

SPEISEPLAN

15.07. BIS 21.07.2024



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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEin VOM 15.07. BIS 21.07.24

Vorname, Name: _____

Straße / Ort: _____

Kundennummer: _____

KW 29	1 Vollkost		2 Vollkost		3 Vollkost		P Pasta		V Vegetarisch		N Nachtisch		WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea			BIONADE		Süßholz Masse	
	Mo-Fr: 5,30 € - Sa-So und Feiertage: 6,30 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,60 € - Sa-So und Feiertage: 6,60 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,90 € - Sa-So und Feiertage: 6,90 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,50 € Große Portion + 0,50 €	Mo-Fr: 5,40 € Große Portion + 0,50 €	1,00 €		NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL		GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTISCH	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)			0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei						
Mo 15.07.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst- Würfel ^(2,3,4,6,I,J)		Gekochtes Wellfleisch mit Grünkohl ^(3,A1) und Majoransauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten- Sauce ^(A1)	Pastinaken-Steckrüben- Rösti ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	Erdbeer- Pudding ^(G)	Mo 15.																								
Di 16.07.	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ^(G) und Kartoffeln		Minihaxe ^(A1,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(3,A1,I) und Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)	Chili sin carne ^(A1,F,I) mit Reis	Fruchtcocktail	Di 16.																								
Mi 17.07.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Spreewälder Fischgulasch ^(3,A1,D,G,L) mit Salzkartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauc ^(A1,G) , und Kartoffeln	Rote Grütze ^(A1) mit Vanillesauce ^(G)	Mi 17.																								
Do 18.07.	Fischragout in milder Honig-Senf- Sauce ^(A1,D,G,J) dazu Bulgur ^(A1)		Rinderroulade Hausfrauen Art ^(G,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Speckbohnen-Gemü- se ^(2,3) und Salzkartoffeln	Tortellini mit Spinatfüllung ^(A1,G) dazu eine 8-Kräuter- rahmsauce ^(A1,G)	Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)	Grieß- pudding ^(A1,G)	Do 18.																								
Fr 19.07.	Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,J) dazu Kartoffeln		Gebratenes Schweinerückensteak mit Letschosauc ^(A1) und Bratkartoffeln ^(2,3)	Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makkaronichips ^(A1,C)	Vanille- Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)	Schokoladen- quark ^(G)	Fr 19.																								
Sa 20.07.	Erbsensuppe ^(A1,I) mit Wiener Würstchen ^(2,3,4,A1) Scheiben	Bauernfrühstück ^(3,G,G) mit Gurkensalat	Kalbsgulasch ^(A1,I) mit Erbsengemüse und Kartoffeln			Dunst- Apfelstückchen ⁽³⁾	Sa 20.																								
So 21.07.	Weißer Bohneneintopf ^(A1) mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln	Schweinebraten ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Wirsinggemüse ^(A1,G) und Petersilienkartoffeln	Kotelett vom Schwein ^(A1) mit Rahm- Mischgemüse ^(A1,G) und Kartoffeln			Rhabarber- kompott	So 21.																								

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. *0341/68655500* 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

* „Grosse Portion“ bedeutet, dass Sättigungsbeilagen und ggf. Gemüse und Soße in einer größeren Menge als bei der „Normalportion“ geliefert werden. Das betrifft also Kartoffeln, Pürees, Nudel, Reis, alle Soßen und Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinatblätter etc.)

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt wurden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen, nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie in den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst darauf hin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen, auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs – diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

SPEISEPLAN

15.07. BIS 21.07.2024



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 15.07. BIS 21.07.24

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

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

KW 29

PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch

Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90 € je Menü

WOCHENTAG	Pink Food Menüs (jeweils gewünschte Anzahl eintragen)							fuzetea				Lichtenauer Mineralwasser		Apfel-Schorle		
	PF1	Option 1.1	Dressing a/b/c	PF 2	PF 3	PF 4	PF 5	PF 6	M 10	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Himbeere Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	STILL	MEDIUM	
										0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)			0,5l - PET Flasche 1,10 € (P1)		0,5l - PET Flasche 1,35 € (P1)	
Mo 15.																
Di 16.																
Mi 17.																
Do 18.																
Fr 19.																
Sa 20.																
So 21.																

PF 1	Knackiger Salat 6,10 €	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing ^(J,F)	Optional 1.1: mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen ^(J) Aufpreis 1,40 €	Zusätzliches Dressing (inkl.) a) Joghurt ^(C,G) b) Balsamico-Vinaigrette ^(C,G,J) c) Zitrone-Senf ^(J)	Mo 15.
PF 2	Kalter Snack 6,10 €	Melonensalat mit Mango, Mozzarella und Minze ^(A,G,C,F,I)			Di 16.
PF 3	Warmer Snack 6,10 €	Marinierter Matjes 'Hausfrauen Art' mit Kräuterkartoffeln ^(A,D,G,J,C)			Mi 17.
PF 4	Varianten vom Fisch 6,80 €	Gedämpfter Lachs im Gemüsebeet, dazu Zitronenreis und Safransauce ^(A,D,J,F,I)			Do 18.
PF 5	Pasta 6,20 €	Gnocchi mit Mango in Tomatencremesauce, dazu Parmesan ^(A,C)			Fr 19.
PF 6	Warmes 7,00 €	Hähnchenbrust im Speckmantel mit Rahmgemüse und Reismudeln ^(A,G,J,C,F,I)			Sa 20.
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Cordon Bleu vom Schwein mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln ^(A,G,J,F,I)			So 21.

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 *0341/68655500* 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=Erdrüsse • 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 ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt wurden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen, nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst darauf hin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen, auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs - diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

HINWEIS! Wochenend- und Feiertagslieferungen für alle Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90€ je Menü

- Zu- und Abbestellungen sind telefonisch, per E-Mail oder Fax von Mo-Fr, von 6.30-15.00 Uhr möglich (außer feiertags und am Wochenende)
- **WICHTIG:** Zu- und Abbestellungen für das Wochenende sind ausschließlich bis Freitag 15:00 Uhr möglich!
- Am Liefertag sind Zu- und Abbestellungen nur bis 8.00 Uhr möglich
- (abw. Wochenende = bis Freitag 15 Uhr und feiertags bis zum Vortag des Feiertags/der Feiertage 15 Uhr)
- 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 IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

Online-Bestellsystem: <https://obs.bürgerhaus.de/>
Schnell-Abbestellung: <https://abbestellung.bürgerhaus.de/>
Telefon: 0341 / 686 555 00
E-Mail-Adresse: bestellung@bgh-office.de

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

Internet-Adresse: www.bürgerhaus.de
E-Mail: bestellung@bgh-office.de