

# SPEISEPLAN

15.09. BIS 21.09.2025

AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 15.09. BIS 21.09.25

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

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

Kundennummer: \_\_\_\_\_

KW 38	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch	WOCHENTAG	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß *	2 GROß *	3 GROß *	P GROß *	V GROß *	N NACHTISCH	fuzetea					BIONADE		SACHSEN Milch
																			0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)	0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)	0,5l - TETRA 1,10 € pfandfrei	Holunder	Orange	H-Milch (G)		
Preise	Mo-Fr: 5,50 € - Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,80 € - Sa-So und Feiertage: 6,80 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 6,10 € - Sa-So und Feiertage: 7,10 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,70 € - Sa-So und Feiertage: 6,70 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,60 € - Sa-So und Feiertage: 6,60 € Große Portion * + 0,50 €	1,00 €																				
Mo 15.09.	Puten- geschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Reiseintopf <sup>(I)</sup>	Grütwurst <sup>(2,3,6,A1)</sup> mit Sauerkraut <sup>(3,A1,I)</sup> und Kartoffeln	Gemüsebolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Sojastreifen <sup>(F)</sup> dazu Rigatoni <sup>(A1,C)</sup>	Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>	Apfelkompott <sup>(3)</sup>	Mo 15.																			
Di 16.09.	Gebratener Leberkäse <sup>(2,3,4,6,1,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Erbsen und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Bunte Spirellis <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>	Rinderbraten mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> , Rotkraut <sup>(3)</sup> und Kartoffeln	Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce <sup>(A1,G)</sup> , Gabelpaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße <sup>(A1)</sup>	Obst-Kaltschale	Di 16.																			
Mi 17.09.	Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>	Geflügelbratwurst mit Erbsen Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Gebratene Scholle <sup>(A1,D)</sup> mit Zuckerschoten dazu eine Dillsauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Kürbis-Lachs- Sauce <sup>(A1,D,G)</sup>	Buntes Gemüse (Paprika, Erbsen, Karotten) in Currysauce <sup>(A1,G,J)</sup> dazu Reis	Brechbohnen- salat	Mi 17.																			
Do 18.09.	Grüne Bohnensuppe <sup>(A1)</sup> mit Kartoffel- und Rindfleischbeilage	Paniertes Seelachsfilet <sup>(A1,C,D)</sup> mit Schnittlauchsauc <sup>(A1,G)</sup> , Möhren und Vollkornreis	Gebratenes Schweinerückensteak mit Rahmchampignons <sup>(A1,G)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(2,3)</sup>	Hackfleisch- bolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Brokkoli-Nuss- Ecke <sup>(A1,A4,H2)</sup> dazu Käsesahnesauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Pfirsichkompott	Do 18.																			
Fr 19.09.	Hähnchen- Schnitzel <sup>(A1,C)</sup> mit Rahmkohlra- gemüse <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Vollkornreis	Gulasch -Stroganoff Art. <sup>(A1,I,J)</sup> mit gemischtem Langkorn- und Wildreis	Nudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Schinken-Käse- Sauce <sup>(2,3,4,A1,G)</sup>	Grießbrei <sup>(A1,G)</sup> mit Zucker und Zimt	Kirschkompott	Fr 19.																			
Sa 20.09.	Soljanka <sup>(1,2,3,4,A1,I)</sup> dazu ein frisches Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Ausgelöstes Eisbein- fleisch mit Sauer- kraut <sup>(A1,I)</sup> Meerrettich- sauce <sup>(3,A1,G,I)</sup> und Kartoffeln	Gekochte Rinderzunge <sup>(2,3,4)</sup> mit Rotweinsauce <sup>(A1,I)</sup> Blumenkohl und Salzkartoffeln			Stachelbeer- Kompott <sup>(3)</sup>	Sa 20.																			
So 21.09.	Gemüseintopf mit Kartoffel- und Rind- fleischwürfeln <sup>(A1,I)</sup> dazu 1 Scheibe Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Feurige Schaschlik- pfanne -gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika in Sauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Reis	Putenschnitzel <sup>(A1,C)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Schwarzwurzel- gemüse <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln			Pflaumen kompott <sup>(3)</sup>	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 eine 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 Essentelnehmer 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=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, Nudeln, Reis, alle Soßen und Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinateller etc.)

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die bestellen 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

15.09. BIS 21.09.2025



PINK FOOD.DE

Wie für mich gemacht!

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 15.09. BIS 21.09.25

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

**KW 38**

## PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch

**Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90 € je Menü AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE**

WOCHENTAG	Pink Food Menüs (jeweils gewünschte Anzahl eintragen)							fuzetea				Lichtenauer Mineralwasser		Apfel-Schorle	
	PF 1	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)

PF 1	Knackiger Salat 6,30 €	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing <sup>(J,F)</sup>	Optional 1.1: mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen <sup>(J)</sup> <b>Aufpreis 1,40 €</b>	Zusätzliches Dressing (inkl.) a) Joghurt <sup>(C,G)</sup> b) Balsamico-Vinaigrette <sup>(C,G,J)</sup> c) Zitrone-Senf <sup>(J)</sup>	Mo 15.
PF 2	Kalter Snack 6,30 €	Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse und Fleischsalat dazu eine Wiener <sup>(A, G, J, C, I)</sup>			Di 16.
PF 3	Warmer Snack 6,30 €	Kleine Sticks vom Rinderhack mit Sour Cream und Fladenbrot <sup>(A, G, J, K, I)</sup>			Mi 17.
PF 4	Varianten vom Fisch 6,90 €	Saltimbocca vom Seehecht mit Schinken und Salbei dazu Karottengemüse und Gnocchi <sup>(A, D, G, J, K, F; I)</sup>			Do 18.
PF 5	Pasta 6,30 €	Spaghettis mit Tomaten, Knoblauch und einer leichten Chilinote <sup>(A, G,F, I)</sup>			Fr 19.
PF 6	Warmes 7,00 €	Paella vom Huhn mit buntem Gemüse, Curryreis und Knoblauch <sup>(A, K, F, I)</sup>			Sa 20.
M 10	Bürgerhaus Spezial 7,40 €	Mariniertes Schweinenackensteak mit Paprika-Tomatengemüse dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln <sup>(J, F, I)</sup>			So 21.

**WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN:** Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gerichte 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

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