

Achtung!

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

Wir wünschen all unseren Kunden einen schönen Tag der Deutschen Einheit und Reformationstag!

Ihr Team der Burgenlandküche



Mittwoch frischer Kuchen zum Kaffee!

dunkler gefüllter Streuselkuchen^{(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 Speisenvorsorgung 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** Chachewnüsse, **VIIIE** Pekannüsse, **VIIIf** Paranüsse, **VIIIg** Pistazien, **VIIH** Macadamia- oder Queenslandnüsse, **VIIIfj** 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	SALATTELLER	KALTGERICHT	BEKÖMMLICHE KOST
DO 01.10.	Bauerngulaschsuppe: Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln, Milchdessert Ia, III, V -S	Geflügelfrikadelle <Ia,I,III,VI,VII,X> mit Soße <Ia,I,VII> und Bohnengemüse <Ia,I,VI,VII,IX,X> dazu Petersilienkartoffeln	Geschmorte Kohlroulade <Ia,Ib,IX,Id,I,III,VI,VII,IX,X> in Bratensoße <Ia,I,VII> dazu Kartoffeln Ia, III, V -K	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> Ia, III, V -F	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschgrütze <VII> Ia, III, V -S	Eierfrikassee mit buntem Gemüse <Ib,I,III,VI,VII,IX> und Petersilienkartoffeln dazu Rotkraut-Rohkost Ia, III, V -S
FR 02.10.	Weißer Bohnensuppe mit Kasselerfleisch <IX,S,3,2,1> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI>	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	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschgrütze <VII>	Vollkornspirelli <Ia,I> mit Brokkolisauce <Ia,I,VI,VII,IX> dazu Obst Ia, III, V -S
SA 03.10.*		Soljanka <Ia,I,VII,IX,S,3,1,15> mit Weizenbrötchen <Ia,I,XI>	Schellfischfilet in Cornflakes-Panade <Ia,I,IV> mit Spargel in Sauce Hollandaise <Ia,III,VI,VII> dazu Kartoffeln			
SO 04.10.*		Geflügelbratwurst <G> mit Soße <Ia,I,VII> dazu Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln	Schweineroulade <Ia,I,III,VI,VII,IX,X,S> mit Rosenkohl <Ia,I,VI,VII> und Soße <Ia,I,VII> und Petersilienkartoffeln			
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>	Kasselerbraten <S,3,1> mit Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln	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>	Karottencremesuppe <Ia,I,VI,VII> mit Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI>
DI 06.10.	Grüne Bohnensuppe mit Kasselerfleisch <Ia,I,IX,X,S,3,2,1> dazu Farmer-Salat <III,3,2>	Gyrosplanne vom Schwein <VII,X,S,6> mit Reis dazu Farmer-Salat <III,3,2>	Putenschnitzel <Ia,I,G,18> mit Rotkohl <Ia,I,S,9> und Soße <VII> dazu Petersilienkartoffeln	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>	Gabelspaghetti <Ia,I,III,VI,X,XI,XIII> mit Tomaten-Basilikumsoße <Ia,I,VII> dazu Farmer-Salat <III,3,2>
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>	Gebratene Leber <S> in Zwiebelsoße <Ia,I,VI,VII,IX> dazu Kartoffelpüree <VII,2> und Gewürzgurkenhäppchen <15>	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>	Tortellini mit veg. Füllung <Ia,I,III> mit Frischkäse-Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> dazu hausgem. Quarkspeise <VII,2,1>
DO 08.10.	Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen <IX,S,2> dazu Obst Ia, III, V -S	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Käse-Spinaatsauce <Ia,I,VI,VII,2> dazu Obst	Backfischfilet (Seelachs) <Ia,I,IV,X> mit Dillsauce <Ia,I,VI,VII> und Kartoffeln dazu Obst Ia, III, V -K	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>	Putengulasch mit buntem Gemüse (Karotten,Poree und Sellerie) <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln und Obst
