

# Achtung!

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



Wir wünschen unseren Kunden eine schöne Sommerzeit!

Ihr Team der Burgenlandküche

+++ Jetzt Neu +++

Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!

Eierschecke (la, III, V, VII)



# 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!

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, II Roggen, II Gerste, II Hafer, II Dinkel, II Kamut, II Knebstreie 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, VIIIa Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Chachewüsse, VIIIe Pekannüsse, VIIIf Paranüsse, VIIIg Pistazien, VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse, VIIIj 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. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasserler, 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	
01.07.	mi Erseneintopf (mit Wursteilage, Kartoffelwürfel) <sup>la,KS,3,2,1</sup> dazu Weißkraut-Rohkost	EG 448 kJ 107 kcal F GF 4,9 12,9 KH 12,9 2,7 Z 2,7 0,4 EW 0,94 g	EG 419 kJ 100 kcal F GF 2,4 11,9 KH 13,9 10,9 Z 2,9 1,4 EW 1,7 g	EG 440 kJ 105 kcal F GF 2,4 11,9 KH 10,9 2,9 Z 2,9 1,4 EW 1,7 g	EG 498 kJ 119 kcal F GF 0,7 3,1 KH 12,9 0,5 Z 0,5 0,3 EW 0,9 g	EG 758 kJ 181 kcal F GF 11,9 31,9 KH 11,9 3,9 Z 3,9 1,2 EW 1,7 g	EG 879 kJ 210 kcal F GF 0,3 0,9 KH 4,5 1,5 Z 1,5 0,4 EW 0,23 g	EG 502 kJ 120 kcal F GF 1,7 0,4 KH 11,9 1,1 Z 1,1 0,6 EW 0,95 g
02.07.	do Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) <sup>la,2</sup> mit Geflügelwieners <sup>la,III,IV,V,VI,IX,1</sup>	EG 415 kJ 99 kcal F GF 3,9 9,9 KH 13,9 1,5 Z 1,5 0,2 EW 0,9 g	EG 511 kJ 122 kcal F GF 5,6 13,9 KH 13,9 2,9 Z 2,9 1,5 EW 1,5 g	EG 352 kJ 84 kcal F GF 3,7 8,9 KH 8,9 2,9 Z 2,9 1,5 EW 1,5 g	EG 724 kJ 172 kcal F GF 1,7 3,7 KH 30,9 11,9 Z 11,9 4,2 EW 0,61 g	EG 678 kJ 162 kcal F GF 1,7 3,7 KH 12,9 3,9 Z 3,9 1,4 EW 1,4 g	EG 306 kJ 73 kcal F GF 0,3 0,9 KH 7,9 1,7 Z 1,7 0,2 EW 0,32 g	EG 482 kJ 115 kcal F GF 3,9 1,4 KH 12,9 2,3 Z 2,3 0,4 EW 1,7 g
