

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 Einzellerbschein 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 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

VIIIf Pekannüsse

VIIIg Pistazien

VIIIh Macadamia- / Queenslandnüsse

VIIIj 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. 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-021 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:



NOVEMBER 2026

	Menü A	Menü B	Menü C	Salat	Kaltmenü (nur für Schulen)
MO 02.11.	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Sauce Bolognese <VII,IX,S,2> 	Hähnchen-Gemüsepfanne (Mais, Karotten und Erbsen) <Ia,I,VI,VII> dazu Kartoffeln 	Rote Linsensuppe mit Kartoffeln und Möhren <Ia,I,IX,K> 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9> 	Grießspeise dazu Kirschgrütze <Ia,Ib,Ic,Id,I,VII> 
DI 03.11.	Gemüseintopf „Frühlings Art“ <IX,2> mit Stracciatella-Quarkspeise <VII,VIII,2,1> 	Geflügel-Cevapcici <Ia,I,III,IX,X,G> mit Sommergemüse <Ia,I,VI,VII,IX> und Soße <Ia,I,VII> dazu Kartoffelpüree <VII,2> S3/K2 	Milchreis <VII> mit Zucker- und Zimtmischung und Apfelmus <3> 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9> 	Grießspeise dazu Kirschgrütze <Ia,Ib,Ic,Id,I,VII> 
MI 04.11.	Putengulasch mit buntem Gemüse (Karotten, Porree und Sellerie) <Ia,I,VII,IX> und Kartoffeln 	Gebackenes Seelachsfilet <Ia,I,IV,X> mit Buttermöhren <VII>, Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Kartoffelpüree <VII,2> 	Vollkornnudeln <Ia,I> mit BIO -Brokkolirahm <Ia,I,VII,IX> und Fruchtojoghurt <VII> 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9> 	Grießspeise dazu Kirschgrütze <Ia,Ib,Ic,Id,I,VII> 
DO 05.11.	Ei-Patty "natur" <III,VII,IX> dazu Blumenkohl in Sauce Hollandaise <Ia,I,III,VI,VII> und Kartoffeln 	Schweinegulasch <Ia,I,VII,S> mit Makkaroni <Ia,I,III,VI,X,XI,XIII> dazu Rote Bete <K> 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <VII,K> und Rahmspinatsoße <VI,VII,IX> dazu Rote Bete <K> S3/K2 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9> 	Grießspeise dazu Kirschgrütze <Ia,Ib,Ic,Id,I,VII> 
FR 06.11.	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und geschnittenen Wienerwürstchen <IX,S,2> dazu Vanillepudding <VII,K> 	Hörnchennudeln <Ia,I,III,VI> dazu Tomatensoße mit Geflügeljagd- wurstwürfel <Ia,I,IX,5,2,1> und Vanillepudding <VII,K> 	Reispfanne mit Balkangemüse und Hirten- käse <VII,IX> dazu Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX,2> und Vanillepudding <VII,K> 	Salat "Palermo" Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9> 	Grießspeise dazu Kirschgrütze <Ia,Ib,Ic,Id,I,VII> 
MO 09.11.	Hackfleisch-Wirsingpfanne <Ia,I,VII,S> mit Kartoffeln 	Seelachswürfel in Sahnesoße mit Tomatenstückchen <Ia,I,IV,VI,VII,IX> und Vollkornreis <Ia,Ib,Ic,Id,I> 	Spirelli <Ia,I,III> mit Tomaten-Basilikumsoße <Ia,I,VII> und Reibekäse <VII,K> 	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX> 	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1> 
DI 10.11.	Süßkartoffelcurry <IX> mit Reis dazu Weißkohl-Möhren-Rohkost 	Deftiger Bratklops <Ia,I,III,S,R> mit Spinat <Ia,I,VII> und Kartoffeln  	Buntes Eierfrikassee <Ib,I,III,VI,VII,IX> mit Kartoffeln dazu Weißkohl-Möhren-Rohkost 	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX> 	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1> 
MI 11.11.	Bunte Gemüsesuppe <IX,2> mit Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> und Pfannkuchen <Ia,I,III,VI,VII,VIII> 	Räuberpfanne mit Wiener und buntem Gemüse <IX,S> dazu Kartoffelpüree <VII,2> und Pfannkuchen <Ia,I,III,VI,VII,VIII> 	Tortellini mit veg. Füllung <Ia,I,III> dazu Petersilien- Frischkäse-Soße <Ia,I,VI,VII,IX> und Pfannkuchen <Ia,I,III,VI,VII,VIII> 	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX>, Pfannkuchen <Ia,I,III,VI,VII,VIII> 	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,III,VI,VII,VIII> 
DO 12.11.	Spätzle <Ia,I,III,VI> mit Champignon-Rahmsoße <Ia,I,VI,VII,IX> dazu Fruchtojoghurt <VII> 	Tomaten-Paprika-Thunfischsoße <Ia,I,IV,IX,2> mit Schleifchennudeln <Ia,I> dazu Fruchtojoghurt <VII> 	Gemüseintopf auf mexikanische Art Tomaten, Paprika, grüne Bohnen, Kidney- Bohnen, Kartoffeln <Ia,I,III,VI,VII,IX,X,XI> dazu Fruchtojoghurt <VII> 	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX> 	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1> 
FR 13.11.	Grießbrei <Ia,I,VII> mit Pfirsichkompott 	Hähnchenschnitzel <Ia,I> mit Erbsen-Maisgemüse <Ia,I,IX> und Soße <Ia,I,VI> dazu Kartoffeln 	Blumenkohlsuppe mit Eierstich <Ia,I,III,VI,VII,IX,2> dazu BIO -Obst 	Salat "Venezia" Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX> 	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1> 