FR 09.10.	Eierkuchen <Ia,I,III,VII> mit BIO-Apfelmark	Schweinefrikadelle <Ia,I,III,X,S> mit Grünkohl <Ia,I,VII> und Kartoffeln	Sülze Hausmacher Art <3,1> in Remouladesoße <III,VII,2,15> mit Bratkartoffeln	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>	Kürbiscresmesuppe <Ia,I,VI,VII> mit Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI>
SA 10.10.*		Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen <Ia,I,III,VI,VII,IX,S,R,2> dazu Fruchtjoghurt <VII>	Fleischkäse <S,3,1> mit Mischgemüse <Ia,I,III,VI,VII> und Soße <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln			
SO 11.10.*		Putenrollbraten mit Rahmsoße <Ia,I> und Fingermöhren natur <VII> dazu Petersilienkartoffeln	Tafelspitz <IX> mit Meerrettichsoße <Ia,I,VI,VII,XII,3> und Kartoffelklöße			
MO 12.10.	Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch <Ia,I,III,IX> dazu Obst	Räuberpfanne mit geschnittener Wiener und buntem Gemüse (Paprika und Champignons) <IX,S> dazu Kartoffeln	Chinapfanne mit Hähnchen und Asiagemüse <Ia,I,VI,IX,1,9> dazu BIO-Reis	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,IX,Id,I,VI,VII,3,2>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>	Blumenkohl-Käse-Bratling <Ia,I,VII,2> mit Sahnesoße <VI,VII,IX> und Kartoffeln dazu Obst
DI 13.10.	Milchnudeln <Ia,Ib,IX,Id,I,III,VI,VII,2> mit Zucker- und Zimtmischung dazu Kirschgrütze	Bratwurst <IX,X,S,1> in Soße <Ia,I> dazu Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln	Kochfleisch <IX,S> mit Petersiliensoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Kartoffelklöße dazu Kirschgrütze	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,IX,Id,I,VI,VII,3,2>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelstückchen <Ia,I,IX,X,2> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI>
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	Grütwurst <Id,I,S> mit Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,IX,Id,I,VI,VII,3,2>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>	Eipatty mit Schnittlauch <III,VII,IX> dazu Kartoffeln und Gurkensalat <Ia,I,VII,15>
DO 15.10.	Blumenkohl in Sauce Hollandaise <Ia,I,III,VI,VII> dazu Kartoffeln und Obst	Farfalle <Ia,I> mit Tomaten-Mozzarella-Soße <VII,2> dazu Obst	Schweinebraten <S> mit Butterbrokkoli „natur“ <VII> und Soße <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln Ia, III, V -K	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,IX,Id,I,VI,VII,3,2>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>	Fischnuggets <Ia,IV> mit Honig-Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> dazu Vollkornreis <Ia,Ib,IX,Id,I> und Obst
FR 16.10.	Ungarische Gulaschsuppe <Ia,I,IX,S,3,2> mit Weizenbrötchen <Ia,I,XI>	Germknödel mit Sauerkirschfüllung <I,III,VII,K> dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,IX,Id,I,VI,VII,2>	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße <Ia,I,VI,VII,G> dazu Spirellis <Ia,I,III> und Erdbeerquark (Hausgemacht) <VII,2,1>	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,IX,Id,I,VI,VII,3,2>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <Ia,I,VII,IX,X,S,R,5,3,1>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel <IX,X,S,3,1> dazu Erdbeerquark (Hausgemacht) <VII,2,1>

