

Achtung!

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

Entsorgung der leeren Menü-Assietten



Gern nehmen wir die leeren Alu-Assietten ausgespült und sauber wieder zurück und entsorgen diese fachgerecht für Sie. Bitte sprechen Sie Ihren Auslieferungsfahrer an.

Mittwoch frischer Kuchen zum Kaffee!

Papageienkuchen^{(Ia,III,V,VII}



GUTEN APPETIT!



Unsere Leistungen:

6 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 Fett; 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, **Ia** Weizen, **Ib** Roggen, **Ic** Gerste, **Id** Hafer, **Ie** Dinkel, **If** Kamut, **II** 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, **VIIIa** Mandeln, **VIIIb** Haselnüsse, **VIIIc** Walnüsse, **VIIId** Chachewalnüsse, **VIIIE** Pekannüsse, **VIIIf** Paranüsse, **VIIIg** Pistazien, **VIIIf** 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 Kasseler, 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.

	MENÜ I			MENÜ II			MENÜ III			KALTGERICHT			SALATTELLER			BEKÖMMLICHE KOST		
DI 01.09.	BIO-Reis mit Kürbis-Karottenragout ^{(Ia,I,VI,VII,IX,2} dazu Rotkraut-Rohkost	EG 419 kJ 100 kcal F 1,1 g GF 0,0 g KH 15,6 g Z 3,6 g EW 9,2 g SZ 1,6 g		Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^{(Ia,I,VII,IX,5} und Hörnchennudeln ^{(Ia,I,III,VI} dazu Rotkraut-Rohkost	EG 909 kJ 217 kcal F 5,6 g GF 3,2 g KH 14,6 g Z 0,8 g EW 5,3 g SZ 1,6 g		Zwiebelfleisch ^{(IX,5} mit Soße ^{(Ia,I,VI,VII,IX} und Kartoffelklöße	EG 540 kJ 129 kcal F 3,2 g GF 1,5 g KH 14,6 g Z 0,8 g EW 5,3 g SZ 1,6 g		Nudelsalat mit paniertem Wurstscheibe ^{(Ia,I,VII,X,5,1}	EG 796 kJ 190 kcal F 6,6 g GF 4,5 g KH 3,8 g Z 1,3 g EW 12,6 g SZ 1,6 g		Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack ^{(Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2}	EG 218 kJ 52 kcal F 0,6 g GF 0,0 g KH 9,9 g Z 8,9 g EW 0,7 g SZ 0,0 g		Gebackener Fisch ^{(Ia,I,IV,X} mit Zitronensoße ^{(Ia,I,III,VI,VII} und Kartoffel-Pastinakenpüree ^{(VII,2} dazu Rotkraut-Rohkost	EG 611 kJ 146 kcal F 14,6 g GF 0,9 g KH 17,6 g Z 2,8 g EW 3,9 g SZ 0,9 g	
MI 02.09.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen ^{(Ia,I,III,IV,VII,IX,S,2} dazu Grießpudding ^{(Ia,IVII}	EG 695 kJ 166 kcal F 5,6 g GF 2,1 g KH 9,2 g Z 3,4 g EW 3,6 g SZ 0,7 g		Hähnchenschnitzel ^{(Ia,I} mit Erbsengemüse (natur), Soße ^{(Ia,I,VII} und Kartoffeln	EG 402 kJ 96 kcal F 1,9 g GF 0,2 g KH 14,6 g Z 1,3 g EW 5,2 g SZ 1,6 g		Kasseler nacken mit Sauerkraut ^{(IX,5} und