

Achtung!

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

Achtung!

Bitte beachten Sie die neuen Preise ab Juni 2026!

+++ Jetzt Neu +++

Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!

Stachelbeerkuchen (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 Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, II Weizen, IIb Roggen, IIc Gerste, II d Hafer, II e Dinkel, II f Kamut, II g Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, VIIa Mandeln, VIIb Haselnüsse, VIIc Walnüsse, VIId Chachewnüsse, VIIe Pekannüsse, VIIf Paranüsse, VIIfg Pistazien, VIIH Macadamia- oder Queenslandnüsse, VIIi Pinienkerne, IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XIV 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. Natrippökelsalz 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) geschwärtzt 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
mo 01.06.	Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten) ^{VLX}	Buntes Eierfriskasse (mit Möhren, Erbsen) dazu Kartoffeln	Bandnudeln ^{la} mit Waldpilzsoße dazu Dessert	Bunte Nudeln ^{la} mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße ^{VL2}	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing) ^{la,VLX}	Hackbraten ⁶ mit Soße ^{la,VLX} dazu Kohlrabigemüse ^{la,VL,VLX} und Kartoffeln
di 02.06.	Erbseintopf mit Kartoffelstückchen ^{la,VLX} dazu Geflügelwieners ^{la,VL,VLX,3,1} und Obst	Sahne-Lachs-Soße mit Blattspinat ^{la,VL,VLX} dazu Reis und Obst	Dicke Rippe ⁶ mit Soße ^{la,VLX} dazu Sauerkraut ^{KS} und Semmelknödel ^{la,VL}	Balkan-Nudelpfanne mit Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen ^{la} und pikanter Tomatensoße ^{la,VLX} dazu Obst	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{VLX,KS,SR,5,3,1}	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	Geflügelfrikadelle ^{la,VL,VLX} mit Letscho ^{la,2} dazu Kartoffeln
mi 03.06.	Milchreis ^{VI} mit Zucker- und Zimtmischung und Pfirsichkompott	Deftiger Bratklops ^{la,VLX,5} mit Porreegemüse ^{la,VL,VLX} dazu Kartoffeln	Hähnchenschnitzel ^{la} mit Soße ^{la,VL} und Mischgemüse ^{la,VL,VLX} und Kartoffeln	Gemüseintopf mit Eierstich (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) ^{VL,VLX} dazu Weißkraut-Rohkost	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{5,3,1}	Salat „Süde“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9} dazu Weizenbrot ^{la,VL}	Gefüllte Paprikaschote mit Soße ^{la} und Kartoffelpüree ^{VL2} dazu Weißkraut-Rohkost
do 04.06.	Tomatencremesuppe ^{la,VLX} dazu Dessert	Hefekloße ^{la,VL} mit heiße Heidelbeersoße ^{la,VL,VLX,1,VL,VL2}	Marinierter Hering und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{la,VL,VLX} dazu Tomatensoße ^{VL2} und Kartoffelpüree ^{VL2} , BIO-Obst	gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^{la,VL,VLX,1}	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Couton's, Balsamicodressing) ^{la,VL,VLX} mit Roggenbrot ^{la,VL}	Schweinegulasch „Ungarische Art“ ^{la,5} mit Makkaroni ^{la,VL,VLX,3,2,1,9} dazu Dessert
fr 05.06.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch ^{la,VLX,2} dazu Milchdessert ^{VI}	Hähnchenbrust „natur“ in Kräutersoße ^{la,VL,VLX,2} dazu Möhnergemüse ^{la,VL,VLX,VL} und Kartoffeln	Thüringer Rostbrätel ⁵ mit Zwiebelsoße ^{la,VL,VLX} dazu Bratkartoffeln	Brokkoli-Knusperr-Nuggets mit Kräutersoße ^{la,VL,VLX,2} und Kartoffelpüree ^{VL2}	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{la,VL,VLX,1}	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchdressing) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	Schweineschnitzel ^{la,5} „Wiener Art“ mit Soße ^{la} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln
sa 06.06.*	Buchstabensuppe mit Schweinefleisch ^{la,VL,VLX,3,2,1,9} dazu Obst	Geflügelfrikadelle ^{la,VL,VLX} mit Soße ^{la,VLX} und Balkangemüse ^{la,VL,VLX} dazu Kartoffeln					gedünstetes Seelachsfilet „natur“ ^{IV} in Senfsoße ^{la,VL,VLX,3,2,1,9} dazu Kartoffeln
so 07.06.*		Krustenbraten ⁶ mit Blumenkohl ^{la,VL,VLX,3,2,1,9} dazu Soße ^{la,VLX} und Kartoffeln	herzhafter Rinderbraten ^{VLX} mit Soße ^{la,VLX,5,9} und Klöße				Hähnchenschmel mit Soße ^{la,2} dazu Leipziger Allerlei ^{la,VL,VLX} und Kartoffeln
