

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 Einzellerschein 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 er 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-021 geprüftes Produkt.

Durch unsere Speisenplanung und Speisenerstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Die Gestaltung unseres Speisengabens 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:



DEZEMBER 2026