03.07.	fr Blumenkohleintopf mit Kartoffelstücken dazu hausgem. Joghurtpeise <sup>la</sup>	EG 360 kJ 86 kcal F GF 0,6 1,7 KH 7,9 1,5 Z 1,5 0,4 EW 0,43 g	EG 893 kJ 199 kcal F GF 0,1 0,9 KH 39,9 1,5 Z 1,5 0,4 EW 0,7 g	EG 491 kJ 116 kcal F GF 1,6 4,9 KH 12,9 1,8 Z 1,8 0,9 EW 1,5 g	EG 419 kJ 100 kcal F GF 0,7 3,1 KH 11,9 0,7 Z 0,7 0,3 EW 0,9 g	EG 491 kJ 116 kcal F GF 0,7 3,1 KH 11,9 0,7 Z 0,7 0,3 EW 0,9 g	EG 451 kJ 108 kcal F GF 1,6 4,9 KH 12,9 1,8 Z 1,8 0,9 EW 1,5 g	EG 473 kJ 113 kcal F GF 0,9 0,9 KH 8,6 1,6 Z 1,6 0,9 EW 0,72 g
04.07.*	sa Sojanka <sup>la,III,IV,KS,3,1,15</sup> mit Brötchen <sup>la,IV,VI,IX,1</sup>	EG 523 kJ 125 kcal F GF 3,1 9,9 KH 18,9 6,2 Z 6,2 1,3 EW 1,3 g	EG 380 kJ 86 kcal F GF 0,7 0,9 KH 14,9 1,8 Z 1,8 0,9 EW 1,4 g	EG 380 kJ 86 kcal F GF 0,7 0,9 KH 14,9 1,8 Z 1,8 0,9 EW 1,4 g				EG 984 kJ 235 kcal F GF 4,9 3,4 KH 39,9 3,8 Z 3,8 1,7 EW 1,7 g
05.07.*	so gebr. Kasselerscheibe dazu Sauerkraut <sup>la,3</sup> und Soße mit Kartoffeln	EG 299 kJ 59 kcal F GF 0,1 0,9 KH 10,9 1,2 Z 1,2 0,6 EW 0,7 g	EG 299 kJ 59 kcal F GF 0,1 0,9 KH 10,9 1,2 Z 1,2 0,6 EW 0,7 g	EG 712 kJ 170 kcal F GF 5,3 11,9 KH 11,9 1,5 Z 1,5 0,9 EW 1,5 g			EG 540 kJ 129 kcal F GF 3,1 0,9 KH 16,9 2,5 Z 2,5 0,6 EW 1,4 g	
06.07.	mo Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen dazu Dessert	EG 836 kJ 152 kcal F GF 5,1 1,9 KH 6,8 1,4 Z 1,4 0,3 EW 0,75 g	EG 410 kJ 98 kcal F GF 0,3 0,9 KH 8,8 0,9 Z 0,9 0,6 EW 0,75 g	EG 357 kJ 85 kcal F GF 4,3 2,3 KH 13,9 0,9 Z 0,9 0,6 EW 1,4 g	EG 695 kJ 166 kcal F GF 2,6 1,7 KH 17,9 0,9 Z 0,9 0,6 EW 1,3 g	EG 389 kJ 93 kcal F GF 2,6 1,7 KH 12,9 0,9 Z 0,9 0,6 EW 1,3 g	EG 415 kJ 99 kcal F GF 2,1 1,8 KH 7,3 1,7 Z 1,7 0,6 EW 0,26 g	EG 105 kJ 25 kcal F GF 0,2 0,2 KH 2,8 1,1 Z 1,1 0,4 EW 0,72 g
07.07.	di Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) <sup>la</sup> dazu Obst	EG 218 kJ 52 kcal F GF 0,5 0,9 KH 1,9 2,1 Z 2,1 0,9 EW 0,73 g	EG 245 kJ 58 kcal F GF 0,5 0,9 KH 2,4 2,9 Z 2,9 1,9 EW 0,69 g	EG 695 kJ 166 kcal F GF 1,6 1,9 KH 22,9 1,4 Z 1,4 0,9 EW 1,5 g	EG 695 kJ 166 kcal F GF 0,5 0,9 KH 16,9 1,1 Z 1,1 0,9 EW 1,3 g	EG 775 kJ 183 kcal F GF 13,9 13,9 KH 3,9 3,9 Z 3,9 1,1 EW 1,1 g	EG 415 kJ 99 kcal F GF 3,8 1,8 KH 4,4 1,9 Z 1,9 0,9 EW 0,62 g	EG 398 kJ 95 kcal F GF 2,7 1,1 KH 10,9 1,9 Z 1,9 0,9 EW 1,2 g