Semmelknödel ^{(Ia,I,III}	EG 863 kJ 206 kcal F 7,5 g GF 2,9 g KH 26,6 g Z 1,4 g EW 8,9 g SZ 1,6 g		Nudelsalat mit paniertem Wurstscheibe ^{(Ia,I,VII,X,5,1}	EG 796 kJ 190 kcal F 6,6 g GF 4,5 g KH 3,8 g Z 1,3 g EW 12,6 g SZ 1,6 g		Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack ^{(Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2}	EG 218 kJ 52 kcal F 0,6 g GF 0,0 g KH 9,9 g Z 8,9 g EW 0,7 g SZ 0,0 g		Ei-Patty „natur“ ^{(III,VI,IX} mit Kartoffeln und Spinat ^{(Ia,I,VII} dazu Grießpudding	EG 322 kJ 77 kcal F 1,9 g GF 0,3 g KH 10,6 g Z 0,5 g EW 3,9 g SZ 0,9 g	
DO 03.09.	Tomatensuppe mit Würstwürfel und Reis ^{(Ia,IX,X,S,3,2,1} dazu Farmer-Salat ^{(III,3,2}	EG 486 kJ 116 kcal F 3,1 g GF 1,3 g KH 18,6 g Z 5,2 g EW 2,9 g SZ 1,6 g		Bunte Spiralnudeln ^{(Ia,I} mit Schinken-Käsesoße ^{(VI,VII,IX,5,3,2,1} dazu Farmer-Salat ^{(III,3,2}	EG 1.005 kJ 240 kcal F 6,6 g GF 3,3 g KH 20,6 g Z 3,3 g EW 7,2 g SZ 2,3 g		Gebratene Wiener mit Rotkohl ^{(IX,X,S,R,5,3,1} mit Soße ^{(VII,IX} und Kartoffeln	EG 461 kJ 110 kcal F 1,1 g GF 4,5 g KH 9,6 g Z 1,7 g EW 4,2 g SZ 1,6 g		Nudelsalat mit paniertem Wurstscheibe ^{(Ia,I,VII,X,5,1}	EG 796 kJ 190 kcal F 6,6 g GF 4,5 g KH 3,8 g Z 1,3 g EW 12,6 g SZ 1,6 g		Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack ^{(Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2}	EG 218 kJ 52 kcal F 0,6 g GF 0,0 g KH 9,9 g Z 8,9 g EW 0,7 g SZ 0,0 g		Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse ^{(IX,X,2} dazu Farmer-Salat ^{(III,3,2}	EG 427 kJ 102 kcal F 4,0 g GF 0,3 g KH 13,6 g Z 1,3 g EW 4,4 g SZ 1,8 g	
FR 04.09.	Zweifarbige Germknödel mit Schokofüllung ^{(I,III,VI,VII} und Soße mit Vanillegeschmack ^{(Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2}	EG 837 kJ 200 kcal F 1,5 g GF 0,0 g KH 38,6 g Z 12,6 g EW 4,4 g SZ 0,5 g		Buntes Eierfrikassee (Möhren, Erbsen) ^{(Ib,I,III,VI,VII,IX} mit Kartoffeln dazu Obst	EG 523 kJ 125 kcal F 2,9 g GF 0,5 g KH 11,6 g Z 1,2 g EW 3,9 g SZ 1,3 g		Deftiger Bratklops ^{(Ia,I,III,X,S} mit Bayrisch Kraut ^{(Ia,I,IX,5} und Bratensoße ^{(Ia,I} dazu Kartoffeln	EG 507 kJ 121 kcal F 5,8 g GF 1,5 g KH 13,6 g Z 2,1 g EW 3,3 g SZ 1,6 g		Nudelsalat mit paniertem Wurstscheibe ^{(Ia,I,VII,X,5,1}	EG 796 kJ 190 kcal F 6,6 g GF 4,5 g KH 3,8 g Z 1,3 g EW 12,6 g SZ 1,6 g		Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack ^{(Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2}	EG 218 kJ 52 kcal F 0,6 g GF 0,0 g KH 9,9 g Z 8,9 g EW 0,7 g SZ 0,0 g		Kartoffeln mit Kräuterquark ^{(VII} dazu Obst	EG 260 kJ 62 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 8,5 g Z 1,6 g EW 0,7 g SZ 0,7 g	