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz
Telefon **0 34 41 / 21 35 40**
Bestell-Fax **0 34 41 / 21 35 43**
www.burgenlandkueche.de
Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

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.

A cartoon illustration of a chef with a large white hat, a white double-breasted jacket with a red bow tie, and a red and white checkered apron. The chef is smiling and holding a long stick with a white balloon at the end.

A close-up photograph of a traditional Hungarian goulash (gulyás) served on a white square plate. The goulash consists of large, tender chunks of beef in a rich, dark red paprika-based sauce. To the left of the meat is a portion of sautéed red cabbage, which has a deep purple-red color. To the right of the meat are two large, round, boiled potatoes, garnished with finely chopped green herbs. The plate is set on a rustic wooden table. In the background, a blurred green glass and a white napkin are visible, suggesting a dining setting. The image is framed by a green border at the top and bottom.

DE
ST 00148
EG



	MENÜ I		MENÜ II		MENÜ III		SALATTELLER		KALTGERICHT		BEKÖMMLICHE KOST	
SA 17.10.*		E F SFA KH Zkr. EW Salz	Wirsingkohleintopf mit Fleischklößchen und Kartoffeln <Ia,I,IX,S,2> dazu Dessert	E 268 kJ F 64 kcal SFA 2,3 g KH 7,8 g Zkr. 1,7 g EW 2,7 g Salz 0,5 g	Königsberger Klopse <Ia,I,VII,S> mit Kapernsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffeln	E 519 kJ F 124 kcal SFA 2,9 g KH 13,0 g Zkr. 0,9 g EW 4,4 g Salz 1,2 g		E 754 kJ F 180 kcal SFA 4,7 g SFA 2,3 g KH 1,4 g Zkr. 0,5 g EW 4,3 g Salz 0,9 g		E 638 kJ F 152 kcal SFA 1,3 g KH 12,0 g Zkr. 2,0 g EW 9,1 g Salz 0,9 g		
SO 18.10.*		E F SFA KH Zkr. EW Salz	Leberragout <Ia,I,VII,S> mit Kartoffelpüree <VII,2> dazu Gurkenhäppchen <15>	E 364 kJ F 87 kcal SFA 1,9 g SFA 1,0 g KH 8,6 g Zkr. 1,6 g EW 6,1 g Salz 0,8 g	Gebackene Hähnchenbrust <G,18> in Zwiebel-Sahne-Soße <VI,VII,IX> dazu Bandnudeln <Ia,I>	E 754 kJ F 180 kcal SFA 4,7 g SFA 2,3 g KH 1,4 g Zkr. 0,5 g EW 4,3 g Salz 0,9 g		E 754 kJ F 180 kcal SFA 4,7 g SFA 2,3 g KH 1,4 g Zkr. 0,5 g EW 4,3 g Salz 0,9 g		E 638 kJ F 152 kcal SFA 1,3 g KH 12,0 g Zkr. 2,0 g EW 9,1 g Salz 0,9 g		
