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!

Quarkkuchen(Ia,III,V,VII

GUTEN APPETIT!

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	SALATTELLER	KALTGERICHT	BEKÖMMLICHE KOST
SO 01.11.*		Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons <Ia,I,G,3> dazu Spätzle <Ia,I,III,VI>	Senfkrustenbraten <X,S> in Soße <VII> dazu Rotkohl <Ia,I,S,9> und Kartoffelklöße			
MO 02.11.	Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen <Ia,I,IX> dazu Bockwurst <X,S,3,1>	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Sauce Bolognese <VII,IX,S,2>	Hähnchen-Gemüsepfanne (Mais, Karotten und Erbsen) <Ia,I,VI,VII> dazu Kartoffeln	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>	Rote Linsensuppe mit Kartoffeln und Möhren <Ia,I,IX,K>
DI 03.11.	Milchreis <VII> mit Zucker- und Zimtmischung und Apfelmus <3>	Geflügel-Cevapcici <Ia,I,III,IX,X,G> mit Sommergemüse <Ia,I,VI,VII,IX> und Soße <Ia,I,VII> dazu Kartoffelpüree <VII,2>	Bauernroulade <Ia,I,X,S> mit Porreegemüse <Ia,I,III,VI,VII> und Soße <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln	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>	Gemüseeintopf Frühlings Art <IX,2> mit Stracciatella-Quarkspeise <VII,VIII,2,1>
MI 04.11.	Vollkornnudeln <Ia,I> mit **BIO**-Brokkolirahm <Ia,I,VII,IX> und Fruchtjoghurt <VII>	Putengulasch mit buntem Gemüse (Karotten,Porree und Sellerie) <Ia,I,VII,IX> und Kartoffeln	Schlachteplatte <Ia,I,III,VI,VII,IX,X,S,5,3,1> mit Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln	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>	Gebackenes Seelachsfilet <Ia,I,IV,X> mit Buttermöhren <VII>, Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Kartoffelpüree <VII,2>
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>	Spanferkelrollbraten <S> mit Rotkohl <Ia,I,S,9>, Soße <Ia,I,VII> und Kartoffelklöße	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>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <VII,K> und Rahmspinatsoße <VI,VII,IX> dazu Rote Bete <K>
FR 06.11.	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und geschnittenen Wienerwürstchen <IX,S,2> dazu Vanillepudding <VII,K>	Hörnchennudeln <Ia,I,III,VI> dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel <Ia,I,IX,5,2,1> und Vanillepudding <VII,K>	Schweineschnitzel <Ia,I,S> mit Soße „Jäger Art“ <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln	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>	Reispfanne mit Balkangemüse und Hirtenkäse <VII,IX> dazu Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX,2> und Vanillepudding <VII,K>
SA 07.11.*		Ungarische Gulaschsuppe <Ia,I,IX,S,3,2> mit Weizenbrötchen <Ia,I,XI>	Hackbraten <S> mit Kaisergemüse <Ia,III,VI,VII> und Soße <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln			
SO 08.11.*		Putengulasch mit Pilzen <Ia,I,VII> dazu Möhrengemüse <Ia,III,VI,VII,IX> und Kartoffeln	Sauerbraten mit Rotkohl <Ia,I,S,9> und Soße <VII,IX> dazu Kartoffelklöße			
MO 09.11.	Spirelli <Ia,I,III> mit Tomaten-Basilikumsoße <Ia,I,VII> und Reibekäse <VII,K>	Hackfleisch-Wirsingpfanne <Ia,I,VII,S> mit Kartoffeln	Leberragout <Ia,I,VII,S> mit Kartoffelpüree <VII,2> und Gewürzgurkenwürfel <15>	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX>	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1>	Seelachswürfel in Sahnesoße mit Tomatenstückchen <Ia,I,IV,VI,VII,IX> und Vollkornreis <Ia,Ib,Ic,Id,I>
