2)	Szegediner Gulasch ^(a,li,vl,5) mit Semmelknödel ^(a,li,iii)	Bayr. Leberkäse ^(s,3,1) mit Soße ^(a,li,vi,ix) dazu Mischgemüse ^(a,li,vi,vl,ix) und Kartoffeln	Vegetarischer Möhreintopf mit Kartoffelstückchen und Petersilie dazu Obst	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,li,5)	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt Dressing) ^(a,li,vi,ix,3,2,1,9)	Fischpfanne mit Frühlingsgemüse ^(a,li,vi,vl,ix) und Butterreis ^(vi) dazu Obst
fr 22.05.	Gutsherreneintopf mit Würsteinlage ^(a,li,ix,3,2,1) dazu Dessert	Gebratene Bockwurst ^(ix,s,r,5,3,1) mit Tomatensoße ^(a,li,ix,2) und Kartoffelpüree ^(vi,2)	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln	veg. Schnitzel ^(a,li,vi,ix) mit BIO-Mischgemüse ^(a,li,vi,ix) dazu Soße ^(vi,vi) und Kartoffelpüree ^(vi,2)	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a,li,li,vi,ix,ix,3,2,1,9)	Salat „Südde“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) ^(a,li,vi,ix,3,2,1,9)	Putengulasch mit Pilzen ^(a,li,vi) dazu Gemüseris ^(ix) und Dessert
sa 23.05.*	Kartoffelsuppe mit Würsteinlage ^(a,li,vi,vi,ix,3,2,1) dazu Dessert	Schweinekammbraten ^(s) mit Soße ^(a,li,vi,ix) und Rosenkohl ^(a,li,vi,vi) dazu Kartoffeln					Lammhacksteak ^(a,li,iii) mit Soße ^(a,li,vi,ix) dazu Bohnengemüse ^(a,li,vi,vi,ix,ix) und Kartoffelklöße
so 24.05.*		Königsberger Klopse ^(a,li,vl,5) mit Kapernsoße ^(a,li,vi,vi) und Kartoffeln	Sauerbraten mit Soße ^(vi,ix) dazu Rotkohl ^(a,li,5,9) und Klöße				Pouletfilet „natur“ mit Tomatensoße ^(a,li,ix,2) dazu Buttermöhren ^(vi) und Kartoffeln
mo 25.05.*		Paniertes Putenschnitzel ^(a,l) mit Brechspargel in Sauce-Hollandaise ^(a,li,vi,vi,ix) und Kartoffeln	Böhmischer Kräuterbraten ^(s) mit Rahm-Blumenkohl ^(a,li,vi,vi,ix) dazu Bratensoße ^(a,li,vi,ix) und Knödel ^(a,li,iii)	 <p>Wir wünschen Ihnen Frohe Pfingsten! Ihr Team der Burgenlandküche</p>			
di 26.05.	Kohlrabi-Möhreneintopf ^(a,li,ix,2)	Ei-Patty ^(a,li,ic,li,li,vi,vi,vi) mit Rahmspinat ^(a,li,vi) und Kartoffeln	Seelachsfilet „natur“ ^(iv) in Senfsoße ^(a,li,vi,vi,ix,ix) mit Reis	Milchnudeln in Soße mit Vanilleschmack ^(a,li,ic,li,li,vi,vi,2)	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a,li,ic,li,li,vi,vi)	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamic Dressing) ^(a,li,vi,ix)	Nudeln ^(a,li,iii) mit Schinkenwürfel in Sahnesoße ^(a,li,vi,ix,3,1)
mi 27.05.	deftige Linsensuppe mit Rotwurst ^(a,li,vi,vi,ix,3,2,1) dazu Rotkohl-Rohkost	Fleischkäse ^(s,3,1) in Bratensoße ^(a,li) mit Bayrisch Kraut ^(a,ix,5) und Kartoffeln	Königsberger Klopse (Schwein) ^(a,li,vl,5) mit Kapernsoße ^(a,li,vi,vi) und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Gemüse-Vollkornnudelpfanne ^(a,li,ix) mit pikante Soße ^(vi,vi,ix)	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a,li,9)	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico) ^(a,vi,vl,ix)	Kartoffelsuppe ^(ix,2) mit Geflügelwienert ^(a,li,vi,vi,ix,1) dazu Rotkohl-Rohkost
do 28.05.	Reissuppe mit Fleischklößchen ^(a,li,li,ix,s,r) und Gemüse dazu Vollkornbrot ^(a,li,ix)	gebratene Leber ^(a,li,5) in Zwiebelsoße ^(a,li,vi,ix) dazu Kartoffelpüree ^(vi,2) und Gurkenhäppchen ^(s)	Schweinesteak ^(s) mit Rahmchampignons ^(a,li,vi,vi,ix) und Petersilienkartoffeln dazu Obst	Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) ^(a,li,ix) in Sahnesoße ^(a,li,vi,ix) dazu BIO-Reis und Obst	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. ^(a,li,vi,ix)	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing) ^(a,li,vi,ix,3,2,1,9)	Hähnchenschenkel mit Soße ^(a,li,2) dazu Apfelrotkohl ^(a,li,3,9) und Kartoffeln, Obst
fr 29.05.	Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Kasselersfleisch ^(a,li,ix,3,2,1) dazu hausgem. Joghurtspeise ^(vi)	gebratenes Seelachsfilet ^(a,li,iv) mit Butter-Zitronensoße ^(a,li,li,vi,vi) und Kartoffelpüree ^(vi,2)	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebel) mit Kartoffelpüree ^(vi,2)	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^(a,li,ic,li,3)	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,li,li,vi,ix,3,2,1,9)	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanilleschmack ^(a,li,ic,li,vi,ix,3,2)	Schweinebraten ^(s) mit Soße ^(a,li) dazu Schwarzwurzelgemüse ^(a,li,vi,vi,ix) und Kartoffeln
sa 30.05.*	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischinlage ^(ix,5,2) dazu Nachtisch	Hörnchennudeln ^(a,li,li,vi) dazu Tomatensoße ^(a,li,ix,5,2,1) mit Geflügeljagdwurstwürfel					Rinderhacksteak „griechischer Art“ ^(a,li,li,vi,vi,r) mit Tomatenreis dazu Tzatziki ^(vi)
so 31.05.*		Kasselemackern ^(s,3,1) mit Soße und Sauerkraut ^(ix,5) dazu Kartoffeln	Rinderroulade ^(a,r,15) mit Soße ^(a,li,vi,ix) und Apfelrotkohl ^(a,li,3,9) dazu Kartoffelklöße				Hähnchen Cordon Bleu ^(s) mit Soße ^(a,li,vi) dazu Kaisergemüse „natur“ ^(a,li,vi,vi) und Kartoffeln

Marktbedingte Änderungen vorbehalten!

*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.

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

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