

SPEISEPLAN

KW 11 / 11.03. - 17.03.2019



Bestellschein vom : 11.03. - 17.03.2019

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kunden - Nr.: _____

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



PREISE:	1	P	3	V	N	1	P	3	V	1	P	3	V	N	BIONADE		Erfrischungstees			
	VOLLKOST	PASTA	VOLLKOST	VEGETARISCH	NACHTISCH	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROSS	GROSS	GROSS	GROSS	NACHTISCH	Litschi	Holunder	Weißer Tee m. Cranberry	Pfefferminz Brombeere	Grüner Tee mit Mango	H - Milch
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 €	0,90 €										0,5l - PET Flasche 1,45 € ^{P1}		0,5l - PET Flasche 1,25 € ^{P1}		0,15 PET Flasche 1,10 €	
Mo 11.03.	Gulaschsuppe ^(A1,I) dazu Brot ^(A1,A2)	Tortellini - Tricolore - mit Rindfleischfüllung ^(A1) dazu eine Basilikumsauce ^(A1,G)	Wellfleisch mit Grünkohl ^(A1,I) , Majoransauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Couscouspfanne mit frischem Gemüse ^(A1) dazu eine Kräutersauce ^(A1,G)	Erdbeer-Pudding ^(G)															
Di 12.03.	Grießbrei ^(G) mit Zucker und Zimt dazu heiße Pflaumen	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G) dazu Röstzwiebeln ^(A1)	Marinierter Hering ^(1,5,C,D,G,J) mit Kartoffeln	Rührerei ^(C) mit Kartoffelpüree ^(G)	Stückobst															
Mi 13.03.	Paniertes Seelachsfilet ^(A1,D) mit Möhrengemüse Petersiliensauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Milder Currywurst - Gulasch ^(2,3,4,A1,I,J) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)	Rinderzunge ^(2,3,4,6) mit Brokkoli und einer Rotweinsauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Italienische Gemüsesuppe mit Nudleinlage ^(A1,C) dazu Ciabattabrot ^(A1,A2)	Doppel-Keks ^(A1,G)															
Do 14.03.	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln ^(2,3,4,A1,I)	Spaghetti ^(A1,C) Napoli dazu Reibekäse ^(G)	Schweinegulasch ^{„Szegediner Art.“^(A1,I)} mit Böhmischem Knödelscheiben ^(A1)	Vegetarische Bolognese mit Brunoisegemüse ^(A1,I) dazu Vollkornreis	Quarkspeise ^(G)															
Fr 15.03.	Fleischbällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hähnchenfiletstreifen in süß - saurer Sauce ^(A1) dazu Rigatoni ^(A1)	Schlachteplatte ^(2,3,6,I) mit Sauerkraut ^(A1,I) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Schokoladenpudding-Suppe ^(G) mit einem Milchbrötchen ^(A1,C,G)	Grieß-Pudding ^(G)															
Sa 16.03.	Porreeintopf ^(A1) mit Kassler- und Kartoffelstücken ^(2,3,4,6,I) dazu 1 Brötchen ^(A1,A3)	Rindergulasch ^(A1,I) mit Spirelli ^(A1,C)	Gekochtes Eisbeinfleisch mit Majoransauce ^(2,A1,G) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffeln		Mandarinen-Kompott ⁽³⁾															
So 17.03.	Hausgemachte Wirsingkohlsuppe mit Kassler ^(2,3,4,6,A1,I) dazu Brot ^(A1,A2)	Pasta mit Hähnchenbruststreifen und Tomatenwürfeln ^(A1,C) dazu KräuterSauce ^(A1,G)	Wildgulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ^(A1,I) dazu Spätzle ^(A1,C)		Rote Grütze ^(2,3,A1) und Vanille-Sauce ^(I,G)															

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 Essenteilnehmer 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=G-luten (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=Pecanuss, 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**

HINWEISE:
 • 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!

• Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 •
 • Hallesche Str. 244 • 04159 Leipzig • Telefon: 03 41 / 686 555 00 • Telefax: 03 41 / 686 555 01 •
 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte! •

Online-Bestellung unter: www.bürgerhaus.de oder per E-Mail: bestellung@bgh-office.de



Bestellschein vom : 11.03. - 17.03.2019



SPEISEPLAN

Trendy + Leicht + Gesund + Frisch

KW 11/ 11.03.- 17.03.2019



PINK FOOD.DE

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kunden - Nr: _____

PINKFOOD SALAT		PINKFOOD MENÜS					Bürgerhaus SPEZIAL	Sachsenobst 0,30 l für 0,90€ (pfandfrei)			Lichtenauer 0,5l-PET-Flasche ^(P1)			KW 11	Bürgerhaus SPEZIAL Menü 10	Salat	Kalter Snack	Snack	Fisch	Pasta	Warmes				
<small>(jeweils Anzahl eintragen)</small>		<small>(jeweils Anzahl eintragen)</small>						Apfel	Apfel-Kirsche	Orange	Multivitamin	Still	Medium			Premium	PF 1	PF 2	PF 3	PF 4	PF 5	PF 6			
PF 1	PF 1.1 Option	PF 2	PF 3	PF 4	PF 5	PF 6															Mo 11.03.	Große hausgemachte Frikadelle mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,G,C,I,J) 4,90€ <small>Sa - So + 0,30€</small>	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer - Honig Dressing^(J) 3,90€ <small>Sa - So + 0,30€</small>	Schichtsalat mit Ananas, Schinken, Ei und Eiweißbrötchen (G,J,K,F,I,A1) 3,90€ <small>Sa - So + 0,30€</small>	Käse - Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, dazu Baguette (C, F, I, A1) 3,90€ <small>Sa - So + 0,30€</small>
													Di 12.03.	<small>PF1.1) Option: mit gebratenen Balsamico-Hähnchenstreifen^(J)</small> <small>Sa - So + 0,30€</small>											
													Mi 13.03.	<small>zusätzliches Dressing:</small> <small>a) Joghurt^(C,G)</small> <small>b) Balsamico-Vinaigrette^(C,G,J)</small> <small>c) Zitrone-Senf^(J)</small> <small>Sa - So + 0,30€</small>											
													Do 14.03.												
													Fr 15.03.												
													Sa 16.03.												
													So 17.03.												



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 Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sind 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!



Online-Bestellung unter: www.bürgerhaus.de oder per E-Mail: bestellung@bgh-office.de

(P1) = Preis versteht sich inkl. 0,25 € Pfand
 (P2) = Preis versteht sich inkl. 0,08 € Pfand
 • Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 •
 • Hallesche Str. 244 • 04159 Leipzig • Telefon: 03 41 / 686 555 00 • Telefax: 03 41 / 686 555 01 •
 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!