SA 05.09.*				Linsensuppe und Rotwürstwürfel ^{(IX,5,3,2,1} und Dessert	EG 444 kJ 106 kcal F 2,9 g GF 1,4 g KH 14,6 g Z 1,2 g EW 3,9 g SZ 0,6 g		Schweine-Cordon-Bleu ^{(Ia,I,III,VI} mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise ^{(Ia,I,III,VI,VII} und Kartoffeln	EG 507 kJ 121 kcal F 5,8 g GF 1,5 g KH 13,6 g Z 2,1 g EW 3,3 g SZ 1,6 g										
SO 06.09.*				Putensteak mit Letscho ^{(Ia,I,2} und Gemüserais ^{(IX}	EG 448 kJ 107 kcal F 0,7 g GF 0,3 g KH 19,6 g Z 2,8 g EW 5,2 g SZ 2,2 g		Rindergulasch ^{(Ia,I,IX,R} mit Ananasrotkohl ^{(Ia,I,5,9} und Kartoffelklöße	EG 394 kJ 94 kcal F 2,5 g GF 1,1 g KH 12,6 g Z 2,1 g EW 4,9 g SZ 1,6 g										
MO 07.09.	Kartoffeln mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise ^{(Ia,I,III,VI,VII} dazu Fruchtjoghurt ^{(VII}	EG 461 kJ 110 kcal F 0,8 g GF 0,2 g KH 14,6 g Z 3,4 g EW 2,3 g SZ 0,8 g		Schweinesteak ^{(S} mit Rahmchampignons ^{(Ia,I,VI,VII,IX} und Kartoffeln	EG 473 kJ 113 kcal F 3,7 g GF 1,5 g KH 9,8 g Z 0,8 g EW 6,6 g SZ 0,7 g		Königsberger Klopse ^{(Ia,I,VII,S} mit Kapernsoße ^{(Ia,I,VI,VII} und Kartoffeln	EG 519 kJ 124 kcal F 2,9 g GF 0,9 g KH 13,6 g Z 0,9 g EW 4,9 g SZ 1,2 g		Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup ^{(Ia,I,III,VI,VII,X,1,9}	EG 596 kJ 142 kcal F 8,4 g GF 1,8 g KH 12,6 g Z 1,8 g EW 3,8 g SZ 1,2 g		Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}	EG 264 kJ 63 kcal F 3,3 g GF 0,3 g KH 4,1 g Z 1,8 g EW 1,6 g SZ 0,1 g		Vegetarische Linsensuppe süß-sauer ^{(Ia,I,IX} dazu Fruchtjoghurt ^{(VII}	EG 385 kJ 92 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 16,6 g Z 3,2 g EW 5,6 g SZ 0,6 g	
DI 08.09.	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse ^{(IX,2} dazu Apfelmus ⁽³	EG 356 kJ 85 kcal F 2,6 g GF 0,3 g KH 15,6 g Z 7,1 g EW 1,3 g SZ 0,7 g		Eierkuchen ^{(Ia,I,III,VII} mit Zucker- und Zimtmischung dazu Apfelmus ⁽³	EG 620 kJ 148 kcal F 3,5 g GF 1,1 g KH 23,6 g Z 7,1 g EW 5,3 g SZ 0,7 g		Herzhafter Rinderbraten ^{(VII,IX} mit Soße dazu Rotkohl ^{(Ia,I,5,9} und Kartoffelklöße	EG 381 kJ 91 kcal F 2,2 g GF 0,6 g KH 10,6 g Z 2,1 g EW 6,3 g SZ 2,2 g		Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup ^{(Ia,I,III,VI,VII,X,1,9}	EG 596 kJ 142 kcal F 8,4 g GF 1,8 g KH 12,6 g Z 1,8 g EW 3,8 g SZ 1,2 g		Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}	EG 264 kJ 63 kcal F 3,3 g GF 0,3 g KH 4,1 g Z 1,8 g EW 1,6 g SZ 0,1 g		Bismarckhering ^{(IX,X,F,3,9} in Joghurt-Dillsauce ^{(III,VII,2} mit Kartoffeln dazu BIO-Obst	EG 332 kJ 127 kcal F 8,3 g GF 0,3 g KH 9,7 g Z 1,8 g EW 3,3 g SZ 1,1 g	