MO 19.10.		E 272 kJ F 65 kcal SFA 3,2 g F 1,0 g KH 5,3 g Zkr. 0,7 g EW 3,4 g Salz 1,0 g	Erbseintopf mit Kartoffelstückchen <Ia,I,IX> dazu Bockwurst <X,S,3,1>	E 343 kJ F 82 kcal SFA 2,1 g SFA 8,4 g KH 17,7 g Zkr. 1,7 g EW 4,6 g Salz 1,0 g	Hähnchenschnitzel <Ia,I> mit Petersilienkartoffeln, Soße <Ia,I,VII> und Kohlrabigemüse <Ia,I,III,VI,VII>	E 452 kJ F 108 kcal SFA 2,1 g SFA 10,3 g KH 14,0 g Zkr. 1,6 g EW 5,6 g Salz 1,5 g		E 289 kJ F 69 kcal SFA 1,1 g KH 4,4 g Zkr. 1,7 g EW 4,0 g Salz 0,8 g		E 638 kJ F 152 kcal SFA 1,3 g KH 12,0 g Zkr. 2,0 g EW 9,1 g Salz 0,9 g	BIO-Reis mit Spinat-Polenta-Tasche <I,VII> dazu Petersiliensoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Obst	E 490 kJ F 117 kcal SFA 2,1 g SFA 0,2 g KH 16,0 g Zkr. 0,6 g EW 0,9 g Salz 0,5 g
DI 20.10.		E 409 kJ F 144 kcal SFA 3,6 g SFA 3,0 g KH 22,0 g Zkr. 0,7 g EW 5,2 g Salz 1,0 g	Eierkuchen <Ia,I,III,VII> mit Apfelmus <3>	E 208 kcal F 6,0 g SFA 3,0 g KH 30,0 g Zkr. 2,9 g EW 7,4 g Salz 0,8 g	Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung <I,III,VI,VII,X> mit Kartoffeln und Bratensoße <Ia,I,VI>	E 102 kJ F 0,5 g SFA 1,1 g KH 9,4 g Zkr. 0,7 g EW 1,1 g Salz 0,1 g		E 289 kJ F 69 kcal SFA 1,1 g KH 4,4 g Zkr. 1,7 g EW 4,0 g Salz 0,8 g		E 638 kJ F 152 kcal SFA 1,3 g KH 12,0 g Zkr. 2,0 g EW 9,1 g Salz 0,9 g	Blumenkohleintopf <Ia,I,VI,VII,IX,2> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> und Milchdessert <VII>	E 439 kJ F 72 g SFA 1,3 g KH 12,0 g Zkr. 0,6 g EW 1,1 g Salz 0,8 g
MI 21.10.		E 632 kJ F 151 kcal SFA 2,8 g SFA 1,0 g KH 13,0 g Zkr. 1,5 g EW 3,9 g Salz 1,0 g	Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren <Ib,I,III,VI,VII,IX> dazu Kartoffeln	E 406 kJ F 97 kcal SFA 2,2 g SFA 1,0 g KH 13,0 g Zkr. 1,4 g EW 3,7 g Salz 1,0 g	Matjes Hering <IV,VII,1,9> mit Remoulade <III,VII,3,2,15> und Salzkartoffeln	E 586 kJ F 140 kcal SFA 8,8 g SFA 11,0 g KH 11,0 g Zkr. 1,9 g EW 4,1 g Salz 1,8 g		E 289 kJ F 69 kcal SFA 1,1 g KH 4,4 g Zkr. 1,7 g EW 4,0 g Salz 0,8 g		E 638 kJ F 152 kcal SFA 1,3 g KH 12,0 g Zkr. 2,0 g EW 9,1 g Salz 0,9 g	Kichererbsen-Curryeintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse <IX,X,2> dazu Rote Grütze mit Sahne <VII,K,2>	E 385 kJ F 92 kcal SFA 1,7 g SFA 11,0 g KH 11,0 g Zkr. 1,1 g EW 3,3 g Salz 0,8 g