08.07.	mi Tomatensuppe mit Würstchen und Reis <sup>la,III,KS,3,2,1</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	EG 435 kJ 104 kcal F GF 2,4 0,9 KH 17,9 3,9 Z 3,9 1,4 EW 1,4 g	EG 214 kJ 51 kcal F GF 0,5 0,9 KH 10,9 1,4 Z 1,4 0,9 EW 1,5 g	EG 391 kJ 79 kcal F GF 0,6 0,9 KH 9,7 1,5 Z 1,5 0,9 EW 1,3 g	EG 391 kJ 79 kcal F GF 0,6 0,9 KH 9,7 1,5 Z 1,5 0,9 EW 1,3 g	EG 415 kJ 99 kcal F GF 0,5 0,9 KH 13,9 0,9 Z 0,9 0,6 EW 0,9 g	EG 310 kJ 74 kcal F GF 0,5 0,9 KH 6,3 2,9 Z 2,9 0,9 EW 0,38 g	EG 288 kJ 69 kcal F GF 1,3 0,2 KH 34,9 0,9 Z 0,9 0,2 EW 0,8 g
09.07.	do Gemüseintopf mit Grießklößchen <sup>la,III,IV,VI,IX,2</sup> dazu Dessert	EG 243 kJ 58 kcal F GF 1,9 0,6 KH 7,8 1,9 Z 1,9 0,8 EW 0,53 g	EG 584 kJ 140 kcal F GF 3,1 3,1 KH 36,9 1,5 Z 1,5 0,8 EW 1,7 g	EG 569 kJ 136 kcal F GF 4,2 4,2 KH 15,9 1,5 Z 1,5 0,8 EW 1,8 g	EG 469 kJ 112 kcal F GF 2,3 1,3 KH 20,9 3,9 Z 3,9 1,9 EW 1,8 g	EG 595 kJ 142 kcal F GF 6,6 6,6 KH 14,9 1,9 Z 1,9 0,8 EW 1,8 g	EG 276 kJ 66 kcal F GF 2,2 0,9 KH 9,8 0,9 Z 0,9 0,6 EW 0,2 g	EG 394 kJ 94 kcal F GF 1,3 0,3 KH 9,8 0,9 Z 0,9 0,6 EW 1,3 g
10.07.	fr Pizzasuppe (Hackfleisch, Paprika, Tomate, Zwiebeln, Champignons und Käse) <sup>la,III,KS,3,2,1</sup> dazu hausgem. Quarkspeise <sup>la,2,1</sup>	EG 423 kJ 102 kcal F GF 2,5 1,6 KH 14,9 6,9 Z 6,9 1,6 EW 1,6 g	EG 377 kJ 90 kcal F GF 3,5 1,9 KH 11,9 3,4 Z 3,4 1,7 EW 1,7 g	EG 523 kJ 99 kcal F GF 5,6 1,6 KH 13,9 2,9 Z 2,9 1,6 EW 1,6 g	EG 415 kJ 99 kcal F GF 1,6 0,9 KH 13,9 1,9 Z 1,9 0,9 EW 1,4 g	EG 473 kJ 113 kcal F GF 0,8 0,9 KH 16,9 2,5 Z 2,5 0,9 EW 1,1 g	EG 276 kJ 66 kcal F GF 0,6 0,9 KH 9,8 0,9 Z 0,9 0,6 EW 0,2 g	EG 288 kJ 69 kcal F GF 0,8 0,2 KH 4,4 0,9 Z 0,9 0,6 EW 0,53 g
11.07.*	sa Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwürstchen <sup>la,KS,3,2,1</sup> dazu Dessert	EG 444 kJ 106 kcal F GF 2,5 1,4 KH 13,9 1,4 Z 1,4 0,6 EW 0,6 g	EG 380 kJ 83 kcal F GF 1,2 0,6 KH 11,9 0,8 Z 0,8 0,9 EW 1,1 g					EG 501 kJ 121 kcal F GF 3,5 1,1 KH 11,9 0,9 Z 0,9 0,5 EW 1,5 g
12.07.*	so Putensteak mit Letscho dazu Gemüseris <sup>la</sup>	EG 511 kJ 122 kcal F GF 0,6 0,9 KH 23,9 2,7 Z 2,7 0,9 EW 1,9 g	EG 380 kJ 83 kcal F GF 1,2 0,6 KH 11,9 0,8 Z 0,8 0,9 EW 1,1 g	EG 385 kJ 92 kcal F GF 2,8 1,1 KH 10,9 2,3 Z 2,3 1,4 EW 1,9 g			EG 565 kJ 135 kcal F GF 2,1 0,9 KH 16,9 1,5 Z 1,5 0,9 EW 1,1 g	
