

SPEISEPLAN

16.05. bis 22.05.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 16.05. bis 22.05.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

KW 20	1	2	3	P	V	N	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuze tea			BIONADE		SACHSEN	
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtsch	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß	GROß	GROß	GROß	GROß	Nachtsch	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pflätsch	Schwarzer Tee Pflätsch Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	Holunder	Orange	H-Milch [®]
Preise:	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,60 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,60 € • Sa-So: 5,10 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,80 € • Sa-So: 5,50 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,50 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,80 € Große Portion + 0,40 €	0,90 €												0,4l - PET-Flasche 1,50€ ^(P1)			0,5l PET-FL. 1,45€ ^(P2)		0,5l TETRA 1,10€ pfandfrei	
Mo 16.05.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^(G)	Grüne Bohnen Eintopf mit Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Rotkohlroulade mit Wild- und Schweinefleisch-Füllung ^(A1) dazu Bratensauce ^(A1,I) und Klöße	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G)	Wackelpudding																		
Di 17.05.	Schweinegulasch ^(A1,I) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)	Geflügelrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	Mutzbraten mit grünen Bohnen ^(2,3) Bratensauce ^(A1,I) und Kümmelkartoffeln	Bratwurst-Gulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)	Pflaumenkompott ⁽²⁾																		
Mi 18.05.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis	Milchreis ^(2,G) mit Zucker und Zimt	Currywurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Currysauce ^(A1,J) dazu Bratkartoffeln ^(2,3)	Hähnchenragout in milder Curry-Sauce ^(A1,G,J) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)	Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Apfelmus ^(3,4)																		
Do 19.05.	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree ^(G)	Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Rahmhampignons ^(A1,G) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)	Schnittlauchquark ^(G) mit Kartoffeln	Karamellpudding ^(G)																		
Fr 20.05.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Gebackenes Fischfilet ^(A1,D) vom Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Geflügelleber in Zwiebelsauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G) und Rohkostsalat	Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Pilzen in einer Rahm-Kräuter-Sauce ^(A1,G)	Käse - Lauchcreme-Suppe ^(A1,G) mit Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)	Erdbeerjoghurt ^(G)																		
Sa 21.05.	Borschtsch (russischer Eintopf mit Rindfleisch) ^(A1,G) dazu Brot ^(A1,A2,A3)	Schaschlik (Fleischspieß) mit Paprikasauce ^(A1) dazu Kartoffeln	Gyros vom Schwein ^(F,I,J) dazu Reis und Tzaziki ^(G)	X		Zitronen-Quarkspeise ^(G)																		
So 22.05.	Flecke süßsauer ^(1,2,5,A1) mit Kartoffelstückchen dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Champignon-Schmand-Pfanne ^(A1,G) mit Fleischklößchen ^(4,A1,C) dazu Reis	Sauerbraten vom Schwein ^(I) mit Bratensauce ^(A1,I) , Rosenkohl und Kartoffeln	X		Bayrisch Creme ^(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=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 worden. 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 sowie Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst daraufhin, 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 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.



PINK FOOD .DE

SPEISEPLAN

16.05. bis 22.05.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

Menu grid with columns: Erfrischender Salat, Kalter Snack, Snack, Varianten vom Fisch, Pasta, Warmes, and BÜRGERHAUS SPEZIAL. Rows: Mo-Fr, Sa, So.



Order form header: !!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 16.05. bis 22.05.2022. Includes fields for name, address, and customer number.

Main order grid with columns for food items (PF1-PF6) and beverages (BÜRGERHAUS SPEZIAL, fuzetea, Mineralwasser, Apfelschorle). Rows for days of the week.

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben...

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...

HINWEIS!: Wochenendlieferungen für die PINKFOOD-Menüs = + 0,30€ je Menü

- Zu- und Abbestellungen sind telefonisch, per E-Mail oder Fax von Mo-Fr, von 6.30-15.00 Uhr möglich...
• 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...
• 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