MI 09.09.	Reissuppe mit Geflügelfleisch ^{(IX} dazu Weißkraut-Mandarinen-Salat	EG 255 kJ 61 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 11,6 g Z 3,1 g EW 3,6 g SZ 0,8 g		Kräuterspätzle ^{(Ia,I,III,VI} mit Rahmwirsing ^{(Ia,III,VI,VII,IX} und Weißkraut-Mandarinen-Salat	EG 787 kJ 188 kcal F 1,8 g GF 0,5 g KH 31,6 g Z 4,7 g EW 6,6 g SZ 1,1 g		Hähnchenpfanne mit Zucchini und Paprika ^{(Ia,I,VI,VII} dazu Reis und Weißkraut-Mandarinen-Salat	EG 558 kJ 205 kcal F 1,2 g GF 0,2 g KH 35,6 g Z 2,8 g EW 7,1 g SZ 1,1 g		Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup ^{(Ia,I,III,VI,VII,X,1,9}	EG 596 kJ 142 kcal F 8,4 g GF 1,8 g KH 12,6 g Z 1,8 g EW 3,8 g SZ 1,2 g		Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}	EG 264 kJ 63 kcal F 3,3 g GF 0,3 g KH 4,1 g Z 1,8 g EW 1,6 g SZ 0,1 g		Gekochte Eier ^{(III} in Senfsoße ^{(Ia,I,VI,VII,IX,X} dazu Weißkraut-Mandarinen-Salat	EG 473 kJ 113 kcal F 2,9 g GF 0,7 g KH 11,6 g Z 3,2 g EW 4,4 g SZ 1,2 g	
DO 10.09.	Grüne Bohnensuppe mit Kasselerfleisch ^{(Ia,IX,X,5,3,2,1} und hausgem. Quarkspeise ^{(VII,2,1}	EG 270 kJ 66 kcal F 1,2 g GF 0,3 g KH 9,1 g Z 3,9 g EW 3,6 g SZ 0,8 g		Knacker ^{(S,3,1} mit Spinat ^{(Ia,I,VII} und Kartoffeln	EG 1.089 kJ 260 kcal F 9,9 g GF 7,5 g KH 42,6 g Z 0,5 g EW 14,6 g SZ 2,4 g		Bratwurst ^{(IX,X,S,1} mit Bayrisch Kraut ^{(Ia,IX,S} , Kartoffeln und Soße ^{(VII,IX}	EG 977 kJ 219 kcal F 19,6 g GF 7,3 g KH 43,6 g Z 1,6 g EW 8,6 g SZ 1,4 g		Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup ^{(Ia,I,III,VI,VII,X,1,9}	EG 596 kJ 142 kcal F 8,4 g GF 1,8 g KH 12,6 g Z 1,8 g EW 3,8 g SZ 1,2 g		Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}	EG 264 kJ 63 kcal F 3,3 g GF 0,3 g KH 4,1 g Z 1,8 g EW 1,6 g SZ 0,1 g		Tortellini mit Spinat-Ruccola-Füllung ^{(Ia,I,III} dazu Käserahmsoße ^{(Ia,I,VI,VII,IX,2} und hausgem. Quarkspeise ^{(VII,2,1}	EG 1.047 kJ 250 kcal F 5,1 g GF 2,6 g KH 31,6 g Z 3,8 g EW 6,5 g SZ 2,4 g	