DO 22.10.		E 653 kJ F 156 kcal SFA 2,1 g SFA 2,0 g KH 20,0 g Zkr. 2,4 g EW 2,4 g Salz 0,1 g	Milchreis <VII> mit Zucker- und Zimtmischung dazu Pfirsichkompott	E 465 kJ F 111 kcal SFA 0,3 g SFA 40,0 g KH 15,0 g Zkr. 2,2 g EW 3,5 g Salz 1,2 g	Hähnchenpfanne mit Gemüse (Mais,Karotten und Erbsen) <Ia,I,VI,VII> dazu Reis und Rotkohl-Rohkost Ia, III, V -K	E 976 kJ F 233 kcal SFA 0,3 g SFA 40,0 g KH 2,5 g Zkr. 1,7 g EW 8,1 g Salz 1,1 g		E 289 kJ F 69 kcal SFA 1,1 g KH 4,4 g Zkr. 1,7 g EW 4,0 g Salz 0,8 g		E 638 kJ F 152 kcal SFA 1,3 g KH 12,0 g Zkr. 2,0 g EW 9,1 g Salz 0,9 g	Gemüsefrikadelle <Ia,Ib,I,III,IX> mit Sahneseife <VI,VII,IX> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	E 444 kJ F 106 kcal SFA 0,5 g SFA 0,1 g KH 9,1 g Zkr. 2,1 g EW 2,8 g Salz 0,9 g
FR 23.10.		E 427 kJ F 102 kcal SFA 1,1 g SFA 1,6 g KH 16,0 g Zkr. 2,3 g EW 3,0 g Salz 0,5 g	Makkaroni <Ia,I,III,VI,X,XI,XIII> Tomaten-Gemüse-Bolognese (Tomaten, Paprika und Möhren) <IX> dazu Obst	E 502 kJ F 120 kcal SFA 1,1 g SFA 1,9 g KH 12,0 g Zkr. 1,7 g EW 4,5 g Salz 1,0 g	Seelachsfilet natur <IV> mit Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> und Kartoffelpüree <VII,2> dazu Obst	E 415 kJ F 99 kcal SFA 2,0 g SFA 0,8 g KH 7,5 g Zkr. 1,7 g EW 5,9 g Salz 1,0 g		E 289 kJ F 69 kcal SFA 1,1 g KH 4,4 g Zkr. 1,7 g EW 4,0 g Salz 0,8 g		E 638 kJ F 152 kcal SFA 1,3 g KH 12,0 g Zkr. 2,0 g EW 9,1 g Salz 0,9 g	Soljanka mit Jagdwurst <Ia,I,VII,IX,S,3,1,15> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> und Obst	E 352 kJ F 84 kcal SFA 0,7 g SFA 11,0 g KH 11,0 g Zkr. 0,9 g EW 2,9 g Salz 0,8 g
SA 24.10.*		E F SFA KH Zkr. EW Salz	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel <IX,X,S,3,1> dazu Dessert	E 356 kJ F 83 kcal SFA 1,6 g SFA 8,5 g KH 14,6 g Zkr. 1,4 g EW 3,0 g Salz 0,7 g	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ <Ia,I,VII,S,2> mit Spätzle <Ia,I,III,VI> dazu Dessert	E 569 kJ F 136 kcal SFA 1,1 g SFA 15,0 g KH 1,1 g Zkr. 1,1 g EW 7,6 g Salz 1,2 g		E 703 kJ F 168 kcal SFA 5,7 g SFA 3,9 g KH 3,8 g Zkr. 1,4 g EW 10,0 g Salz 0,5 g		E 812 kJ F 194 kcal SFA 5,7 g SFA 1,4 g KH 21,0 g Zkr. 0,6 g EW 8,6 g Salz 0,3 g		
SO 25.10.*		E F SFA KH Zkr. EW Salz	Szegediner Gulasch <Ia,I,VII,S> mit Semmelknödel <Ia,I,III>	E 821 kJ F 196 kcal SFA 4,2 g SFA 1,9 g KH 29,0 g Zkr. 2,1 g EW 8,9 g Salz 1,2 g	Rinderroulade <X,R,15> mit Apfelrotkohl <Ia,I,3,9> und Klößen dazu Soße <Ia,I,VII,IX>	E 329 kJ F 81 kcal SFA 2,4 g SFA 1,0 g KH 9,4 g Zkr. 1,7 g EW 4,2 g Salz 1,0 g		E 703 kJ F 168 kcal SFA 5,7 g SFA 3,9 g KH 3,8 g Zkr. 1,4 g EW 10,0 g Salz 0,5 g		E 812 kJ F 194 kcal SFA 5,7 g SFA 1,4 g KH 21,0 g Zkr. 0,6 g EW 8,6 g Salz 0,3 g		
