

Ihre Bestellung

- Bestellen können Sie wie folgt:
 - online: www.bestellung-burgenlandkueche.de
 - E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de
 - Telefon: **03441. 21 35 40**
 - Bestellfax: **03441. 21 35 43**
- 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.
- Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.

4. Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.

5. Unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch in unserem Geschäftssitz einsehen.

Unser Sonderkostangebot

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständiger Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (z.B. kein Schwein, kein Rind usw.) an. Um die Allergiekost vertikal und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzelierverschein in Menüschildern mit namentlichem Etikett. Unsere Sonderkostabteilung erarbeitet nach Bedarf einen monatlichen oder wöchentlichen, speziell auf den Kunden zugeschnittenen Menüplan. Unsere Diätassistentinnen bereiten mit unserer Spezialkost ein täglich frisches und vor allem verträgliches Essen zu.

Informationen zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung u.a.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiseversorgung eine Garantie über zertifiziert durch er die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

Kennzeichnung Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon

Ia Weizen

Ib Roggen

Ic Gerste

Id Hafer

Ie Dinkel

If Kamut

II **Krebstiere**

III **Eier**

IV **Fisch**

V **Erdnüsse**

VI **Sojabohnen**

VII **Milch (einschließlich Laktose)**

VIII **Schalenfrüchte**

VIIIa Mandeln

VIIIb Haselnüsse

VIIIc Walnüsse

VIIId Cashewkerne

VIIIe Pekannüsse

VIIIf Paranüsse

VIIIg Pistazien

VIIIh Macadamia- / Queenslandnüsse

VIIIi Pinienkerne

IX **Sellerie**

X **Senf**

XI **Sesamsamen**

XII **Schwefeldioxid und Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

XIII **Lupinen**

XIV **Weichtiere**

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Natrippökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen. Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Kennzeichnung Zusatzstoffe

- mit Konservierungsstoff
 - mit Farbstoff
 - mit Antioxidationsmittel
 - mit Natrippökelsalz
 - mit Phosphat
 - mit Geschmacksverstärker
 - geschwefelt
 - mit Nitrat
 - mit Süßungsmittel(n)
 - geschwärzt
 - gewächst
 - Koffeinhaltig
 - chininhaltig
 - mit Milcheiweiß
 - enthält eine Phenylalaninquelle
 - mit Alkohol
 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 - flüssig gewürzt
- ** Wildfang

Mit folgenden Symbolen haben wir unsere Gerichte versehen, das jeweilige Menü enthält Bestandteile und / oder Erzeugnisse aus:



Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin.

Bio-Komponenten kennzeichnen wir mit BIO im jeweiligen Menü. Dabei handelt es sich um ein DE-ÖKO geprüftes Produkt.

Durch unsere Speiseplanung und Speiseherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Die Gestaltung unseres Speiseangebots orientiert sich dabei an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Das tägliche Mittagessen leistet einen wesentlichen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung Ihres Kindes.

Auf unseren Speiseplänen haben wir die Menüs gelb hervorgehoben, die den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes entsprechen.



BURGEN
LAND
KÜCHE

MENÜPLAN KINDER



GUTEN APPETIT!

Burgenlandküche GmbH

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz

Telefon 03441. 21 35 40

Bestellfax 03441. 21 35 43

E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

zertifiziert durch:



AUGUST 2026



	Menü A	Menü B	Menü C	Salat	Kaltmenü (nur für Schulen)
MO 03.08.	Gemüse-Vollkornreis-Pfanne (Paprika, Poree, Zucchini) <Ia, Ib, Ic, Id, I, IX> mit Kräuterrahmsoße <Ia, I, VI, VII, IX, 2>	Gabelspaghetti <Ia, I, III, VI, X, XI, XIII> mit Sauce Bolognese <VII, IX, S, 2>		"Mexikanischer Salat" Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9> Ia, III, V -K	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur <VII, IX, X, S, R, 5, 3, 1>
DI 04.08.	Linsenbolognese (Sellerie, Karotten, Zwiebel) <IX> mit Kartoffelpüree <VII, 2> dazu Obst	Putengulasch mit Pilzen <Ia, I, VII> und Gemüserais <IX> dazu Obst		„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9> Ia, III, V -K	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur <VII, IX, X, S, R, 5, 3, 1>
MI 05.08.	Grießbrei <Ia, I, VII> mit Birnenkompott	Pichelsteiner Eintopf (Geflügelfleisch, Porree, Karotten, Wirsingkohl, Kartoffeln) <Ia, I, IX, 2> dazu Vollkornbrot <Ia, Ib, I, XI>		„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9> Ia, III, V -K	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur <VII, IX, X, S, R, 5, 3, 1>
DO 06.08.	Hörnchennudeln <Ia, I, III, VI> dazu Tomatensoße mit Würstwürfeln <Ia, I, IX, X, S, 3, 2, 1> und Joghurt	Seelachswürfel mit Senf-Dillsoße und Gemüserais dazu ein Joghurt <Ia, III, V -F>		„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9> Ia, III, V -K	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur <VII, IX, X, S, R, 5, 3, 1>
FR 07.08.	Kartoffelsuppe mit Geflügelwienener <I, III, VI, VII, IX, X, 2, 1>	Elpatty <III, VII, IX> mit Sahne-Gurken-Salat <Ia, I, VII, 15> und Kartoffeln dazu BIO -Obst		„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9> Ia, III, V -K	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur <VII, IX, X, S, R, 5, 3, 1>
MO 10.08.	Chili Sin Carne mit Mais, Kidneybohnen und Zwiebeln <Ia, III, VI, VII, IX, X, XI> dazu Vollkornreis <Ia, Ib, Ic, Id, I>	Makkaroni <Ia, I, III, VI, X, XI, XIII> mit Schweinegulasch "Ungarische Art" <Ia, I, S>		"Chefsalat" mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing <III, VII, IX, X, S, 3, 2, 1, 9>	Grießspeise dazu Beerengrütze <Ia, Ib, Ic, Id, I, VII>
DI 11.08.	Eierkuchen <Ia, I, III, VII> mit Apfelmus <3> dazu Obst	Hühnerfrikassee <VI, VII, IX> mit Salzkartoffeln dazu Obst		„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing <III, VII, IX, X, S, 3, 2, 1, 9>	Grießspeise dazu Beerengrütze <Ia, Ib, Ic, Id, I, VII>
MI 12.08.	Erseneintopf <Ia, I, IX> mit Geflügelwienener <I, III, VI, VII, IX, X, 1>	Fusilli <Ia, I, III> mit Champignon-Rahmsoße <Ia, I, VI, VII, IX> und Gurkensalat <VII>		„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing <III, VII, IX, X, S, 3, 2, 1, 9>	Grießspeise dazu Beerengrütze <Ia, Ib, Ic, Id, I, VII>
DO 13.08.	Fadennudelsuppe mit Kohlrabi, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Eierlocken <Ia, I, III, VI, IX, X, XI, XIII> und Vollkornbrot <Ia, Ib, I, XI>	Königsberger Klopse <Ia, I, VII, S> in Kapernsoße <Ia, I, VI, VII> mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost		„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing <III, VII, IX, X, S, 3, 2, 1, 9>	Grießspeise dazu Beerengrütze <Ia, Ib, Ic, Id, I, VII>
FR 14.08.	Reis mit BIO -Brokkolirahmsoße <Ia, I, VII, IX> dazu Milchdessert <VII>	Farfalle <Ia, I> mit Tomaten-Paprika-Thunfischsoße <Ia, I, IV, IX, 2> dazu Milchdessert <VII>		„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing <III, VII, IX, X, S, 3, 2, 1, 9>	Grießspeise dazu Beerengrütze <Ia, Ib, Ic, Id, I, VII>
MO 17.08.	Gemüsepfanne (Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Schnittlauch) in Käserahmsoße <Ia, I, VI, VII, IX, 2> mit Reis	Pizzasuppe (Paprika, Mais, Zwiebel und Hackfleisch) <Ia, I, VII, IX, S>	Vollkornnudeln <Ia, I> mit Geflügelwürstchengulasch mit Paprika und Zwiebel <Ia, I, VII, G, 5, 3, 1> dazu Obst	Salat "Gärtner" Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9>	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia, Ib, Ic, Id, I, VI, VII, IX, X, XI>
DI 18.08.	Milchreis <VII> mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	Vegane Falafelbällchen <Ia, I, III, VI, VII, IX, X> in Currysoße <Ia, I, VI, VII, IX, X> mit Kartoffelpüree <VII, 2> und dazu Rotkohl-Rohkost	Makkaroni <Ia, I, III, VI, X, XI, XIII> mit Kräutersoße <Ia, I, VI, VII, IX> in Tomaten-Mozzarella-Soße <VII, 2>	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9>	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia, Ib, Ic, Id, I, VI, VII, IX, X, XI>
MI 19.08.	Kartoffelgulasch (mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen und Karotten) <VII, IX>	Gabelspaghetti <Ia, I, III, VI, X, XI, XIII> dazu Hähnchen-Sahne-Gulsch mit Zwiebel <Ia, I, VII, G> und Dessert	Seelachs in Backteig <Ia, I, IV, X> mit Kräutersoße <Ia, I, VI, VII, IX> und Gemüserais <IX>	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9>	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia, Ib, Ic, Id, I, VI, VII, IX, X, XI>
DO 20.08.	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel <Ia, I, IX> dazu Milchdessert <VII>	Vegetarische Bolognese mit Spirelli <Ia, I> dazu BIO -Obst	Putengeschnetzeltes mit Pilzen <Ia, I, VII> dazu Kartoffeln und Milchdessert <VII>	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9>	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia, Ib, Ic, Id, I, VI, VII, IX, X, XI>
FR 21.08.	Eierkuchen <Ia, I, III, VII> mit Apfelmus <3>	Gabelspaghetti <Ia, I, III, VI, X, XI, XIII> mit Käsesoße "Art Carbonara" <Ia, I, VI, VII, 2> dazu Obst	Schweineschnitzel <Ia, I, S> mit Erbsengemüse <Ia, I, IX> und Petersilienkartoffeln	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuter-dressing <III, VII, IX, X, 3, 2, 1, 9>	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia, Ib, Ic, Id, I, VI, VII, IX, X, XI>
MO 24.08.	Möhrensuppe mit Kartoffelstücken und Schnittlauch <Ia, I, IX, 2>	Bunte Spiralnudeln <Ia, I> mit Tomatensoße "Napoli" <Ia, I, IX, 2>	Schweinegulasch <Ia, I, VII, S> mit Möhren <Ia, III, VI, VII, IX> und Petersilienkartoffeln	Salat "Florenz" Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia, VI, VII, IX>	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia, I, S>
DI 25.08.	Kartoffeleintopf mit Sahne und Gemüseinlage (Karotten, Poree, Sellerie) <VII, IX, 2>	Elpatty <III, VII, IX> mit Spinat <Ia, I, VII> und Kartoffeln	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße <Ia, I, IV, VI, VII, X> Kartoffelpüree <VII, 2>	Salat „Florenz“ Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia, VI, VII, IX>	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia, I, S>
MI 26.08.	Grießbrei <Ia, I, VII> mit Zucker- und Zimtmischung dazu Pfirsichkompott	Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) <Ia, I, III, IX> dazu Vollkornbrot <Ia, Ib, I, XI>	Vollkornnudeln <Ia, I> mit Spinat-Frischkäse-Soße <Ia, I, VI, VII, IX> dazu Obst Ia, III, V -K	Salat „Florenz“ Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia, VI, VII, IX>	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia, I, S>
DO 27.08.	Spätzle <Ia, I, III, VI> mit Käse-Schnittlauch-Soße <Ia, I, VI, VII, 2> dazu Dessert	Blumenkohl-Käse-Bratling <Ia, I, VII, 2> mit Rahmsoße <VI, VII, IX> und BIO -Reis	Kichererbsen-Curry mit Putenfleisch <IX, X> und Reis dazu Weißkohl-Rohkost	Salat „Florenz“ Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia, VI, VII, IX>	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia, I, S>
FR 28.08.	Brokkolisuppe <Ia, I, VI, VII, IX> mit Dessert	Hörnchennudeln <Ia, I, III, VI> dazu Tomatensoße mit Würstwürfeln <Ia, I, IX, X, S, 3, 2, 1>	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons-Rahmsoße <Ia, I, G, 3> dazu Feines Gemüse (Erbsen, Karotten, Mais, Kohlrabi) und Kartoffeln	Salat „Florenz“ Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia, VI, VII, IX>	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia, I, S>
MO 31.08.	Graupensuppe mit Kasselerfleisch <Ic, I, IX, S, 3, 2, 1> dazu Vollkornbrot <Ia, Ib, I, XI> und Obst	Bulgur-Kaisergemüsepfanne <Ia, I, IX> mit Kräutersoße <Ia, I, VI, VII, IX, 2> dazu Obst	Jägerschnitte <Ia, I, III, VII, X, S, 3, 1> mit Möhren <Ia, III, VI, VII, IX>, Soße <Ia, I, VII, IX> und Kartoffeln	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanilleschmack <Ia, Ib, Ic, Id, I, VI, VII, 3, 2>	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <Ia, I, VII, X, S, 1>

Änderungen vorbehalten.
Für Satzfehler übernehmen wir keine Haftung.



Kundennummer

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Name

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Einrichtung

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Klasse

--

BESTELLSCHEIN AUGUST 2026

Abgabe bis 03.07.26

KW 32

08.08. bis 07.08.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW 33

10.08. bis 14.08.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW 34

17.08. bis 21.08.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW 35

24.08. bis 28.08.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW 36

31.08.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Unterschrift: _____