FR 11.09.	Pizzasuppe mit Hackfleisch ^{(Ia,I,VII,IX,S} dazu Weizenbrot ^{(Ia,Ib,1}	EG 465 kJ 111 kcal F 2,9 g GF 0,1 g KH 11,6 g Z 4,2 g EW 4,8 g SZ 1,9 g		Würzfleisch vom Schwein mit Gemüse ^{(Ia,I,VII,IX,5} und Petersilienkartoffeln dazu Dessert	EG 385 kJ 94 kcal F 2,3 g GF 0,2 g KH 19,6 g Z 0,5 g EW 6,3 g SZ 0,8 g		Hähnchenbrust „natur“ ^{(G,18} mit Petersilienkartoffeln, Kohlrabigemüse ^{(Ia,I,III,VI,VII} und Soße ^{(Ia,I,VII}	EG 394 kJ 94 kcal F 2,1 g GF 0,4 g KH 12,6 g Z 1,6 g EW 5,3 g SZ 1,4 g		Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Curryketchup ^{(Ia,I,III,VI,VII,X,1,9}	EG 596 kJ 142 kcal F 8,4 g GF 1,8 g KH 12,6 g Z 1,8 g EW 3,8 g SZ 1,2 g		Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}	EG 264 kJ 63 kcal F 3,3 g GF 0,3 g KH 4,1 g Z 1,8 g EW 1,6 g SZ 0,1 g		Vollkornnudeln ^{(Ia,I} mit Tomaten-Mozzarella-Soße ^{(VII,2} dazu Dessert	EG 783 kJ 187 kcal F 4,5 g GF 3,2 g KH 30,6 g Z 3,8 g EW 5,7 g SZ 1,5 g	
SA 12.09.*				Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen ^{(IX,5,2} und Dessert	EG 364 kJ 87 kcal F 1,8 g GF 0,3 g KH 11,6 g Z 0,8 g EW 1,2 g SZ 0,5 g		Schweinebraten ^{(S} mit Soße ^{(Ia,I,VII,IX} und Rosenkohl ^{(Ia,I,VI,VII} dazu Kartoffeln	EG 435 kJ 104 kcal F 2,8 g GF 0,9 g KH 11,6 g Z 1,2 g EW 5,5 g SZ 1,2 g										
SO 13.09.*				Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen ^{(Ia,I,VI,VII} dazu Reis	EG 1.047 kJ 250 kcal F 1,4 g GF 0,2 g KH 13,6 g Z 0,8 g EW 8,4 g SZ 1,1 g		Lammhacksteak ^{(Ia,I,III} in Soße ^{(Ia,I,VII,IX} mit Bohnengemüse ^{(Ia,I,VI,VII,IX,X} und Rosmarinkartoffeln	EG 448 kJ 107 kcal F 2,4 g GF 0,9 g KH 13,6 g Z 1,6 g EW 5,1 g SZ 1,2 g										
MO 14.09.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{(Ia,IX,X,2} dazu Obst	EG 388 kJ 95 kcal F 0,9 g GF 0,2 g KH 15,6 g Z 2,2 g EW 1,4 g SZ 0,8 g		Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^{(Ia,I,VII,S} mit Kartoffeln	EG 440 kJ 105 kcal F 1,8 g GF 0,4 g KH 15,6 g Z 2,6 g EW 1,4 g SZ 0,8 g		Lachs- und Seelachswürfel in Kräutersoße ^{(Ia,I,IV,VI,VII,IX} mit Buttererbsen „natur“ ^{(VII,2} und Kartoffeln	EG 837 kJ 200 kcal F 1,5 g GF 0,4 g KH 13,6 g Z 0,9 g EW 5,5 g SZ 1,1 g		Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{(Ia,I,III,VI,VII,IX,X,3,2,1,9}	EG 804 kJ 192 kcal F 3,4 g GF 1,2 g KH 40,6 g Z 6,4 g EW 3,7 g SZ 1,6 g		„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing ^{(III,VII,IX,X,5,3,2,1,9}	EG 327 kJ 78 kcal F 4,7 g GF 1,2 g KH 3,8 g Z 1,7 g EW 5,6 g SZ 0,6 g		Möhren-Tomaten-Linsenbolognese ^{(IX} dazu Vollkornnudeln ^{(Ia,I}	EG 871 kJ 208 kcal F 4,4 g GF 3,1 g KH 33,6 g Z 2,8 g EW 6,8 g SZ 1,5 g	
DI 15.09.	Gemüse-Spätzle-Pfanne mit Kochschinkenstreifen in Schnittlauchsoße ^{(Ia,I,III,VI}																	