MO 26.10.		E 318 kJ F 76 kcal SFA 1,3 g SFA 0,2 g KH 8,7 g Zkr. 1,2 g EW 3,7 g Salz 0,8 g	Graupensuppe mit Kasselerfleisch <Ic,I,IX,S,3,2,1> dazu Roggenbrot <Ia,Ib,1>	E 1386 kJ F 331 kcal SFA 6,4 g SFA 3,8 g KH 35,0 g Zkr. 3,6 g EW 8,9 g Salz 2,2 g	Hähnchen-Gemüse-Curry <Ia,I,VI,VII,IX,X> mit Reis	E 1110 kJ F 265 kcal SFA 2,0 g SFA 3,8 g KH 45,0 g Zkr. 0,8 g EW 9,3 g Salz 1,2 g		E 703 kJ F 168 kcal SFA 5,7 g SFA 3,9 g KH 3,8 g Zkr. 1,4 g EW 10,0 g Salz 0,5 g		E 812 kJ F 194 kcal SFA 5,7 g SFA 1,4 g KH 21,0 g Zkr. 0,6 g EW 8,6 g Salz 0,3 g	Linsenbolognese mit Gemüsegewürfeln (Möhren, Tomaten) <IX> dazu Reis	E 858 kJ F 205 kcal SFA 0,5 g SFA 43,0 g KH 2,1 g EW 5,3 g Salz 0,9 g
DI 27.10.		E 254 kcal F 23,0 g SFA 7,6 g KH 1,5 g Zkr. 0,7 g EW 13,0 g Salz 2,1 g	Wirsingkohleintopf mit Mini Wiener und Kartoffelstückchen <Ia,I,IX,X,S,R,5,3,2,1> dazu Buttermilchdessert	E 1063 kJ F 254 kcal SFA 2,3 g SFA 7,6 g KH 1,5 g Zkr. 0,7 g EW 13,0 g Salz 2,1 g	Königsberger Klopse <Ia,I,VII,S> mit Kapernsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffeln dazu Buttermilchdessert	E 465 kJ F 119 kcal SFA 1,9 g SFA 1,1 g KH 11,0 g Zkr. 2,1 g EW 4,2 g Salz 1,0 g		E 703 kJ F 168 kcal SFA 5,7 g SFA 3,9 g KH 3,8 g Zkr. 1,4 g EW 10,0 g Salz 0,5 g		E 812 kJ F 194 kcal SFA 5,7 g SFA 1,4 g KH 21,0 g Zkr. 0,6 g EW 8,6 g Salz 0,3 g	Buntes Gemüse in Sahneseife <Ia,III,VI,VII,IX> mit BIO-Reis dazu Buttermilchdessert	E 456 kJ F 109 kcal SFA 2,3 g SFA 1,4 g KH 13,0 g Zkr. 0,7 g EW 3,7 g Salz 0,8 g
MI 28.10.		E 590 kJ F 141 kcal SFA 0,2 g SFA 2,1 g KH 22,0 g Zkr. 11,0 g EW 3,2 g Salz 0,2 g	Puddingsuppe mit Schokogeschmack <VII> dazu Milchbrötchen	E 590 kJ F 141 kcal SFA 0,2 g SFA 2,1 g KH 22,0 g Zkr. 11,0 g EW 3,2 g Salz 0,2 g	Hühnerfrikassee mit bunten Gemüse <Ib,I,VI,VII,IX> und Reis dazu Obst	E 921 kJ F 220 kcal SFA 1,5 g SFA 0,2 g KH 34,0 g Zkr. 0,7 g EW 7,6 g Salz 1,0 g		E 703 kJ F 168 kcal SFA 5,7 g SFA 3,9 g KH 3,8 g Zkr. 1,4 g EW 10,0 g Salz 0,5 g		E 812 kJ F 194 kcal SFA 5,7 g SFA 1,4 g KH 21,0 g Zkr. 0,6 g EW 8,6 g Salz 0,3 g	Backfisch (Seelachs) <Ia,I,IV,X> mit Dillsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffel-Erbsenpüree <VII,2> dazu Obst	E 532 kJ F 127 kcal SFA 3,4 g SFA 0,7 g KH 14,0 g Zkr. 2,7 g EW 3,7 g Salz 0,8 g