DI 10.11.	Süßkartoffelcurry <IX> mit Reis dazu Weißkohl-Möhren-Rohkost	Deftiger Bratklops <Ia,I,III,X,S> mit Spinat <Ia,I,VII> und Kartoffeln	Schweineroulade <Ia,I,III,VI,VII,IX,X,S> mit Rosenkohl <Ia,I,VI,VII> und Soße <X> dazu Kartoffeln	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX>	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1>	Buntes Eierfrikassee <Ib,I,III,VI,VII,IX> mit Kartoffeln dazu Weißkohl-Möhren-Rohkost
MI 11.11.	Tortellini mit veg. Füllung <Ia,I,III> dazu Petersilien-Frischkäse-Soße <Ia,I,VI,VII,IX> 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>	Pfannengyros <VII,X,S,6> mit Tomatenreis und Tzatziki <VII> dazu Weißkrautsalat <3> und Pfannkuchen <Ia,I,III,VI,VII,VIII>	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX> dazu Pfannkuchen <Ia,I,III,VI,VII,VIII>	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1> dazu Pfannkuchen <Ia,I,III,VI,VII,VIII>	Bunte Gemüsesuppe <IX,2> mit Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> und Pfannkuchen <Ia,I,III,VI,VII,VIII>
DO 12.11.	Spätzle <Ia,I,III,VI> mit Champignon-Rahmsoße <Ia,I,VI,VII,IX> dazu Fruchtjoghurt <VII>	Tomaten-Paprika-Thunfischsoße <Ia,I,IV,IX,2> mit Schleifchennudeln <Ia,I> dazu Fruchtjoghurt <VII>	Eisbein <Ia,III,VI,VII,IX,X,5,3,1> mit Soße <Ia,I> und Sauerkraut <IX,S> dazu Kartoffeln	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX>	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1>	Gemüseeintopf auf mexikanischer Art Tomaten, Paprika, grüne Bohnen, Kidney-Bohnen, Kartoffeln <Ia,I,III,VI,VII,IX,X,XI> dazu Frucht joghurt <VII>
FR 13.11.	Grießbrei <Ia,I,VII> mit Pfirsichkompott	Geflügelfrikadelle <Ia,I,III,VI,VII,X> mit Letscho <Ia,I,2> und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel <Ia,I> mit Erbsen-Maisgemüse <Ia,I,IX> und Soße <Ia,I,VII> dazu Kartoffeln	Salat „Venezia“ Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons, Balsamicodressing <Ia,I,VI,IX>	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <Ia,I,VII,X,1>	Blumenkohlsuppe mit Eierstich <Ia,I,III,VI,VII,IX,2> dazu **BIO**-Obst
SA 14.11.*		Nudelsuppe mit Geflügelfleisch <Ia,I,III,VI,IX> Roggenbrot <Ia,Ib,I>	Schweinefrikadelle <Ia,I,III,X,S> mit Schwarzwurzelgemüse <Ia,I,VI,VII,IX> und Soße <Ia,I> dazu Kartoffeln			
SO 15.11.*		Schellfischfilet in Cornflakes-Panade <Ia,I,IV> mit Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> und Reis	Rinderschmorbraten mit Rosenkohl <Ia,I,VI,VII> und Soße <VII,IX> dazu Spätzle <Ia,I,III,VI>			
MO 16.11.	Graupensuppe mit Kasselerfleisch <Ic,I,IX,S,3,2,1> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> und Obst	Hühnerfrikassee mit Spargel <Ia,I,VI,VII> dazu Reis	Jägerschnitte <Ia,I,III,VI,X,S,3,1> mit Möhren <Ia,III,VI,VII,IX>, Soße <Ia,I,VII,IX> und Kartoffeln	„Chinesischer Salat“ gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1>	Bulgur-Kaisergemüsepfanne <Ia,I,IX> mit Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX,2> dazu Obst

