



Bestellschein vom: 15.01. bis 21.01.2018

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)					Lichtenaue 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-Kirsch	Orange	Multi-Vitamin	STILL	MEDIUM	PREMIUM							
Mo 15.01.							Geschnetztes -Züricher Art- vom Schwein mit Basmatireis <sup>(A1,I,J)</sup>																							
Di 16.01.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing <sup>(J)</sup>	Schopkasalat mit Eisberg, Gurke, Zwiebeln und Fetakäse <sup>(A1,C,F,G,I,J)</sup>	Mexikanisches Chili con Carne mit Mais, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer kleinen Note von frischem Knoblauch, dazu mit Steinofenbaguette <sup>(A1,A2,C,F,G,H,I,J)</sup>	Gebratenes Lachssteak mit Rote-Bete-Risotto und einer leichten Meerrettichsauce <sup>(A1,C,D,F,G,I,J)</sup>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Cocktailtomaten <sup>(A1,C,F,G,H,I,J)</sup>	Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat und Käse, dazu Tagliatelle und Tomate <sup>(A1,C,D,G)</sup>																								
Mi 17.01.																														
Do 18.01.	3,90 €																													
Fr 19.01.	PF1.1) Option: mit gebratenen Balsamico-Hähnchenstreifen <sup>(J)</sup> Aufpreis: 1,00 €																													
Sa 20.01.	zusätzlicher Dressing: a) Joghurt <sup>(C,G)</sup> b) Balsamico-vinaigrette <sup>(C,G,J)</sup> c) Zitrone-Senf <sup>(J)</sup>																													
So 21.01.	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 übergelangen! 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=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=Sesam • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

- 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!
- Wochenendlieferungen 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

KW 03

# SPEISEPLAN

**15.01. bis 21.01.2018**

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

Bestellschein vom: 15.01. bis 21.01.2018

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

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

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

	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	V Vegetarisch	N Nachtisch	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	V NORMAL	1 GROSS	2 GROSS	3 GROSS	V GROSS	N Nachtisch	Bionade BIONADE	Erfrischungstee	SACHSEN Milch
PREISE:	Normale Portion: 3,50 € Grosse Portion: 3,90 €	Normale Portion: 3,50 € Grosse Portion: 3,90 €	Normale Portion: 3,90 € Grosse Portion: 4,30 €	Normale Portion: 3,50 € Grosse Portion: 3,90 €	Normale Portion: 0,50 €	3,50 €	3,50 €	3,90 €	3,50 €	3,90 €	3,90 €	4,30 €	3,90 €	0,50 €	0,5l PET-FL. 1,45€ <sup>(P1)</sup>	0,5l - PET-Flasche 1,25€ <sup>(P1)</sup>	0,75l PET pfandfrei 1,10€
Mo 15.01.	Möhren-Kohlrabieintopf <sup>(A1)</sup> mit Kartoffelstücken dazu eine Scheibe Brot <sup>(A1,A2)</sup>	Buntes Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage <sup>(A1,G)</sup> dazu Reis	Kohlroulade <sup>(3)</sup> mit Schmorkohlsauce <sup>(A1)</sup> dazu Salzkartoffeln	Kartoffelspalten <sup>(A1,C)</sup> mit mexikanischem Gemüse dazu Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	Waldbeer-Joghurt <sup>(G)</sup>												
Di 16.01.	Rinderragout <sup>(A1,G)</sup> dazu Kräuterpüree <sup>(3,4,G,L)</sup>	Hähnchenkeule mit Rahmsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Rotkohl <sup>(A1)</sup> und Kartoffeln	Rippchen mit Bratensauce <sup>(A1,J)</sup> , Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Spinatcremesuppe mit Kartoffelstücken <sup>(A1,G)</sup> dazu eine Scheibe Toast <sup>(A1,G)</sup> (Weißbrot)	Mango-Joghurt <sup>(G)</sup>												
Mi 17.01.	Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Paniertes Seelachsfilet <sup>(A1,C,D)</sup> mit Dillsauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(3,4,G,L)</sup>	Mutzbraten mit Bratensauce <sup>(A1,J,I)</sup> , grüne Bohnen und Kümmelkartoffeln	Bunte Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Käse-Sahne-Sauce <sup>(1,A1,G)</sup>	Apfelkompott												
Do 18.01.	Germknödel <sup>(A1,C,F,G,H1)</sup> mit Mohnvanillesauce <sup>(G)</sup>	Hackfleischbolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Spaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Bunte Zucchini-scheiben mit Putenbruststreifen in Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kräuterreis	Farfalle <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse-rahmsauce <sup>(A1,G)</sup>	Rote Grütze <sup>(3)</sup>												
Fr 19.01.	Kartoffelsuppe <sup>(A1,I)</sup> mit hausgemachten Würstchen-scheiben <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup>	Geflügelkockklopse <sup>(A1,G)</sup> in Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> , dazu Möhrengemüse und Reis	Wildgulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rosenkohl dazu 2 Klöße <sup>(3,L)</sup>	Kräuterquark <sup>(G)</sup> mit Butter <sup>(G)</sup> und Salzkartoffeln	Rote-Bete-Salat <sup>(5)</sup>												
Sa 20.01.	Linsensuppe mit einer Rotwurstscheibe und Kartoffelstücken <sup>(2,3,4,6,A1)</sup> dazu 1 Brötchen <sup>(A1,A3)</sup>	Schlemmerfischfilet -a la Bordelaise <sup>(A1,C,D)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Langkornreis	Pikantes Nierchenragout <sup>(A1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(3,4,G,L)</sup>		Mandarinen-kompott												
So 21.01.	Süß-saure Fleckeeintopf <sup>(A1,I)</sup> dazu 1 Scheibe Brot <sup>(A1,A2)</sup>	Geflügelleber in Zwiebelsauce <sup>(2,3,4,6,A1,F,J,I)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(3,4,G,L)</sup>	Schlachteplatte <sup>(2,3,4,6,J)</sup> mit Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Bratensauce <sup>(A1,J)</sup> dazu Kartoffeln		Blutorangen-joghurt <sup>(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 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=Sesamkörner • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte !

Hallesche Str. 244 • 04159 Leipzig • Telefon: 03 41 / 686 555 00 • Telefax: 03 41 / 686 555 01

Online-Bestellung unter: [www.bürgerhaus.de](http://www.bürgerhaus.de)E-Mail: [bestellung@bgh-office.de](mailto:bestellung@bgh-office.de)