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

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.

Frischer Kuchen zum Freitag!

gefüllter Bienenstich^{(Ia,III,V,VII}

GUTEN APPETIT!



BURGENLAND KÜCHE



	MENÜ I		MENÜ II		MENÜ III		KALTGERICHT		SALATTELLER		BEKÖMMLICHE KOST	
DO 17.09.	Kartoffelsuppe mit Geflügelwienersuppe ^{(I,III,VI,VII,IX,X,2,1}		Hörnchennudeln ^{(Ia,I,III,VI} dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^{(Ia,IX,5,2,1}		Schweinebraten ^{(S} mit Rotkohl ^{(Ia,I,5,9} , Soße ^{(Ia,I,VI,IX} und Kartoffeln		Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{(Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9}		„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing ^{(III,VII,IX,X,5,3,2,1,9}		Süßkartoffel-Kürbissuppe ^{(VII,IX,2} mit Vollkornbrot ^{(Ia,Ib,I,XI}	
FR 18.09.	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch und Wackelpudding ^{(K,2}		Gebratene Wiener ^{(IX,X,5,R,5,3,1} mit Tomaten-Curry-Soße ^{(VII,IX,X,2} und Kartoffelpüree ^{(VII,2} dazu Wackelpudding ^{(K,2}		Seelachsfilet „natur“ ^{(IV} in Senfsoße ^{(Ia,I,VI,VII,IX,X} dazu Reis und Obst		Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{(Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9}		„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing ^{(III,VII,IX,X,5,3,2,1,9}		Gekochte Eier ^{(III} mit Kartoffeln, Kräutersoße ^{(Ia,I,VI,VII,IX} und Sommergemüse ^{(Ia,I,VI,VII,IX}	
SA 19.09.*			Brokkolicremesuppe ^{(Ia,I,VI,VII,IX} dazu Dessert		Paniertes Putenschnitzel ^{(Ia,I} mit Brechspargel in Sauce-Hollandaise ^{(Ia,I,III,VI,VII,IX} und Kartoffeln							
SO 20.09.*			Hähnchen Cordon Bleu ^{(I} mit Kaisergemüse ^{(Ia,III,VI,VII} und Soße ^{(Ia,I,VI} und Kartoffeln		Rinderroulade ^{(X,R,15} mit Soße ^{(Ia,I,VII,IX} dazu Apfelrotkohl ^{(Ia,I,3,9} und Kartoffelklöße							
MO 21.09.	Gemüse-Gouda-Stäbchen ^{(Ia,I,III,VII,IX} mit Kartoffeln und Kräutersoße ^{(Ia,I,VI,VII,IX}		Thüringer Rostbrätle ^{(S} mit Zwiebelsoße ^{(Ia,I,VI,VII,IX} dazu Kartoffeln		Schweineschnitzel ^{(Ia,I,5} mit Kohlrabigemüse ^{(Ia,I,III,VI,VII} und Soße ^{(Ia,I} dazu Kartoffeln		Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^{(VII,IX,X,5,3,1}		Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}		Hähnchenstreifen in brauner Sauce ^{(Ia,I,6} mit Möhren ^{(Ia,III,VI,VII,IX} und Kartoffeln	
DI 22.09.	Milchreis mit Vanillegeschmack ^{(Ia,Ib,Ic,Ic,I,VI,VII,2} dazu Apfelmus ⁽³ und Zucker- und Zimtmischung		Geflügelbällchen ^{(I,III,VI,IX,X,6} mit Kräutersoße ^{(Ia,I,VI,VII,IX} und Kartoffeln dazu Vanillejoghurt ^{(VII,K,9}		Dicke Rippe ^{(S} mit Soße ^{(Ia,I,IX} dazu Sauerkraut ^{(IX,5} und Semmelknödel ^{(Ia,I,III}		Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^{(VII,IX,X,5,3,1}		Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}		Möhrensuppe mit Fleischklößchen ^{(Ia,I,III,IX,X,R,2} dazu Dinkelbrot ^{(I,VI,IX,XI,XIII} und Vanillejoghurt ^{(VII,K,9}	
MI 23.09.	Wikingertopf mit Geflügelbällchen und Gemüse ^{(VI,VII,6}		Makkaroni ^{(Ia,I,III,VI,X,XI,XIII} mit Tomatensoße ^{(Ia,I,VII,2} und Jägerschnitzel ^{(Ia,I,III,VI,IX,X,5,3,1} dazu BIO-Obst		Gefüllte Paprikaschote mit Soße ^{(Ia,I} und Kartoffelpüree ^{(VII,2}		Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^{(VII,IX,X,5,3,1}		Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}		Reispfanne mit Balkangemüse und Hirtenkäse ^{(VII,IX} dazu Sahnesoße ^{(VI,VII,IX} und BIO-Obst	