MO 16.11.	Graupensuppe mit Kasselerfleisch <Ic,I,IX,S,3,2,1> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> und Obst 	Jägerschnitte <Ia,I,III,VII,X,S,3,1> mit Möhren <Ia,III,VI,VII,IX>, Soße <Ia,I,VII,IX> und Kartoffeln 	Bulgur-Kaisergemüsepfanne <Ia,I,IX> mit Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX,2> dazu Obst 	Chinesischer Salat gem Salat mit Sojakeimen, Chicken- Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> 
DI 17.11.	Gebackener Fisch <Ia,I,IV,X> mit Zitronensoße <Ia,I,III,VI,VII> und Kartoffel-Pastinakenpüree <VII,2> dazu Rotkraut-Rohkost 	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen <Ia,I,VII,IX,S> und Hörnchennudeln <Ia,I,III,VI> dazu Rotkraut-Rohkost 	BIO-Reis mit Kürbis-Karottenragout <Ia,I,VI,VII,IX,2> dazu Rotkraut-Roh- kost 	Chinesischer Salat gem Salat mit Sojakeimen, Chicken- Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> 
MI 18.11.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen <Ia,I,III,VI,VII,IX,S,R,2> dazu Grießpudding <Ia,I,VII>  	Hähnchenschnitzel <Ia,I> mit Erbsengemüse (natur), Soße <Ia,I,VI> und Kartoffeln 	Ei-Patty "natur" <III,VII,IX> mit Kartoffeln und Spinat <Ia,I,VI> dazu Grießpudding <Ia,I,VII> 	Chinesischer Salat gem Salat mit Sojakeimen, Chicken- Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> 
DO 19.11.	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Schinken-Käsesoße <VI,VII,IX,S,3,2,1> 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 S2/K1 	Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse <IX,X,2> dazu Farmer-Salat <III,3,2> 	Chinesischer Salat gem Salat mit Sojakeimen, Chicken- Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> 
FR 20.11.	Kartoffeln mit Kräuterquark <VII> dazu Obst 	Zweifarbige Germknödel <I,III,VI,VII> dazu Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2> S3/K2 	Buntes Eierfrikassee (Möhren, Erbsen) <Ib,I,III,VI,VII,IX> mit Kartoffeln dazu Obst 	Chinesischer Salat gem Salat mit Sojakeimen, Chicken- Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> 
MO 23.11.	Kartoffeln mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise <Ia,I,III,VI,VII> dazu Fruchtojoghurt <VII> 	Königsberger Klopse <Ia,I,VII,S> mit Kapernsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffeln S2/K1 	Vegetarische Linsensuppe süß-sauer <Ia,I,IX> dazu Fruchtojoghurt <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> 
DI 24.11.	Bismarckhering <IV,X,F,3,9> in Joghurt-Dillsauce <III,VII,2> mit Kartoffeln dazu Dessert 	Eierkuchen <Ia,I,III,VII> mit Apfelmus <3> S3/K2 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse <IX,2> dazu Apfelmus <3> 	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 25.11.	Kräuterspätzle <Ia,I,III,VI> mit Rahmwirsing <Ia,III,VI,VII,IX> und Weißkraut-Mandarinen-Salat 	Hähnchenpfanne mit Zucchini und Paprika <Ia,I,VI,VII> dazu Reis und Weißkraut- Mandarinen-Salat 	Gekochte Eier <III> in Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> mit Kartoffeln dazu Weißkraut-Mandarinen-Salat S2/K1 	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 26.11.	Grüne Bohnensuppe mit Kasselerfleisch <Ia,I,IX,X,S,3,2,1> und hausgem. Quarkspeise <VII,2,1> 	Bratwurst <X,S,1> mit Bayrisch Kraut <Ia,I,IX,S>, Kartoffeln und Soße <VII,IX> 	Tortellini mit Spinat-Ruccola-Füllung <Ia,I,III> dazu Käserahmsoße <Ia,I,VI,VII,IX,2> und hausgem. Quarkspeise <VII,2,1> 	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> 
FR 27.11.	Hähnchenbrust "natur" <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,IX,X> mit Petersilienkartoffeln, Kohlrabigemüse <Ia,I,III,VI,VII> und Soße <Ia,I,VII> 	Würzfleisch vom Schwein mit Gemüse <Ia,I,VII,IX,S> und Petersilienkartoffeln dazu Dessert 	Vollkornnudeln <Ia,I> mit Tomaten-Mozzarella-Soße <VII,2> 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> 
MO 30.11.	Lachs- und Seelachswürfel in Kräutersoße <Ia,I,IV,VI,VII,IX> mit Buttererbsen "natur" <VII> und Kartoffeln 	Schweinegulasch "Szegediner Art" <Ia,I,VII,S> mit Kartoffeln 	Möhren-Tomaten-Linsenbolognese <IX> dazu Vollkornnudeln <Ia,I> 	"Diplomatensalat" Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons., Käse, Joghurdressing <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> 

Änderungen vorbehalten.
Für Satzfehler übernehmen wir keine Haftung.



GUTEN APPETIT!

Kundennummer

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

Name

--

Einrichtung

--

Klasse

--

BESTELLSCHEIN NOVEMBER 2026

Abgabe bis 12.10.26

KW	45				
02.11. bis 06.11.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	46				
09.11. bis 13.11.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	47					
16.11. bis 20.11.26						
	A	B	C	S	K	
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						

KW	48				
23.11. bis 27.11.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

KW	49				
30.11.26					
	A	B	C	S	K
MO					
DI	—	—	—	—	—
MI	—	—	—	—	—
DO	—	—	—	—	—
FR	—	—	—	—	—

Unterschrift:

--