mo 08.06.	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^{la,VL,VLX,2} und Schnittlauch	Putengeschnetzeltes (Pilze und Zwiebeln) ^{la,3} mit Gemüseerbsen (Erbsen, Karotten) ^{IX}	Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen ^{la,VLX,3,1} dazu Kräuterspätzle ^{la,VL,VL}	Hörnchennudeln ^{la,VL,VL} mit Tomatensoße „Napoli“ ^{la,VLX,2}	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur ^{la,VL,VLX,9}	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	Fadennudelsuppe mit Geflügelfleisch ^{la,VL,VLX,3,2,1,9} dazu Vollkornbrot ^{la,VL,VLX} Obst
di 09.06.	Grießbrei mit Vanilleschmack ^{la,VL,VLX,2} dazu Fruchtcocktail ^{VI}	Bouletten ^{la,VL,VLX,3,1} mit Soße ^{la} und Rotkohl ^{la,5,9} dazu Kartoffelpüree ^{VL2}	herzhaftes Schlachteplatte ^{la,VL,VL,VLX,5,3,1} mit Sauerkraut ^{la,5} und Kartoffeln	Gemüse-Knusperr-Dinos ^{la,VL,VLX,3,1} mit Sahnesoße ^{la,VL,VLX} und Reis	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^{la,VL,VLX,1}	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambusspro, Chicken-Nuggets und Fenchdressing) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	Schweinegulasch ^{la,VL,5} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln
mi 10.06.	Kesselgulaschsuppe ^{la,5,2} mit Brötchen ^{la,VL,VLX,3,1}	Eierkuchen ^{la,VL,VL} mit Apfelmus ³	Gekochte Eier ^{VI} in Senfsoße ^{la,VL,VL,VLX} dazu Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost	Kohlrabi-Medaillons ^{la,VL,VLX} in Kräutersoße ^{la,VL,VLX,2} dazu Vollkornreis ^{la,VL,VLX,1}	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^{la,VL,9}	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke, Ei dazu Hähnchen & American Dressing) ^{la,VL,VLX}	Rindfleisch auf „Tafelspitzart“ ^{IX} in Meerrettichsoße ^{la,VL,VLX,3} dazu Kartoffelklöße
do 11.06.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch ^{la,VLX,2}	Fischburger ^{la,VL,VLX,3,1} mit Dillsoße ^{la,VL,VL} dazu Kartoffeln	Sülze „Hausmacher Art“ ^{VI,1} in Remouladensoße ^{VL,VL,2,15} dazu Bratkartoffeln	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti ^{la,VL,VL,VLX,3,1,9} dazu BIO-Obst	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^{la,VL,1}	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt Dressing) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	Gehacktes tüppe ^{la,VLX,5} mit Kartoffelpüree ^{VL2} dazu Gewürzgurkenstreifen ¹⁵
fr 12.06.	herzhaftes Linsensuppe mit Rauchfleisch ^{IX,5,3,1} dazu hausgem. Joghurtpeise ^{VI}	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln ^{la,VL,VL} und Tomatensoße ^{la,VL,2}	Schweinebraten ⁶ mit Champignons-Zwiebelsoße ^{la,VL} dazu Brokkoli „natur“ ^{la,VL,VL,VL} und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^{VI} mit Petersilienkartoffeln	Brathering mit Zwiebeln ^{la,VL,VL,VLX,9} dazu Brot und Garnitur	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	gebr. Hähnchenschmel in Soße ^{la,2} mit Rotkohl ^{la,5,9} und Kartoffeln
sa 13.06.*	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch ^{la,VLX,2} dazu Dessert	Rostbratwurst „Thüringer Art“ ^{IX,5,1} mit Bayrisch Kraut ^{la,VLX,5} dazu Soße ^{la,VLX} und Kartoffeln					Hackbraten ⁶ mit Soße ^{la,VLX} dazu Kaisergemüse ^{la,VL,VLX} und Kartoffeln
so 14.06.*		Burgunderbraten ⁶ mit Soße ^{la,VLX} dazu Rotkohl ^{la,5,9} und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes mit Champignons ^{la,2} dazu Kartoffelklöße				Sahnegulasch ^{la,VL,2} dazu Pariser Karotten ^{la,VL,VLX} und Kartoffeln
mo 15.06.	Weißer Bohnensuppe mit Kasserelfleisch ^{IX,3,2,1}	Hackbällchen ^{la,VL,5} in Tomaten-Mozzarella-Soße ^{VL2} dazu Vollkornreis ^{la,VL,VLX,1}	Schweineroulade „Jäger Art“ ^{la,VL,VL,VLX,5} in Soße ^{la,VLX} mit Mischgemüse ^{la,VL,VL,VL} und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^{la} mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{5,3,1}	Salat „Süde“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	Kichererbsensuppe ^{VI} mit Deesert
di 16.06.	Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch ^{la,VLX,2} dazu Vollkornbrot ^{la,VL} und Obst	Geflügelfrikadelle ^{la,VL,VL,VLX} mit Spinat ^{la,VL} und Kartoffeln	Pfannengyrös ^{VLX,5,6} mit Tzatziki ^{VI} dazu Tomatenreis und Weißkrautsalat ³	Möhrenschnitzel ^{la,VL,VL,VLX} mit Currysoße ^{la,VL,VL,VLX} dazu BIO-Reis	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschrütze ^{VI}	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing) ^{la,VL,VLX,3,2,1,9}	Paniertes Putenschnitzel ^{la,VL,VL,VLX,3,2,1,9} mit Kaisergemüse ^{la,VLX} dazu Soße ^{VI} und Kartoffeln

