

# KW 43 SPEISEPLAN

## 19.10. bis 25.10.2020

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



Bestellschein vom: 19.10. bis 25.10.2020

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

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

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

Tage	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		Erfrischungstee				SACHSEN Milch
															Holunder	Orange	Pfefferminz/ Brombeere	Grüner Tee mit Mango	Roboos Tee mit Pfirsich	H-Milch (6)	
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 €										0,5l PET-FL. 1,45€ <sup>(P1)</sup>	0,5l - PET-Flasche 1,25€ <sup>(P1)</sup>	0,5l TETRA pfandfrei 1,10€				
Mo 19.10.	Grüne Bohnensuppe <sup>(A1)</sup> mit Kartoffelstücken dazu eine Scheibe Brot <sup>(A1,A2)</sup>	Tortellini-Tricolore- mit Rindfleischfüllung <sup>(A1)</sup> dazu eine Basilikumsauce <sup>(A1,G)</sup>	Gekochtes Wellfleisch mit Majoransauce <sup>(A1,G)</sup> , Grünkohl <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Gnocchi- Gemüsepfanne <sup>(A1,C)</sup> mit fruchtiger Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	Pfirsichkompott <sup>(3)</sup>																
Di 20.10.	Spinat <sup>(G)</sup> mit Ei <sup>(C)</sup> und Kartoffeln	Makkaronichips <sup>(A1,C)</sup> mit Spinat-Frischkäsesauce <sup>(A1,G)</sup>	Rippchen <sup>(J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Ratatouillegemüse <sup>(A1)</sup>	Rote Grütze <sup>(A1)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>																
Mi 21.10.	Rindergulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Hackfleischbolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Mutzbraten mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , grüne Bohnen <sup>(I)</sup> und Kümmelkartoffeln	Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> mit mexikanischem Gemüse dazu Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	Kirschquarkspeise <sup>(G)</sup>																
Do 22.10.	Seelachswürfel <sup>(D)</sup> in Dillsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Langkornreis	Bunte Nudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Lachs in Kräutersauce <sup>(A1,D,G)</sup>	Bunte Zucchini-scheiben mit Putenbruststreifen in Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reis	Spinatmedaillon <sup>(A1,C)</sup> mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Püree <sup>(G)</sup>	Karamellpudding <sup>(G)</sup>																
Fr 23.10.	Hähnchen Cordon Bleu <sup>(A1,C,G)</sup> mit Möhrengemüse, Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> Kartoffeln	Penne <sup>(A1)</sup> mit einer Blumenkohlsahnesauce <sup>(A1,G)</sup>	Wildgulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rosenkohl <sup>(I)</sup> dazu 2 Klöße	Vanillepuddingsuppe <sup>(G)</sup> mit einem Milchbrötchen <sup>(A1,C,G)</sup>	Aprikosen- Mangojoghurt <sup>(G)</sup>																
Sa 24.10.	Kartoffel-Lauchintopf mit Fleischnudeln <sup>(3,A1)</sup> und frischen Kräutern dazu ein frisches Brötchen <sup>(A1,A3)</sup>	Tagliatelle <sup>(A1)</sup> mit Waldpilzsauce <sup>(A1,G)</sup> und Speck <sup>(2,3,J)</sup>	Hackbraten mit Burgundersauce <sup>(A1,I)</sup> , rustikalen Möhren und Kartoffeln	X	Mandarinen- kompott <sup>(3)</sup>																
So 25.10.	Süß-saurer Fleckeeintopf <sup>(A1)</sup> dazu 1 Scheibe Brot <sup>(A1,A2)</sup>	Lasagne Bolognese <sup>(A1,I)</sup>	Schlachteplatte <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln	X	Blutorangen- joghurt <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 Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelverträglichkeiten 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



**PINK FOOD**.DE

# SPEISEPLAN

19.10. bis 25.10.2020

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH



Bestellschein vom: 19.10. bis 25.10.2020

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

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

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

	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL" Menü 10	PINKFOOD "Salat" (preisw. gew. Anzahl eintragen)			PINKFOOD "Menüs" (preisw. gew. Anzahl eintragen)					BÜRGERHAUS "SPEZIAL" 10	Sachsenobst 0,33l für 0,90 € (pflandfrei)				Lichtenauer Mineralwasser 0,5l - PET-Flasche für 1,00 € (P1)		Apfelschorle 0,5l - PET-Flasche für 1,25 € (P2)								
	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6		PF1	Option PF1.1	zusätzlicher Dressing a / b / c	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6		Apfel	Apfel-Kirsich	Orange	Multivitamin	STILL	MEDIUM	PREMIUM								
Mo 19.10.							Geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl, dazu hausgemachte Kartoffelklöße (A,G,I,J) Sa.-So+ 0,30€																								
Di 20.10.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J)	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum, dazu Baguette (A1,A2,G)	Asiapanne, gebratene Mie-Nudeln mit Wokgemüse, Hähnchenbruststreifen, Ei und Erdnußöl (A1,C,E,F,I)	Gebackener Buntbarsch mit Kräutern, dazu Schmorgurken und Tomatenrisotto (A1,F,G,D)	Spirellis mit fruchtigem Wurstgulasch, dazu geriebener Käse (A,C,G)	Ingwer Huhn mit Limetten- Fenchel und Kräutergnocchi (A1,F,G)																									
Mi 21.10.																															
Do 22.10.	3,90 € Sa.-So. + 0,30€																														
Fr 23.10.	PF1.1) Option: mit gebratenen Balsamico-Hähnchenstreifen (J) Aufpreis: 1,00 € Sa.-So. + 0,30€																														
Sa 24.10.	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 25.10.	ohne Aufpreis							3,90 €	3,90 €	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 Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sind Sie gebittet, sich vorab mit uns zu kontaktieren, um weitere Informationen zu erhalten. 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