DO 29.10.		E 385 kJ F 91 kcal SFA 1,7 g SFA 10,0 g KH 3,2 g Zkr. 2,8 g EW 3,2 g Salz 1,2 g	Tomatensuppe mit Schweinefleisch-Klößchen und Reis <Ia,I,III,IX,S,R,2> dazu Milchdessert <VII>	E 385 kJ F 91 kcal SFA 1,7 g SFA 10,0 g KH 3,2 g Zkr. 2,8 g EW 3,2 g Salz 1,2 g	Ei-Patty natur <III,VII,IX> mit Spinat <Ia,I,VI> und Kartoffeln	E 322 kJ F 77 kcal SFA 0,9 g SFA 1,7 g KH 13,0 g Zkr. 0,5 g EW 3,8 g Salz 1,0 g		E 703 kJ F 168 kcal SFA 5,7 g SFA 3,9 g KH 3,8 g Zkr. 1,4 g EW 10,0 g Salz 0,5 g		E 812 kJ F 194 kcal SFA 5,7 g SFA 1,4 g KH 21,0 g Zkr. 0,6 g EW 8,6 g Salz 0,3 g	Kohlrabi-Medaillons <Ia,I,III,IX> mit Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Reis dazu Milchdessert <VII>	E 632 kJ F 151 kcal SFA 2,4 g SFA 0,5 g KH 30,0 g Zkr. 0,9 g EW 3,9 g Salz 0,7 g
FR 30.10.		E 218 kJ F 52 kcal SFA 0,6 g SFA 8,4 g KH 8,4 g Zkr. 4,0 g EW 3,3 g Salz 0,8 g	Bunte Fadennudelsuppe mit Geflügelfleisch <Ia,I,III,VI,IX,X,XI,XIII> dazu Apfelmus <3>	E 218 kJ F 52 kcal SFA 0,6 g SFA 8,4 g KH 8,4 g Zkr. 4,0 g EW 3,3 g Salz 0,8 g	Quarkkeulchen <Ia,I,VI> mit Apfelmus <3>	E 708 kJ F 169 kcal SFA 3,4 g SFA 0,7 g KH 12,0 g Zkr. 4,0 g EW 0,4 g Salz 0,4 g		E 703 kJ F 168 kcal SFA 5,7 g SFA 3,9 g KH 3,8 g Zkr. 1,4 g EW 10,0 g Salz 0,5 g		E 812 kJ F 194 kcal SFA 5,7 g SFA 1,4 g KH 21,0 g Zkr. 0,6 g EW 8,6 g Salz 0,3 g	Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kartoffeln und Kaisergemüse <IX,X> dazu Bulgur <Ia,I> und Apfelmus <3>	E 632 kJ F 151 kcal SFA 2,4 g SFA 0,2 g KH 20,0 g Zkr. 3,5 g EW 3,9 g Salz 0,9 g
SA 31.10.*		E F SFA KH Zkr. EW Salz	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch <Ia,I,IX,X,S,2> dazu Dessert	E 224 kJ F 51 kcal SFA 1,6 g SFA 0,6 g KH 6,3 g Zkr. 1,0 g EW 2,6 g Salz 0,4 g	Gebratene Jagdwurstscheibe <Ia,I,III,VII,X,S,3,1> mit Tomatensoße <Ia,I,VII,2> und Spirelli <Ia,I,III> dazu Dessert	E 837 kJ F 200 kcal SFA 4,3 g SFA 3,0 g KH 33,0 g Zkr. 3,0 g EW 5,5 g Salz 1,5 g		E 703 kJ F 168 kcal SFA 5,7 g SFA 3,9 g KH 3,8 g Zkr. 1,4 g EW 10,0 g Salz 0,5 g		E 812 kJ F 194 kcal SFA 5,7 g SFA 1,4 g KH 21,0 g Zkr. 0,6 g EW 8,6 g Salz 0,3 g		

Kontakt: www.burgenlandkueche.de · E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

*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.