13.07.	mo Pichelsteiner Eintopf mit Geflügel <sup>la,III,IX,2</sup>	EG 299 kJ 59 kcal F GF 1,3 0,9 KH 7,8 1,1 Z 1,1 0,5 EW 0,75 g	EG 1351 kJ 275 kcal F GF 12,9 12,9 KH 31,9 31,9 Z 31,9 3,9 EW 3,9 g	EG 473 kJ 113 kcal F GF 3,7 2,9 KH 14,9 9,7 Z 9,7 0,8 EW 0,88 g	EG 674 kJ 161 kcal F GF 0,1 0,9 KH 28,9 0,7 Z 0,7 0,3 EW 0,88 g	EG 452 kJ 108 kcal F GF 5,2 5,2 KH 9,8 3,7 Z 3,7 0,9 EW 3,05 g	EG 293 kJ 70 kcal F GF 1,4 1,9 KH 1,4 1,4 Z 1,4 2,8 EW 2,8 g	EG 976 kJ 233 kcal F GF 1,2 0,9 KH 31,9 3,9 Z 3,9 0,9 EW 0,9 g
14.07.	di Gemüseterrine <sup>la,2</sup> dazu Obst	EG 172 kJ 41 kcal F GF 0,8 0,9 KH 14,9 1,3 Z 1,3 0,4 EW 0,41 g	EG 255 kJ 61 kcal F GF 1,2 0,9 KH 11,9 1,1 Z 1,1 0,9 EW 0,89 g	EG 385 kJ 92 kcal F GF 2,4 0,9 KH 18,9 11,9 Z 11,9 2,9 EW 3,4 g	EG 486 kJ 116 kcal F GF 2,8 0,9 KH 18,9 11,9 Z 11,9 2,9 EW 3,4 g	EG 687 kJ 164 kcal F GF 2,2 0,9 KH 27,9 2,8 Z 2,8 0,9 EW 3,9 g	EG 264 kJ 63 kcal F GF 3,3 0,9 KH 41,9 1,8 Z 1,8 1,6 EW 1,9 g	EG 687 kJ 164 kcal F GF 3,3 0,9 KH 41,9 1,8 Z 1,8 1,6 EW 1,9 g
15.07.	mi Kohlrabiremesuppe <sup>la,III,IX</sup> dazu Vollkornbrot <sup>la,III,IX</sup>	EG 180 kJ 43 kcal F GF 0,5 0,9 KH 7,1 2,1 Z 2,1 0,9 EW 0,88 g	EG 561 kJ 134 kcal F GF 2,6 0,9 KH 16,9 16,9 Z 16,9 2,2 EW 2,2 g	EG 1093 kJ 261 kcal F GF 9,9 9,9 KH 24,9 24,9 Z 24,9 4,9 EW 4,9 g	EG 1199 kJ 285 kcal F GF 6,2 6,2 KH 24,9 24,9 Z 24,9 3,1 EW 3,1 g	EG 808 kJ 193 kcal F GF 1,4 0,9 KH 40,9 3,7 Z 3,7 2,8 EW 3,87 g	EG 435 kJ 104 kcal F GF 7,5 7,5 KH 6,4 6,4 Z 6,4 2,1 EW 2,1 g	EG 364 kJ 87 kcal F GF 1,2 0,9 KH 10,9 1,9 Z 1,9 1,6 EW 1,4 g
16.07.	do Quarkkeulen <sup>la,III,IV</sup> dazu Soße mit Vanillegeschmack <sup>la,III,IV,VI,IX,2</sup>	EG 749 kJ 179 kcal F GF 1,5 1,9 KH 30,9 1,9 Z 1,9 0,8 EW 1,3 g	EG 578 kJ 138 kcal F GF 3,4 1,4 KH 17,9 2,3 Z 2,3 0,9 EW 1,9 g	EG 456 kJ 109 kcal F GF 0,8 0,9 KH 14,9 1,9 Z 1,9 0,9 EW 0,99 g	EG 226 kJ 54 kcal F GF 0,8 0,9 KH 7,8 1,9 Z 1,9 0,9 EW 0,99 g	EG 419 kJ 100 kcal F GF 1,6 2,9 KH 13,9 1,3 Z 1,3 0,9 EW 1,4 g	EG 327 kJ 78 kcal F GF 4,7 1,9 KH 3,8 3,8 Z 3,8 1,7 EW 1,7 g	EG 105 kJ 25 kcal F GF 0,2 0,2 KH 2,8 1,1 Z 1,1 0,4 EW 0,72 g