DO 24.09.	Gelber Erbseneintopf ^{(Ia,I,IX} mit Geflügelwienersuppe ^{(I,III,VI,VII,IX,X,1} dazu Buttermilchdessert		Kichererbsen-Gemüsecurry ^{(IX,X} dazu Bulgur ^{(Ia,I} und Buttermilchdessert		Marinierter Hering ^{(IV,VII,1,9} mit Remoulade ^{(III,VII,3,2,15} und Kartoffeln		Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^{(VII,IX,X,5,3,1}		Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}		Ei-Patty „natur“ ^{(III,VII,IX} mit Rahmspinat ^{(Ia,I,VI} und Kartoffeln	
FR 25.09.	Perlgräupchensuppe mit Geflügelwienersuppe ^{(Ic,I,IX,2} dazu Weißkraut-Rohkost		Bunte Spiralnudeln ^{(Ia,I} mit Schinken-Käsesoße ^{(VI,VII,IX,X,5,3,2,1} dazu Weißkraut-Rohkost		Hähnchenschnitzel ^{(Ia,I} mit Soße ^{(Ia,I,VII} und Mischgemüse ^{(Ia,I,III,VI,VI} dazu Kartoffeln		Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^{(VII,IX,X,5,3,1}		Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}		Gebackener Fisch ^{(Ia,I,IV,X} mit Senfsoße ^{(Ia,I,VI,VII,IX,X} dazu Vollkornreis ^{(Ia,Ib,Ic,Ic,I,1} und Weißkraut-Rohkost	
SA 26.09.*			Weißkohlentopf mit Schweinefleisch und Dessert		Hähnchenschenkel in Soße ^{(Ia,I,2} mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln							
SO 27.09.*			Schweineschnitzel ^{(Ia,I,5} mit Soße ^{(Ia,I} dazu Möhregemüse ^{(Ia,III,VI,VII,IX} und Petersilienkartoffeln		Herzhafter Rinderbraten ^{(VII,IX} mit Soße ^{(Ia,I,5,9} und Kartoffelklöße							
MO 28.09.	Reiseintopf mit Hähnchenfleisch und Gemüse ^{(IX}		Champignonpfanne ^{(Ia,I,IX} mit Spätzle ^{(Ia,I,III,VI} dazu Schokopudding ^{(VII,K}		Hähnchenbrust „natur“ ^{(G,18} mit Letscho ^{(Ia,I,2} und Reis		Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschrütze ^{(VII}		„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French dressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}		Kartoffelpüree ^{(VII,2} mit Seelachs-Gemüseragout in Rahmsauce ^{(Ia,I,IV,VI,VII,IX}	
DI 29.09.	Linsensuppe mit Kasselerfleisch ^{(IX,5,3,1} dazu Obst		Makkaroni ^{(Ia,I,III,VI,X,XI,XIII} mit Geflügelhackfleischbolognese ^{(IX,X,5,3,1} dazu Obst		Hähnchenschnitzel ^{(Ia,I} mit Erbsen-Mais-Gemüse ^{(Ia,I,IX} und Soße ^{(Ia,I,VI} dazu Petersilienkartoffeln		Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschrütze ^{(VII}		„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French dressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}		Kichererbsen-Gemüsecurry mit Bohnen, Tomaten und Zwiebeln ^{(IX,X} dazu Wildreis und Obst	
MI 30.09.	Nudelsuppe mit Gemüse und Geflügelwienersuppe ^{(Ia,I,III,VI,IX} dazu Sahnepudding ^{(VII,K}		Hefeklöße ^{(Ia,I,III} mit heißer Heidelbeersoße ^{(Ia,Ib,Ic,Ic,I,VI,VII,2} dazu Sahnepudding ^{(VII,K}		Putengulasch mit Pilzen ^{(Ia,I,VI} und Gemüserais ^{(IX} dazu Sahnepudding ^{(VII,K}		Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschrütze ^{(VII}		„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French dressing ^{(III,VII,IX,X,3,2,1,9}		Linsenbolognese ^{(IX} mit BIO-Reis dazu Sahnepudding ^{(VII,K}	

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

zertifiziert durch: