

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 Einzellererschein 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 Speiseversorgung eine Garantie über zertifiziert durch 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 Phänikernüsse

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 Speisenangebots 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:



OKTOBER 2026

	Menü A	Menü B	Menü C	Salat	Kaltmenü (nur für Schulen)
DO 01.10.	Bauerngulaschsuppe (Kartoffeln, Paprika, Möhre, Hackfleisch) <Ia,I,S,2> Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> 	Geflügelfrikadelle <Ia,I,VII> mit Soße <Ia,I,VII> und Bohnengemüse <Ia,I,VI,VII,IX,X> dazu Petersilien- kartoffeln 	Eierfrikassee mit buntem Gemüse <Ib,I,III,VI,VII,IX> und Petersilienkartoffeln dazu Rotkraut-Rohkost 	„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> 
FR 02.10.	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesauce mit feinem Gemüse (Karotte, Poree, Sellerie) <Ia,I,VI,VII,IX,X,G> dazu Reis 	Hackbraten <S> mit Bayrisch Kraut <Ia,I,IX,S> und Soße <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln 	Vollkornspirelli <Ia,I> mit Brokkolisauce <Ia,I,VI,VII,IX> dazu Obst 	„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> 
MO 05.10.	Grießbrei <Ia,I,VII> mit Zucker- und Zimtmischung dazu Fruchtcocktail <2> 	Hähnchenpfanne mit Gemüse (Mais, Karotten und Erbsen) <Ia,I,VI,VII> dazu Kartoffelpüree <VII,2> 	Karottencremesuppe <Ia,I,VI,VII> mit Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> 	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia,I,S> 
DI 06.10.	Gyrospfanne vom Schwein <VII,X,S,6> mit Reis dazu Farmer-Salat <III,3,2> 	Putenschnitzel <Ia,I,18> mit Rotkohl <Ia,I,S,9> und Soße <VII> dazu Petersilienkartoffeln 	Gabelspaghetti <Ia,I,III,VI,X,XI,XIII> mit Tomaten-Basilikumsoße <Ia,I,VII> dazu Farmer-Salat <III,3,2> 	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia,I,S> 
MI 07.10.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch <Ia,I,IX,S,2> dazu Weizenbrot <Ia,Ib,I> 	Gekochtes Ei <III> in Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> mit Kartoffel- Pastinakenpüree <VII,2> dazu hausgem. Quarkspeise <VII,2,1> 	Tortellini mit veg. Füllung <Ia,I,III> mit Frischkäse-Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> dazu hausgem. Quarkspeise <VII,2,1> 	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia,I,S> 
DO 08.10.	Putengulasch mit buntem Gemüse (Karotten, Porree und Sellerie)<Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln und Obst 	Backfischfilet (Seelachs) <Ia,I,IV,X> mit Dillsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffeln dazu Obst 	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Käse-Spinatsauce <Ia,I,VI,VII,2> dazu Obst 	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia,I,S> 
FR 09.10.	Kürbiscremesuppe <Ia,I,VI,VII> mit Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> 	Schweinefrikadelle <Ia,I,III,S,R> mit Grünkohl <Ia,I,VII> und Kartoffeln  	Eierkuchen <Ia,I,III,VII> mit BIO -Apfelmark 	Salat "Südsee" Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia,I,S> 
MO 12.10.	Chinapfanne mit Hähnchen und Asiagemüse <Ia,I,VI,IX,1,9> dazu BIO -Reis 	Räuberpfanne mit geschnittener Wiener und buntem Gemüse (Paprika und Champignons) <IX,S> dazu Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Bratling <Ia,I,VII,2> mit Sahnesoße <VI,VII,IX> und Kartoffeln dazu Obst 	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2> 	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>  
DI 13.10.	Milchnudeln <Ia,Ib,Ic,Id,I,III,VI,VII,2> mit Zucker- und Zimtmischung dazu Kirschgrütze 	Bratwurst <1> in Soße <Ia,I> dazu Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln 	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelstückchen <Ia,I,IX,X,2> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> 	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2> 	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>  
MI 14.10.	Linsensuppe mit Kasselerfleisch <IX,S,3,1> dazu Buttermilchdessert 	Jägerschnitte <Ia,I,III,VII,X,S,3,1> mit Erbsen und Soße <Ia,I> dazu Kartoffeln 	Eipatty mit Schnittlauch <III,VII,IX> dazu Kartoffeln und Gurkensalat <Ia,I,VII,15> 	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2> 	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>  
DO 15.10.	Farfalle <Ia,I> mit Tomaten-Mozzarella-Soße <VII,2> dazu Obst 	Fischnuggets <Ia,IV> mit Honig-Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> dazu Vollkornreis <Ia,Ib,Ic,Id,I> und Obst 	Blumenkohl in Sauce Hollandaise <Ia,I,III,VI,VII> dazu Kartoffeln und Obst 	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2> 	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>  
FR 16.10.	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel <IX,X,S,3,1> dazu Erdbeerquark (Hausgemacht) <VII,2,1> 	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße <Ia,I,VI,VII,G> dazu Spirelli ´s <Ia,I,III> und Erdbeer- quark (Hausgemacht) <VII,2,1> 	Germknödel mit Sauerkirschfüllung <I,III,VII,K> dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2> 	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,3,2> 	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>  
MO 19.10.		Hackfleisch-Kraut-Pfanne <Ia,I,VII,S> mit Kartoffelpüree <VII,2> dazu Obst 	BIO-Reis mit Spinat-Polenta-Tasche <I,VII> dazu Petersiliensoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Obst 	„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <Ia,I,VI,IV,IX,X,XI,9> 
DI 20.10.		Hörnchennudeln <Ia,I,III,VI> mit Geflügelfleischklößchen <I,III,X,G> in Tomatensoße <Ia,I,VII,2> dazu Milchdessert <VII> 	Blumenkohlentopf <Ia,I,VI,VII,IX,2> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> und Milchdessert <VII> 	„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <Ia,Ib,I,IV,IX,X,XI,9> 
MI 21.10.		Geflügelfrikadelle <Ia,I,VII> mit Bohnengemüse <Ia,I,VI,VII,IX,X> und Kartoffeln dazu Soße <Ia,I,VII> 	Kichererbsen-Curryeintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse <IX,X,2> dazu Rote Grütze mit Sahne <VII,K,2> 	„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <Ia,Ib,I,IV,IX,X,XI,9> 
DO 22.10.		Gebackener Seelachs <Ia,I,IV,X> mit Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Kartoffeln dazu Rotkraut-Rohkost 	Gemüsefrikadelle <Ia,Ib,I,III,IX> mit Sahnesoße <VI,VII,IX> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost 	„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	"Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <Ia,Ib,I,IV,IX,X,XI,9>" 
FR 23.10.		Soljanka mit Jagdwurst <Ia,I,VII,IX,S,3,1,15> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> und Obst 	Makkaroni <Ia,I,III,VI,X,XI,XIII> Tomaten-Gemüse-Bolognese (Tomaten, Paprika und Möhren) <IX> dazu Obst 	„Chefsalat“ mit Blattsalat. Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <Ia,Ib,I,IV,IX,X,XI,9> 
MO 26.10.	Hähnchen-Gemüse-Curry <Ia,I,VI,VII,IX,X> mit Reis 	Fusilli <Ia,I,III> in fruchtiger Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel <Ia,I,IX,5,2,1> 	Linsenbolognese mit Gemüsewürfelchen (Möhren, Tomaten) <IX> dazu Reis 	Salat „Florenz“ Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia,VI,VII,IX> 	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia,I,V,VI,VII,IX,XI,6,18> 
DI 27.10.	Wirsingkohleintopf mit Mini Wiener und Kartoffelstückchen <Ia,I,IX,X,S,R,5,3,2,1> dazu Buttermilchdessert  	Königsberger Klopse <Ia,I,VII,S> mit Kapernsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffeln dazu Buttermilchdessert 	Buntes Gemüse in Sahnesoße <Ia,III,VI,VII,IX> mit BIO -Reis dazu Buttermilchdessert 	Salat „Florenz“ Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia,VI,VII,IX> 	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia,I,V,VI,VII,IX,XI,6,18> 
MI 28.10.	Backfisch (Seelachs) <Ia,I,IV,X> mit Dillsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffel-Erbsenpüree <VII,2> dazu Obst 	Hühnerfrikassee mit bunten Gemüse <Ib,I,VI,VII,IX> und Reis dazu Obst 	Puddingsuppe mit Schokogeschmack <VII> dazu Milchbrötchen 	Salat „Florenz“ Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia,VI,VII,IX> 	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia,I,VI,VII,IX,XI,6,18> 
DO 29.10.	Tomatensuppe mit Schweinefleischklößchen und Reis <Ia,I,III,IX,S,R,2> dazu Milchdessert <VII>  	Kohlrabi-Medaillons <Ia,I,III,IX> mit Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Reis dazu Milchdessert <VII> 	Ei-Patty "natur" <III,VII,IX> mit Spinat <Ia,I,VII> und Kartoffeln 	Salat „Florenz“ Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia,VI,VII,IX> 	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia,I,V,VI,VII,IX,XI,6,18> 
FR 30.10.	Bunte Fadennudelsuppe mit Geflügelfleisch <Ia,I,III,VI,IX,X,XI,XIII> dazu Apfelmus <3> 	Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kartoffeln und Kaisergemüse <IX,X> dazu Bulgur <Ia,I> und Apfelmus <3> 	Quarkkeulchen <Ia,I,VII> mit Apfelmus <3> 	Salat "Florenz" Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing <Ia,VI,VII,IX> 	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust <Ia,I,VI,VII,IX,XI,6,18> 

Änderungen vorbehalten.
Für Satzfehler übernehmen wir keine Haftung.



GUTEN APPETIT!

Kundennummer

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

Name

Einrichtung

Klasse

--

KW	40				
01.10. bis 02.10.26					
	A	B	C	S	K
MO	—	—	—	—	—
DI	—	—	—	—	—
MI	—	—	—	—	—
DO					
FR					

KW	41				
05.10. bis 09.10.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	42				
12.10. bis 16.10.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	43				
19.10. bis 23.10.26					
	A	B	C	S	K
MO	—				
DI	—				
MI	—				
DO	—				
FR	—				

KW	44				
26.10. bis 30.10.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Unterschrift: _____