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- Fette; GF - Gesättigte Fette; 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 Speisenversorgung 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, **VIIIh** 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 mir 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.

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-021 geprüft wurde.

Frischer Kuchen zum Freitag!

Pfannkuchen(Ia,III,V,VII
5 Stück im Beutel

GUTEN APPETIT!

BURGEN LAND KÜCHE

MENÜPLAN

NOVEMBER 2026

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	SALATTELLER	KALTGERICHT	BEKÖMMLICHE KOST
DI 17.11.	BIO - Reis mit Kürbis-Karottenragout <Ia,I,VI,VII,IX,2> dazu Rotkraut-Rohkost E 419 kJ / 100 kcal · F 1,1 g · SFAs 0,3 g · KH 15,0 g · Zkr. 3,6 g · EW 1,8 g · Salz 0,0 g	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen <Ia,I,VII,IX,S> und Hörnchennudeln <Ia,I,III,VI> dazu Rotkraut-Rohkost E 909 kJ / 217 kcal · F 5,0 g · SFAs 3,2 g · KH 31,0 g · Zkr. 3,4 g · EW 9,2 g · Salz 1,1 g	Zwiebelfleisch <IX,S> mit Soße <Ia,I,VI,VII,IX> und Kartoffelklöße E 540 kJ / 129 kcal · F 3,2 g · SFAs 1,1 g · KH 14,0 g · Zkr. 0,8 g · EW 5,3 g · Salz 1,5 g	Chinesischer Salat gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 251 kJ / 60 kcal · F 3,4 g · SFAs 0,3 g · KH 5,0 g · Zkr. 2,1 g · EW 2,3 g · Salz 0,4 g	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> E 796 kJ / 190 kcal · F 14,0 g · SFAs 4,5 g · KH 3,8 g · Zkr. 1,3 g · EW 12,0 g · Salz 1,8 g	Gebackener Fisch <Ia,I,IV,X> mit Zitronensoße <Ia,I,III,VI,VII> und Kartoffel-Pastinakenpüree <VII,2> dazu Rotkraut-Rohkost E 611 kJ / 146 kcal · F 3,8 g · SFAs 0,9 g · KH 17,0 g · Zkr. 2,8 g · EW 3,9 g · Salz 0,9 g
MI 18.11.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen <Ia,I,III,VI,VII,IX,S,R,2> dazu Grießpudding <Ia,I,VII> E 695 kJ / 166 kcal · F 5,6 g · SFAs 2,3 g · KH 9,2 g · Zkr. 3,4 g · EW 3,6 g · Salz 0,8 g	Hähnchenschnitzel <Ia,I> mit Erbsengemüse (natur), Soße <Ia,I,VII> und Kartoffeln E 402 kJ / 96 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,2 g · KH 14,0 g · Zkr. 1,3 g · EW 5,2 g · Salz 1,6 g	Kasslernacken mit Sauerkraut <IX,S> und Semmelknödel <Ia,I,III> E 821 kJ / 196 kcal · F 7,1 g · SFAs 2,1 g · KH 24,0 g · Zkr. 1,4 g · EW 7,8 g · Salz 1,1 g	Chinesischer Salat gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 251 kJ / 60 kcal · F 3,4 g · SFAs 0,3 g · KH 5,0 g · Zkr. 2,1 g · EW 2,3 g · Salz 0,4 g	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> E 796 kJ / 190 kcal · F 14,0 g · SFAs 4,5 g · KH 3,8 g · Zkr. 1,3 g · EW 12,0 g · Salz 1,8 g	Ei-Patty natur <III,VII,IX> mit Kartoffeln und Spinat <Ia,I,VII> dazu Grießpudding E 322 kJ / 77 kcal · F 1,9 g · SFAs 0,7 g · KH 10,0 g · Zkr. 0,5 g · EW 3,8 g · Salz 1,0 g