# 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

# Frischer Kuchen zum Freitag!



Pflaumenkuchen mit Streusel<sup>(la,III,V,VII)</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. JULI BIS  
 31. JULI 2026**

**MENÜDIENST**

**Speisekarte**



**BURGENLAND-  
 KÜCHE**



Zertifiziert durch

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
<b>fr</b> <b>17.07.</b>	Gutsherreneintopf mit Wursteinlage <sup>(la,III,IX,S3,2,1)</sup> dazu Dessert	Gebratene Bockwurst <sup>(la,IX,S3,3,1)</sup> mit Tomatensoße <sup>(la,IX,2)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(la,IX,2)</sup>	Marinierter Hering <sup>(III,II,3,2,15)</sup> mit Kartoffeln	veg. Schnitzel <sup>(la,III,IV,IX)</sup> mit BIO-Mischgemüse <sup>(la,IV,IX)</sup> und Soße <sup>(la,IV)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(la,IX,2)</sup>	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <sup>(la,III,IV,IX,XX,9)</sup>	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) <sup>(la,III,IV,IX,S3,2,1,9)</sup>	Putengulasch mit Pilzen <sup>(la,IV)</sup> dazu Gemüseris <sup>(la,IV)</sup> und Dessert
<b>sa</b> <b>18.07.*</b>	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <sup>(la,III,IV,IX,XX,2,1)</sup> dazu Dessert	Schweinebraten <sup>(la,IV)</sup> in Soße <sup>(la,IV,IX)</sup> dazu Rosenkohl <sup>(la,IV,VI)</sup> und Kartoffeln					Lammhacksteak <sup>(la,III)</sup> mit Soße <sup>(la,IV,IX)</sup> dazu Bohnengemüse <sup>(la,IV,IX,XX)</sup> und Kartoffelklöße
<b>so</b> <b>19.07.*</b>		Königsberger Klopse <sup>(la,IV,S)</sup> mit Kapernsoße <sup>(la,IV,VI)</sup> und Kartoffeln	Sauerbraten in Soße <sup>(la,IX)</sup> dazu Rotkohl <sup>(la,LS,9)</sup> und Klöße				Poulardenfilet „natur“ <sup>(la,III)</sup> (Hähnchen) mit Tomatensoße <sup>(la,IX,2)</sup> dazu Buttermöhren <sup>(la,IV)</sup> und Kartoffeln
<b>mo</b> <b>20.07.</b>	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch <sup>(la,IX,S3,2)</sup> dazu Dessert	Hörnchennudeln <sup>(la,III,IV)</sup> dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel <sup>(la,IX,S,2,1)</sup>	Böhmischer Kräuterbraten <sup>(la,IV)</sup> mit Rahm-Blumenkohl <sup>(la,III,IV,IX)</sup> dazu Bratensoße <sup>(la,IV,IX)</sup> und Knödel <sup>(la,III)</sup>	Blumenkohl in Sauce Hollandaise <sup>(la,III,IV,VI)</sup> mit Kartoffeln	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat <sup>(la,III,IV,IX,S,3,1)</sup>	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Soja-Keimen, Chicken-Nuggets und Fenchendressing) <sup>(la,III,IV,IX,S3,2,1,9)</sup>	Fleischbällchen <sup>(la,IV,S)</sup> mit Butterbroccoli „natur“ <sup>(la,IV)</sup> dazu Soße <sup>(la,IV,IX)</sup> und Kartoffeln
<b>di</b> <b>21.07.</b>	Kohlrabi-Möhreneintopf <sup>(la,IX,2)</sup> dazu Obst	Ei-Patty <sup>(la,III,IV,IX,VI,VI)</sup> mit Rahmspinat <sup>(la,III)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	Seelachsfilet „natur“ <sup>(la,IV)</sup> in Senfsoße <sup>(la,IV,VI,IX,XX)</sup> mit Reis dazu Obst	Gemüse-Vollkornnudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) <sup>(la,IX)</sup> mit Pikanter Soße <sup>(la,IV,IX)</sup> dazu Obst	Grießspeise dazu Beerengrütze <sup>(la,III,IV,VI)</sup>	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamic Dressing) <sup>(la,IV,IX)</sup>	Nudeln <sup>(la,III)</sup> mit Schinkenwürfel in Sahnesoße <sup>(la,IV,S,3,1)</sup> dazu Obst
