

Ihre Bestellung

1. Bestellen können Sie wie folgt:

a) online:

www.bestellung-burgenlandkueche.de

c) E-Mail:

bestellung@burgenlandkueche.de

d) Telefon:

03441. 21 35 40

e) Bestellfax:

03441. 21 35 43
2. 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.
3. 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 ständigen 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 verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellerchein in Menüschalen 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 Speisenvorsorgung eine Garantie über zertifiziert durch die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergentfreie 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
- VIIIj

Phänikkerne
- 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. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen. Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Kennzeichnung Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- 10) geschwärzt
- 11) gewachst
- 12) koffeinhaltig
- 13) chininhaltig
- 14) mit Milcheiweiß
- 15) enthält eine Phenylalaninquelle
- 16) mit Alkohol
- 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18) 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 Speisenplanung und Speisenerstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Die Gestaltung unseres Speisensangebots 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.



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:



SEPTEMBER 2026

	Menü A	Menü B	Menü C	Salat	Kaltmenü (nur für Schulen)
DI 01.09.	BIO-Reis mit Kürbis-Karottenragout <Ia,I,VI,VII,IX,2> dazu Rotkraut-Rohkost	Schweinegeschenetzlet mit Pilzen <Ia,I,VII,IX,S> und Hörchnnudeln <Ia,I,III,VI> dazu Rotkraut-Rohkost	Gebackener Fisch <Ia,I,IV,X> mit Zitronensoße <Ia,I,III,VI,VII> und Kartoffel-Pastinakenpüree <VII,2> dazu Rotkraut-Rohkost	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2>	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1>
MI 02.09.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen <Ia,I,III,VI,VII,IX,S,R,2> dazu Grießpudding <Ia,I,VII>	Ei-Patty "natur" <III,VII,IX> mit Kartoffeln und Spinat <Ia,I,VII> dazu Grießpudding	Hähnchenschnitzel <Ia,I> mit Erbsengemüse (natur), Soße <Ia,I,VII> und Kartoffeln	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2>	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1>
DO 03.09.	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Schinken-Käsesoße <VI,VII,IX,S,3,2,1> dazu Farmer-Salat <III,3,2>	Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse <IX,X,2> dazu Farmer-Salat <III,3,2>	Gebratene Wiener <IX,X,S,R,5,3,1> mit Rotkohl, <Ia,I,S,9> Soße <VII,IX> und Kartoffeln Schule2, Kita 1	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2>	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1>
FR 04.09.	Kartoffeln mit Kräuterquark <VII> dazu Obst	Zweifarbige Germknödel mit Schokofüllung <I,III,VI,VII> und Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2>	Buntes Eierfrikassee (Möhren, Erbsen) <Ib,I,III,VI,VII,IX> mit Kartoffeln dazu Obst	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2>	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1>
MO 07.09.	Kartoffeln mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise <Ia,I,III,VI,VII> dazu Fruchtjoghurt <VII>	Vegetarische Linsensuppe süß-sauer <Ia,I,IX> dazu Fruchtjoghurt <VII>	Königsberger Klopse <Ia,I,VII,S> mit Kapernsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffeln Schule 2, Kita 1	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9>
DI 08.09.	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse <IX,2> dazu Apfelmus <3>	Eierkuchen <Ia,I,III,VII> mit Zucker- und Zimtmischung dazu Apfelmus <3> Schule 3, Kita 2	Bismarckhering <IV,X,F,3,9> in Joghurt-Dillsauce <III,VII,2> mit Kartoffeln dazu BIO -Obst	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9>
MI 09.09.	Kräuterspätzle <Ia,I,III,VI> mit Rahmwirsing <Ia,III,VI,VII,IX> und Weißkraut-Mandarinen-Salat	Gekochte Eier <III> in Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> mit Kartoffeln dazu Weißkraut-Mandarinen-Salat Schule 2, Kita 1	Hähnchenpfanne mit Zucchini und Paprika <Ia,I,VI,VII> dazu Reis und Weißkraut- Mandarinen-Salat	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9>
DO 10.09.	Grüne Bohnensuppe mit Kasselerfleisch <Ia,I,IX,X,S,3,2,1> und hausgem. Quarkspeise <VII,2,1>	Tortellini mit Spinat-Ruccola- Füllung <Ia,I,III> dazu Käserahmsoße <Ia,I,VI,VII,IX,2> und hausgem. Quarkspeise <VII,2,1>	Bratwurst <1> mit Bayrisch Kraut <Ia,I,IX,S>, Kartoffeln und Soße <VII,IX>	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9>
FR 11.09.	Vollkornnudeln <Ia,I> mit Tomaten-Mozzarella-Soße <VII,2> dazu Dessert	Würzfleisch vom Schwein mit Gemüse <Ia,I,VII,IX,S> und Petersilienkartoffeln dazu Dessert	Hähnchenbrust "natur" <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,IX,X> mit Petersilienkartoffeln, Kohlrabigemüse <Ia,I,III,VI,VII> und Soße <Ia,I,VII>	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9>
MO 14.09.	Möhren-Tomaten-Linsenbolognese <IX> dazu Vollkornnudeln <Ia,I>	Schweinegulasch "Szegediner Art" <Ia,I,VII,S> mit Kartoffeln	Lachs- und Seelachswürfel in Kräutersoße <Ia,I,IV,VI,VII,IX> mit Buttererbsen "natur" <VII> und Kartoffeln	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>
DI 15.09.	Nudelsuppe mit Gemüse und Eierstich <Ia,I,III,VI,VII,IX,X,XI,XIII> dazu BIO -Apfelmarm	Gemüse-Spätzle-Pfanne mit Kochschinkenstreifen in Schnittlauchsoße <Ia,I,III,VI,IX,S,3,1> dazu Obst	Quarkkeulchen <Ia,I,VII> mit BIO -Apfelmarm	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>
MI 16.09.	Gemüsefrikadelle vegetarisch <Ia,Ib,I,III,IX> mit Sahnesoße <2> und Kartoffelpüree <VII,2> dazu Weißkraut-Rohkost	Hackpfanne "Chili con Carne" <Ia,III,VI,VII,IX,X,XI,S> mit Reis dazu Weißkraut-Rohkost	Hähnchen-Gemüsepfanne <Ia,I,VI,VII> mit Kartoffelpüree <VII,2> dazu Weißkraut-Rohkost	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>
DO 17.09.	Hörchnnudeln <Ia,I,III,VI> dazu Tomatensoße mit Geflügeljagd- wurstwürfel <Ia,I,IX,5,2,1>	Süßkartoffel-Kürbissuppe <VII,IX,2> mit Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI>	Schweinebraten <S> mit Rotkohl <Ia,I,S,9>, Soße <Ia,I,VII,IX> und Kartoffeln	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>
FR 18.09.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch <Ia,I,IX,S,2> und Wackelpudding <K,2>	Gekochte Eier <III> mit Kartoffeln, Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Sommergemüse <Ia,I,VI,VII,IX>	Gebratene Wiener <IX,X,S,R,5,3,1> mit Tomaten-Curry-Soße <VII,IX,X,2> und Kartoffelpüree <VII,2> dazu Wackelpudding <K,2> Schule 2, Kita 1	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>
MO 21.09.	Gemüse-Gouda-Stäbchen <Ia,I,III,VII,IX> mit Kartoffeln und Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> Schule 3, Kita 2	Hähnchenstreifen in brauner Sauce <Ia,I,G> mit Möhren <Ia,III,VI,VII,IX> und Kartoffeln	Schweineschnitzel <Ia,I,S> mit Kohlrabigemüse <Ia,I,III,VI,VII> und Soße <Ia,I> dazu Kartoffeln	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney- Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>
DI 22.09.	Möhrensuppe mit Fleischklößchen <Ia,I,III,IX,S,R,2> dazu Dinkelbrot <I,VI,X,XI,XIII> und Vanillejoghurt <VII,K,9>	Milchreis mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2> dazu Apfelmus <3> und Zucker- und Zimtmischung	Geflügelbällchen <I,III,VII,X,G> mit Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Kartoffeln dazu Vanillejoghurt <VII,K,9> Schule 2, Kita 1	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney- Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>
MI 23.09.	Reispfanne mit Balkangemüse und Hirtenkäse <VII,IX> dazu Sahnesoße <VI,VII,IX> und BIO -Obst	Wikingertopf mit Geflügelfleischbäll- chen und Gemüse <VI,VII,G> dazu Reis und BIO -Obst	Makkaroni <Ia,I,III,VI,X,XI,XIII> mit Tomatensoße <Ia,I,VII,2> und Jägerschnitzel <Ia,I,III,VII,X,S,3,1> dazu BIO -Obst	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney- Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>
DO 24.09.	Gelber Erbseneintopf <Ia,I,IX> mit Geflügelwiener <I,II,VI,VII,IX,X,1> dazu Buttermilchdessert	Kichererbsen-Gemüsecurry <IX,X> dazu Bulgur <Ia,I> und Buttermilchdessert	Ei-Patty "natur" <III,VII,IX> mit Rahmspinat <Ia,I,VII> und Kartoffeln	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney- Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>
FR 25.09.	Pertgräupchensuppe mit Geflügelfleisch <Ic,I,IX,2> dazu Weißkraut-Rohkost	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Schinken-Käsesoße <VI,VII,IX,S,3,2,1> dazu Weißkraut-Rohkost	Gebackener Fisch <Ia,I,IV,X> mit Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> dazu Vollkornreis <Ia,Ib,Ic,Id,I> und Weißkraut-Rohkost	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney- Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>
MO 28.09.	Reiseintopf mit Hähnchenfleisch und Gemüse <IX>	Champignonpfanne <Ia,I,IX> mit Spätzle <Ia,I,III,VI> dazu Schokopudding <VII,K>	Kartoffelpüree <VII,2> mit Seelachs-Gemüseragout in Rahmsauce <Ia,I,IV,VI,VII,IX>	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze <VII>
DI 29.09.	Kichererbsen-Gemüsecurry mit Bohnen, Tomaten und Zwiebeln <IX,X> dazu Wildreis und Obst	Makkaroni <Ia,I,III,VI,X,XI,XIII> mit Geflügelhackfleischbolognese <IX,S,3,1> dazu Obst	Hähnchenschnitzel <Ia,I> mit Erbsen-Mais-Gemüse <Ia,I,IX> und Soße <Ia,I,VII> dazu Petersilienkartoffeln	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze <VII>
MI 30.09.	Nudelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch <Ia,I,III,VI,IX> dazu Sahnepudding <VII,K>	Linsenbolognese <IX> mit BIO -Reis dazu Sahnepudding <VII,K>	Hefeklöße <Ia,I,III> mit heißer Heidel- beersoße <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2> dazu Sahnepudding <VII,K> Schule 3, Kita2	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze <VII>

Änderungen vorbehalten.
Für Satzfehler übernehmen wir keine Haftung.



GUTEN APPETIT!

Kundennummer

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

Name

--

Einrichtung

--

Klasse

--

KW	36				
01.09. bis 04.09.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	37				
07.09. bis 11.09.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	38				
14.09. bis 18.09.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	39				
21.09. bis 25.09.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	40				
28.09. bis 30.09.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Unterschrift: _____