

# KW 08 SPEISEPLAN

## 18.02. bis 24.02.2019



Bestellschein vom: 18.02. bis 24.02.2019

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_

Menüservice für Firmen, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegedienste - lecker - jeden Tag frisch gekocht - variantenreich - ohne Liefergebühren



	1 Vollkost	P Pasta	3 Vollkost	V Vegetarisch	N Nachtisch	1 NORMAL	P NORMAL	3 NORMAL	V NORMAL	1 GROSS	P GROSS	3 GROSS	V GROSS	N Nachtisch	Bionade BIONADE		Erfrischungstee			SACHSEN Milch H-Milch (G)
															Holunder	Litschi	Pfeifferminz/ Brombeere	Grüner Tee mit Mango	Weißer Tee m. Cranberry	
PREISE:	Mo-Fr: 3,60 € • Sa-So: 4,10€ Grosse Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,40 € Grosse Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,40 € Grosse Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € Grosse Portion + 0,40 €	0,90 €															
Mo 18.02.	Pichelsteiner Gemüseintopf <sup>(A1)</sup> mit Kassler <sup>(2,3,4,6,1)</sup> -und Kartoffelwürfeln dazu 1 Scheibe Brot <sup>(A1,A2)</sup>	Tortellini - dreifarbig <sup>(A1)</sup> dazu eine Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	Gekochtes Welfleisch mit Majoransauce <sup>(A1,G)</sup> , Grünkohl <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(3,4,G,L)</sup>	Schleifennudeln <sup>(A1)</sup> mit einer Gemüserahmsauce <sup>(A1,G)</sup>	Rote Grütze <sup>(A1)</sup>															
Di 19.02.	Naturfischwürfel <sup>(D)</sup> in Sensauce <sup>(A1,G,J)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(3,4,G,L)</sup>	Hackfleischbolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Rippchen <sup>(J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I,J)</sup> , Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Veget.Kohlroulade <sup>(A1,A5,C,F)</sup> mit Sauce <sup>(A1,G,I)</sup> und Kartoffeln	Pfirsichkompott <sup>(3)</sup>															
Mi 20.02.	Kräuterquark <sup>(G)</sup> mit Kartoffeln dazu Leberwurst <sup>(2,3,6,1)</sup>	Bunte Spätzlepfanne <sup>(A1,C)</sup> mit Käsesahnesauce <sup>(1,A1,G)</sup>	Mutzbraten mit Bratensauce <sup>(A1,I,J)</sup> , grüne Bohnen <sup>(I)</sup> und Kümmelkartoffeln	Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln <sup>(A1,I)</sup>	Karamellpudding <sup>(G)</sup>															
Do 21.02.	Grüne Bohnensuppe mit Kassler- <sup>(2,3,4,6,A1,I)</sup> und Kartoffelwürfeln dazu 1 Scheibe Brot <sup>(A1,A2)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Putenstreifen in Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	Currywurst <sup>(2,3,4,I)</sup> mit Currysauce <sup>(A1,J)</sup> und Bratkartoffeln	Spinatmedaljon <sup>(A1,C)</sup> mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(3,4,G,L)</sup>	Kirschquarkspeise <sup>(G)</sup>															
Fr 22.02.	Vanillepuddingsuppe <sup>(G)</sup> mit einem Milchbrötchen <sup>(1,3,A1,F,G)</sup>	Penne <sup>(A1)</sup> mit einer Blumenkohlcremesauce <sup>(A1,G)</sup> und zartem Bauspeck <sup>(2,3,I)</sup>	Wildgulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rosenkohl <sup>(I)</sup> dazu 2 Klöße <sup>(3,L)</sup>	Käseschnitzel <sup>(A1,C,G)</sup> mit Petersiliensauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln	Birnenkompott <sup>(3)</sup>															
Sa 23.02.	Kartoffel - Lauchintopf <sup>(A1)</sup> mit Fleischbällchen <sup>(3,A1)</sup> und Frischen Kräutern dazu ein frisches Brötchen <sup>(A1,A3)</sup>	Grüne Nudelpfanne <sup>(A1)</sup> mit Käse <sup>(1,G)</sup> überbacken	Hackbraten <sup>(I,J)</sup> mit Burgundersauce <sup>(A1,I)</sup> , rustikalen Möhren und Kartoffeln		Mandarinenkompott <sup>(3)</sup>															
So 24.02.	Süß-saure Fleckeeintopf <sup>(A1)</sup> dazu 1 Scheibe Brot <sup>(A1,A2)</sup>	Spaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Carbonarasauce <sup>(A1,G,I)</sup>	Schlachteplatte <sup>(2,3,4,6,1)</sup> mit Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln		Blutorangenhjoghurt <sup>(3,G)</sup>															

**WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN:** Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche(s) das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenseitnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • E-Mail: sonderkost@bgh-office.de

**LEGENDE:** A=Gluten (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut) • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss) • I=Sellerie • J=Senf • K= Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

KW 08



# SPEISEPLAN

18.02. bis 24.02.2019

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH



Bestellschein vom: 18.02. bis 24.02.2019

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_

	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	PINKFOOD "Salat"			PINKFOOD "Menüs"			BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	Sachsenobst 0,33l für 0,90 € (pfandfrei)			Lichtenauer Mineralwasser 0,5l - PET-Flasche für 1,00 € (P1)		Apfelschorle 0,5l - PET-Flasche für 1,25 € (P1)										
	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10	PF1	Option PF1.1	zusätzlicher Dressing a / b / c	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	10	Apfel	Apfel-Kirsche	Orange	Multi-Vitamin	STILL	MEDIUM	PREMIUM							
Mo 18.02.																														
Di 19.02.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J)	Verschiedene Gemüsessticks (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi) mit einem Knoblauch-Kräuter-Dip, dazu Baguette (a1,A2,F,G,I)	Bauernbruststück mit frischem Gemüse, Bacon und einem Baguette (2,3,A1,A2,C,I)	Gedämpftes Lachsfilet mit Kohlrabi-Kräuterreis und Rote-Bete-Sauce (A1,D,F)	Hausgemachte Lasagne mit Kräuterschmand-Dip (A1,C,G)	Pikantes Hähnchenragout mit Champignon und Paprika, dazu Kartoffelgnocchi (A1,C)	Gebratene Krakauer mit Grünkohl und Dampfkartoffeln (2,3,I,J)																							
Mi 20.02.																														
Do 21.02.	3,90 € Sa.-So. + 0,30€																													
Fr 22.02.	PF1.1) Option: mit gebrauchten Balsamico-Hähnchenstreifen (J) Aufpreis: 1,00 € Sa.-So. + 0,30€																													
Sa 23.02.	zusätzlicher Dressing: a) Joghurt (C,G) b) Balsamico-vinaigrette (C,G,J) c) Zitrone-Senf (J)							Sa.-So+ 0,30€	Sa.-So+ 0,30€	Sa.-So+ 0,30€	Sa.-So+ 0,30€	Sa.-So+ 0,30€																		
So 24.02.	ohne Aufpreis							3,90 €	3,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €																	

**WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN:** Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche(s) das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenseinnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • E-Mail: sonderkost@bgh-office.de

**LEGENDE:** A=Gluten (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut) • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss) • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

- HINWEIS! Am Wochenende erhöhen sich die Pinkfood - Preise um 0,30€
- Zu- und Abbestellungen sind telefonisch, per E-Mail oder Fax von Mo-Fr, von 7-16 Uhr möglich (außer feiertags und am Wochenende) WICHTIG: Zu- und Abbestellungen für das Wochenende sind ausschließlich bis Freitag 16:00 Uhr möglich!
- Am Liefertag sind Zu- und Abbestellungen nur bis 8.00 Uhr möglich (außer WE und feiertags)
- Wir bitten darum, etwaige Beanstandungen am Liefertag zu reklamieren
- Änderungen des Speiseplanes und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten!
- Wochenendbelieferungen für die Regionen Halle (Saale), Oschatz und Querfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.



Wir wünschen guten Appetit!



(P1) = Preis versteht sich inkl. 0,25 € Pfand  
(P2) = Preis versteht sich inkl. 0,08 € Pfand