<b>mi</b> <b>22.07.</b>	Linsensuppe mit Rotwurst <sup>(la,III,IV,IX,S,3,2,1)</sup> dazu Rotkraut-Rohkost	Bayr. Leberkäse <sup>(la,3,1)</sup> in Bratensoße <sup>(la,IV)</sup> mit Bayrisch Kraut <sup>(la,IX,S)</sup> und Kartoffeln	Königsberger Klopse <sup>(la,IV,S)</sup> mit Kapernsoße <sup>(la,IV,VI)</sup> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack <sup>(la,III,IV,IX,VI,2)</sup>	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>(la,IV)</sup>	„Chopskasalat“ (Eisbergsalat, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse, Balsamico) <sup>(la,IV,IX)</sup>	Kartoffelsuppe <sup>(la,IX,2)</sup> mit Geflügelwieners <sup>(la,III,IV,IX,1)</sup> dazu Rotkraut-Rohkost
<b>do</b> <b>23.07.</b>	Reissuppe mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Fleischklößchen dazu Vollkornbrot <sup>(la,III,IX)</sup>	gebratene Leber <sup>(la,5)</sup> in Zwiebelsoße <sup>(la,IV,VI,IX)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(la,IX,2)</sup> und Gurkenhäppchen <sup>(la,5)</sup>	Schweinesteak <sup>(la,IV)</sup> mit Rahmchampignons <sup>(la,IV,VI,IX)</sup> und Petersilienkartoffeln	Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) <sup>(la,IV,IX)</sup> in Sahnesoße <sup>(la,IV,IX)</sup> dazu BIO-Reis	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sup>(la,IV,IX)</sup>	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing) <sup>(la,III,IV,IX,S,2,1,9)</sup>	Hähnchenschinken mit Soße <sup>(la,2)</sup> dazu Apfelrotkohl <sup>(la,LS,9)</sup> und Kartoffeln
<b>fr</b> <b>24.07.</b>	Graupensuppe mit Kasserelfleisch <sup>(la,IX,S,3,2,1)</sup> dazu hausgem. Quarkspeise <sup>(la,IX,2,1)</sup>	Seelachs im Backteig <sup>(la,III,IX)</sup> mit Butter-Zitronensoße <sup>(la,III,IV,VI)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(la,IX,2)</sup>	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree <sup>(la,IX,2)</sup>	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken <sup>(la,III,IV,3)</sup>	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(la,III,IV,IX,S,3,2,1,9)</sup>	Bunter Obstler dazu Soße mit Vanillegeschmack <sup>(la,III,IV,IX,VI,3,2)</sup> und Zwieback <sup>(la,IV)</sup>	Schweinebraten <sup>(la,IV)</sup> mit Soße <sup>(la,IV)</sup> dazu Schwarzwurzelgemüse <sup>(la,IV,VI,IX)</sup> und Kartoffeln
<b>sa</b> <b>25.07.*</b>	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage <sup>(la,IX,2)</sup> dazu Nachtisch	Paniertes Putenschnitzel <sup>(la,IV)</sup> mit Brechspargel in Sauce-Hollandaise <sup>(la,III,IV,VI,IX)</sup> und Kartoffeln					Rinderhacksteak „Griechischer Art“ <sup>(la,III,IV,VI,IX)</sup> mit Tomatenreis dazu Tzatziki <sup>(la,IV)</sup>
<b>so</b> <b>26.07.*</b>		Kasaelmacker <sup>(la,3,1)</sup> mit Soße und Sauerkraut <sup>(la,IX,S)</sup> dazu Kartoffeln	Rinderroulade <sup>(la,IX,15)</sup> in Soße <sup>(la,IV,IX)</sup> mit Apfelrotkohl <sup>(la,LS,9)</sup> dazu Kartoffelklöße				Hähnchen Cordon Bleu <sup>(la,IV)</sup> mit Soße <sup>(la,IV)</sup> dazu Kaisergemüse „natur“ <sup>(la,III,IV,VI)</sup> und Kartoffeln
<b>mo</b> <b>27.07.</b>	Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten) <sup>(la,IX)</sup>	Buntes Eierfrühstück (mit Möhren, Erbsen) <sup>(la,III,IV,VI,IX)</sup> dazu Kartoffeln	Bandnudeln <sup>(la,IV)</sup> mit Waldpilzsoße <sup>(la,IV,IX,3)</sup> dazu Dessert	Bunte Nudeln <sup>(la,IV)</sup> mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße <sup>(la,IX,2)</sup>	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>(la,III,IV,IX,S,3,2,1,9)</sup>	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamic Dressing) <sup>(la,IV,IX)</sup>	Hackbraten <sup>(la,IV)</sup> mit Soße <sup>(la,IV,IX)</sup> dazu Kohlrabigemüse <sup>(la,III,IV,VI)</sup> und Kartoffeln