DO 19.11.	Tomatensuppe mit Wurstwürfel und Reis <Ia,I,IX,X,S,3,2,1> dazu Farmer-Salat <III,3,2> E 486 kJ / 116 kcal · F 3,1 g · SFAs 1,2 g · KH 18,0 g · Zkr. 5,2 g · EW 2,6 g · Salz 1,4 g	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Schinken-Käsesoße <VI,VII,IX,S,3,2,1> dazu Farmer-Salat <III,3,2> E 1005 kJ / 240 kcal · F 6,4 g · SFAs 3,3 g · KH 20,0 g · Zkr. 3,3 g · EW 7,3 g · Salz 2,3 g	Gebratene Wiener <IX,X,S,R,5,3,1> mit Rotkohl, <Ia,I,S,9> Soße <VII,IX> und Kartoffeln E 461 kJ / 110 kcal · F 1,1 g · SFAs 0,2 g · KH 9,0 g · Zkr. 1,7 g · EW 4,2 g · Salz 1,9 g	Chinesischer Salat gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 251 kJ / 60 kcal · F 3,4 g · SFAs 0,3 g · KH 5,0 g · Zkr. 2,1 g · EW 2,3 g · Salz 0,4 g	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> E 796 kJ / 190 kcal · F 14,0 g · SFAs 4,5 g · KH 3,8 g · Zkr. 1,3 g · EW 12,0 g · Salz 1,8 g	Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse <IX,X,2> dazu Farmer-Salat <III,3,2> E 427 kJ / 102 kcal · F 2,5 g · SFAs 0,7 g · KH 14,0 g · Zkr. 3,0 g · EW 3,5 g · Salz 1,2 g
FR 20.11.	Zweifarbige Germknödel <I,III,VI,VII> und Soße mit Vanillegeschmack <Ia,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2> E 837 kJ / 200 kcal · F 2,8 g · SFAs 1,5 g · KH 38,0 g · Zkr. 12,0 g · EW 4,4 g · Salz 0,5 g	Buntes Eierfrikassee (Möhren, Erbsen) <Ib,I,III,VI,VII,IX> mit Kartoffeln dazu Obst E 523 kJ / 125 kcal · F 2,3 g · SFAs 0,5 g · KH 11,0 g · Zkr. 1,2 g · EW 3,3 g · Salz 1,3 g	Deftiger Bratklops <Ia,I,III,X,S> mit Bayrisch Kraut <Ia,I,IX,S> und Bratensoße <Ia,I> dazu Kartoffeln E 507 kJ / 121 kcal · F 5,8 g · SFAs 1,5 g · KH 13,0 g · Zkr. 2,0 g · EW 3,3 g · Salz 1,6 g	Chinesischer Salat gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 251 kJ / 60 kcal · F 3,4 g · SFAs 0,3 g · KH 5,0 g · Zkr. 2,1 g · EW 2,3 g · Salz 0,4 g	Nudelsalat mit panierter Wurstscheibe <Ia,I,VII,X,S,1> E 796 kJ / 190 kcal · F 14,0 g · SFAs 4,5 g · KH 3,8 g · Zkr. 1,3 g · EW 12,0 g · Salz 1,8 g	Kartoffeln mit Kräuterquark <VII> dazu Obst E 260 kJ / 62 kcal · F 0,5 g · SFAs 0,1 g · KH 8,5 g · Zkr. 1,0 g · EW 1,3 g · Salz 0,8 g
SA 21.11.*		Linsensuppe und Rotwurstwürfel <IX,S,3,2,1> und Dessert E 444 kJ / 106 kcal · F 2,5 g · SFAs 1,4 g · KH 13,0 g · Zkr. 1,4 g · EW 4,9 g · Salz 0,9 g	Schweine-Cordon-Bleu <Ia,I,III,VII> mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise <Ia,I,III,VI,VII> und Kartoffeln E 507 kJ / 121 kcal · F 2,9 g · SFAs 0,7 g · KH 14,0 g · Zkr. 1,2 g · EW 5,3 g · Salz 1,4 g			
SO 22.11.*		Putensteak mit Letscho <Ia,I,2> und Gemüsereis <IX> E 448 kJ / 107 kcal · F 0,7 g · SFAs 0,3 g · KH 19,0 g · Zkr. 2,8 g · EW 5,2 g · Salz 2,0 g	Rindergulasch <Ia,I,IX,R> mit Ananasrotkohl <S,9> und Kartoffelklöße E 394 kJ / 94 kcal · F 2,5 g · SFAs 1,0 g · KH 12,0 g · Zkr. 2,1 g · EW 4,9 g · Salz 1,9 g			