<b>di</b> <b>28.07.</b>	Erseneintopf mit Kartoffelstückchen <sup>(la,III,IX)</sup> dazu Geflügelwieners <sup>(la,III,IV,IX,1)</sup> und Obst	Sahne-Lachs-Soße mit Blattspinat <sup>(la,III,IV,VI)</sup> dazu Reis und Obst	Dicke Rippe <sup>(la,IV)</sup> mit Soße <sup>(la,IX)</sup> dazu Sauerkraut <sup>(la,IX,S)</sup> und Semmelknödel <sup>(la,III)</sup>	Balkan-Nudelpfanne mit Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen <sup>(la,IV)</sup> und pikanter Tomatensoße <sup>(la,IX)</sup> dazu Obst	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(la,III,IV,IX,S,3,1)</sup>	„Chesalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchendressing) <sup>(la,III,IV,IX,S,3,2,1,9)</sup>	Geflügelbratlinge <sup>(la,III,IV,VI,IX)</sup> mit Letscho <sup>(la,2)</sup> dazu Kartoffeln
<b>mi</b> <b>29.07.</b>	Milchreis <sup>(la,IV)</sup> mit Zucker- und Zimtmischung und Pfirsichkompott	Deftiger Bratklops <sup>(la,III,IX,S)</sup> mit Porreegemüse <sup>(la,III,IV,VI)</sup> dazu Kartoffeln	Hähnchenschnitzel <sup>(la,IV)</sup> mit Soße <sup>(la,IV)</sup> und Mischgemüse <sup>(la,III,IV,VI,IX)</sup> und Kartoffeln	Gemüseintopf mit Eierstich (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) <sup>(la,IV,IX)</sup> dazu Weißkraut-Rohkost	2 Kasserlescheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(la,3,1)</sup>	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) <sup>(la,III,IV,IX,S,3,2,1,9)</sup> dazu Weizenbrot <sup>(la,III)</sup>	Gefüllte Paprikaschote mit Soße <sup>(la,IV)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(la,IX,2)</sup> dazu Weißkraut-Rohkost
<b>do</b> <b>30.07.</b>	Tomatencremesuppe <sup>(la,IX)</sup> dazu Dessert	Hefeklöße <sup>(la,III)</sup> mit heißer Heidelbeerssoße <sup>(la,III,IV,VI,IX,2)</sup>	Marinierter Hering <sup>(III,II,3,2,15)</sup> und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle <sup>(la,III,IX)</sup> dazu Tomatensoße <sup>(la,IV)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(la,IX,2)</sup> , BIO-Obst	gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat <sup>(la,III,IV,IX,1)</sup>	Salat „Venezia“ (Eisbergsalat, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Crouton's, Balsamic Dressing) <sup>(la,III,IV,IX)</sup> mit Roggenbrot <sup>(la,III)</sup>	Schweinegulasch „Ungarische Art“ <sup>(la,IV,S)</sup> mit Makkaroni <sup>(la,III,IV,IX,XX,IX)</sup> dazu Dessert
<b>fr</b> <b>31.07.</b>	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch <sup>(la,IX,S,2)</sup> dazu Milchdessert <sup>(la,IV)</sup>	Hähnchenbrust „natur“ in Kräutersoße <sup>(la,III,IV,IX,2)</sup> dazu Möhregemüse <sup>(la,III,IV,VI,IX)</sup> und Kartoffeln	Thüringer Rostbrätels <sup>(la,IV)</sup> mit Zwiebelsoße <sup>(la,IV,VI,IX)</sup> dazu Bratkartoffeln	Brokkoli-Knusper-Nuggets <sup>(la,III,IV,VI,IX)</sup> mit Kräutersoße <sup>(la,III,IV,IX,2)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(la,IX,2)</sup>	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(la,III,IV,IX,S,1)</sup>	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchendressing) <sup>(la,III,IV,IX,S,3,2,1,9)</sup>	Schweineschnitzel <sup>(la,IV,S)</sup> „Wiener Art“ mit Soße <sup>(la,IV)</sup> dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln

**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