MO 23.11.	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise <Ia,I,III,VI,VII> dazu Fruchtjoghurt <VII> E 461 kJ / 110 kcal · F 0,8 g · SFAs 0,2 g · KH 14,0 g · Zkr. 3,4 g · EW 2,3 g · Salz 0,8 g	Schweinesteak <S> mit Rahmchampignons <Ia,I,VI,VII,IX> und Kartoffeln E 473 kJ / 113 kcal · F 3,7 g · SFAs 1,5 g · KH 9,6 g · Zkr. 0,6 g · EW 6,6 g · Salz 0,8 g	Königsberger Klopse <Ia,I,VII,S> mit Kapernsoße <Ia,I,VI,VII> und Kartoffeln E 519 kJ / 124 kcal · F 2,9 g · SFAs 0,9 g · KH 13,0 g · Zkr. 0,9 g · EW 4,4 g · Salz 1,2 g	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Currykетchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Vegetarische Linsensuppe süß-sauer <Ia,I,IX> dazu Fruchtjoghurt <VII> E 385 kJ / 92 kcal · F 0,5 g · SFAs 0,1 g · KH 16,0 g · Zkr. 3,2 g · EW 5,0 g · Salz 0,6 g
DI 24.11.	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse <IX,2> dazu Apfelmus <3> E 356 kJ / 85 kcal · F 2,0 g · SFAs 0,3 g · KH 15,0 g · Zkr. 4,1 g · EW 1,2 g · Salz 0,7 g	Eierkuchen <Ia,I,III,VII> mit Apfelmus <3> E 603 kJ / 144 kcal · F 3,6 g · SFAs 0,6 g · KH 22,0 g · Zkr. 6,3 g · EW 5,2 g · Salz 0,3 g	Herzhafter Rinderbraten <VII,IX> mit Soße dazu Rotkohl <Ia,I,S,9> und Kartoffelklöße E 381 kJ / 91 kcal · F 2,2 g · SFAs 0,6 g · KH 10,0 g · Zkr. 2,0 g · EW 6,3 g · Salz 2,0 g	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Currykетchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Bismarckhering <IV,X,F,3,9> in Joghurt-Dillsauce <III,VII,2> mit Kartoffeln dazu Milchdessert <VII> E 322 kJ / 127 kcal · F 8,3 g · SFAs 2,9 g · KH 9,7 g · Zkr. 1,8 g · EW 3,3 g · Salz 1,1 g
MI 25.11.	Reissuppe mit Geflügelfleisch <IX> dazu Weißkraut-Mandarinen-Salat E 255 kJ / 61 kcal · F 0,5 g · SFAs 0,1 g · KH 11,0 g · Zkr. 3,1 g · EW 3,0 g · Salz 0,0 g	Kräuterspätzle <Ia,I,III,VI> mit Rahmwirsing <Ia,III,VI,VII,IX> und Weißkraut-Mandarinen-Salat E 787 kJ / 188 kcal · F 2,0 g · SFAs 0,5 g · KH 33,0 g · Zkr. 4,7 g · EW 6,6 g · Salz 1,1 g	Hähnchenpfanne mit Zucchini und Paprika <Ia,I,VI,VII> dazu Reis und Weißkraut-Mandarinen-Salat E 858 kJ / 205 kcal · F 1,2 g · SFAs 0,2 g · KH 35,0 g · Zkr. 2,6 g · EW 7,1 g · Salz 1,0 g	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Currykетchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Gekochte Eier <III> in Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> mit Kartoffeln dazu Weißkraut-Mandarinen-Salat E 469 kJ / 112 kcal · F 2,9 g · SFAs 0,7 g · KH 11,0 g · Zkr. 3,3 g · EW 4,5 g · Salz 1,2 g
DO 26.11.	Grüne Bohnensuppe mit Kasselerfleisch <Ia,I,IX,X,S,3,2,1> und hausgem. Quarkspeise <VII,2,1> E 276 kJ / 66 kcal · F 1,2 g · SFAs 0,3 g · KH 9,1 g · Zkr. 3,9 g · EW 3,0 g · Salz 0,9 g	Knacker <S,3,1> mit Spinat <Ia,I,VII> und Kartoffeln E 1089 kJ / 260 kcal · F 9,9 g · SFAs 7,5 g · KH 4,2 g · Zkr. 0,5 g · EW 14,0 g · Salz 2,0 g	Bratwurst <IX,X,S,1> mit Bayrisch Kraut <Ia,I,IX,S>, Kartoffeln und Soße <VII,IX> E 917 kJ / 219 kcal · F 19,0 g · SFAs 7,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,0 g · EW 8,6 g · Salz 1,9 g	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Currykетchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Tortellini mit Spinat-Ruccola-Füllung <Ia,I,III> dazu Käserahmsoße <Ia,I,VI,VII,IX,2> und hausgem. Quarkspeise <VII,2,1> E 1047 kJ / 250 kcal · F 5,3 g · SFAs 2,0 g · KH 31,0 g · Zkr. 3,8 g · EW 6,5 g · Salz 2,5 g
FR 27.11.	Pizzasuppe mit Hackfleisch <Ia,I,VII,IX,S> dazu Weizenbrot <Ia,Ib,I> E 465 kJ / 111 kcal · F 2,9 g · SFAs 1,7 g · KH 12,0 g · Zkr. 4,2 g · EW 4,8 g · Salz 1,9 g	Würzfleisch vom Schwein mit Gemüse <Ia,I,VII,IX,S> und Petersilienkartoffeln dazu Dessert E 389 kJ / 92 kcal · F 2,3 g · SFAs 0,6 g · KH 9,3 g · Zkr. 0,5 g · EW 6,3 g · Salz 0,4 g	Hähnchenbrust natur <G,18> mit Petersilienkartoffeln, Kohlrabigemüse <Ia,I,III,VI,VII> und Soße <Ia,I,VII> E 394 kJ / 94 kcal · F 2,0 g · SFAs 0,6 g · KH 12,0 g · Zkr. 1,6 g · EW 5,3 g · Salz 1,4 g	Salat „Gärtner“ Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Currykетchup <Ia,I,III,VI,VII,X,1,9> E 264 kJ / 63 kcal · F 3,3 g · SFAs 0,3 g · KH 4,1 g · Zkr. 1,8 g · EW 1,6 g · Salz 0,2 g	Vollkornnudeln <Ia,I> mit Tomaten-Mozzarella-Soße <VII,2> dazu **BIO**-Obst E 783 kJ / 187 kcal · F 4,5 g · SFAs 3,2 g · KH 30,0 g · Zkr. 3,8 g · EW 5,7 g · Salz 1,5 g
SA 28.11.*		Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen <IX,S,2> und Dessert E 364 kJ / 87 kcal · F 1,8 g · SFAs 0,3 g · KH 11,0 g · Zkr. 0,8 g · EW 1,2 g · Salz 0,5 g	Schweinebraten <S> mit Soße <Ia,I,VII,IX> und Rosenkohl <Ia,I,VI,VII> dazu Kartoffeln E 435 kJ / 104 kcal · F 2,8 g · SFAs 0,9 g · KH 11,0 g · Zkr. 1,2 g · EW 5,5 g · Salz 1,2 g			
SO 29.11.*		Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen <Ia,I,VI,VII> dazu Reis E 1047 kJ / 250 kcal · F 1,4 g · SFAs 0,2 g · KH 43,0 g · Zkr. 0,8 g · EW 8,4 g · Salz 1,1 g	Lammhacksteak <Ia,I,III> in Soße <Ia,I,VII,IX> mit Bohnengemüse <Ia,I,VI,VII,IX,X> und Rosmarinkartoffeln E 444 kJ / 106 kcal · F 2,4 g · SFAs 0,9 g · KH 13,0 g · Zkr. 1,6 g · EW 5,1 g · Salz 1,1 g			
MO 30.11.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch <Ia,I,IX,2> dazu Obst E 188 kJ / 45 kcal · F 0,9 g · SFAs 0,2 g · KH 7,0 g · Zkr. 2,2 g · EW 1,4 g · Salz 0,6 g	Schweinegulasch „Szegediner Art“ <Ia,I,VII,S> mit Kartoffeln E 440 kJ / 105 kcal · F 1,8 g · SFAs 0,6 g · KH 15,0 g · Zkr. 2,0 g · EW 5,9 g · Salz 1,4 g	Lachs- und Seelachswürfel in Kräutersoße <Ia,I,IV,VI,VII,IX> mit Buttererbsen „natur“ <VII> und Kartoffeln E 837 kJ / 200 kcal · F 1,5 g · SFAs 0,4 g · KH 13,0 g · Zkr. 0,9 g · EW 5,5 g · Salz 1,1 g	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons., Käse, Joghurtdressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9> E 327 kJ / 78 kcal · F 4,7 g · SFAs 1,3 g · KH 3,8 g · Zkr. 1,7 g · EW 5,0 g · Salz 0,7 g	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <Ia,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9> E 804 kJ / 192 kcal · F 5,4 g · SFAs 0,2 g · KH 40,0 g · Zkr. 6,4 g · EW 3,7 g · Salz 3,6 g	Möhren-Tomaten-Linsenbolognese <IX> dazu Vollkornnudeln <Ia,I> E 871 kJ / 208 kcal · F 4,4 g · SFAs 3,1 g · KH 33,0 g · Zkr. 2,8 g · EW 6,8 g · Salz 1,5 g

zertifiziert durch:

Sicherheit und Qualität

DE ST 00148 EG

Bio Grünstempel Ökoprüfstelle

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