

SPEISEPLAN

13.06. bis 19.06.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 13.06. bis 19.06.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

KW 24	1	2	3	P	V	N	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	Beverages			
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtisch	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß	GROß	GROß	GROß	GROß	Nachtisch	fuze tea	BIONADE	SACHSEN	
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 13.06.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	Vollkornfussilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Rotkohlroulade mit Wild- und Schweinefleischfüllung ^(6,A1) dazu Bratensauce ^(A1,I) und Klöße	Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Blumenkohl-Käse-Medallion ^(A1,C,G) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Wackelpudding															
Di 14.06.	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,J) und Reis	Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce ^(A1,I) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Mutzbraten mit grünen Bohnen ^(2,3) und Sauce ^(A1,I) dazu Kümmelkartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleischklößchen ^(A1,C,J) in Bratensauce ^(A1,I)	Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)	Möhrenrohkost															
Mi 15.06.	Kohlroulade ^(A1) mit Schmorkohlsauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Fischrikadelle ^(A1,D,J) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Ebly-Weizen	Geflügelleber in Zwiebelsauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G) und Rohkostsalat	Penne ^(A1) dazu Ragout vom roten Gemüse und Hähnchen ^(A1)	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)	Pflaumenkompott ⁽²⁾															
Do 16.06.	Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)	Grießbrei ^(2,G) mit Zimt und Zucker	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Käse-Lauch-Creme-Sauce ^(A1,G)	Vegetarische Frühlingsröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis	Apfelmus ⁽³⁾															
Fr 17.06.	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , Bayrischkraut ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Lachswürfel ^(D) in einer Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Currywurst ^(2,3,4,I,J) mit Currysauce ^(A1,J) dazu Bratkartoffeln ^(2,3)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Rinderragout ^(A1,G,I)	Cous-Cous ^(A1) dazu Gemüse und Schmandsauce ^(A1,G)	Karamell-Pudding ^(G)															
Sa 18.06.	Linsensuppe mit einer Rotwurstscheibe und Kartoffelstücken ^(2,3,4,6,A1,1) dazu 1 frisches Brötchen ^(A1,A2)	Schlachteplatte ^(2,3,4,6,J) mit Sauerkraut ^(2,3,A1,I) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Puszta-Spieß ^(A1,C) mit Letschosauce ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	X		Ananaskompott															
So 19.06.	Süß-saure Flecke Eintopf ^(A1) dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Bratkartoffel-Knacker-Pfanne ^(2,3) mit Grünkohl ^(2,3,A1)	Sauerbraten vom Schwein ^(I) mit Bratensauce ^(A1,I) , Rosenkohl ^(2,3) und Kartoffeln	X		Stachelbeer-Kompott ⁽³⁾															

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 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=Lupine • 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

13.06. bis 19.06.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"
KW 24	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10
Mo 13.06.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J,F) 4,80 € Sa.-So. + 0,30€	Panini belegt mit Hähnchenstreifen und roter Pestocreme (A1,A2,G,J,K,C,F,I) Sa.-So+ 0,30€	Chickennuggets mit Currydip, dazu ein Baguette (A1,A2,G,J,C,F,I) Sa.-So+ 0,30€	Pochiertes Lachsfilet mit Zucchini-scheiben, dazu feiner Wildreis (D,F,I) Sa.-So+ 0,30€	Nudelauflauf mit mediterranem Gemüse und überbackenem Käse (A1,G,J,C,I) Sa.-So+ 0,30€	Hähnchenbrust auf Röstlingen, dazu Champignonrahm (A1,A2,G,I) Sa.-So+ 0,30€	Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Buttererbsen und Kroketten (A1,G,J,C) Sa.-So+ 0,30€
Di 14.06.							
Mi 15.06.							
Do 16.06.							
Fr 17.06.							
Sa 18.06.							
So 19.06.	zusätzlicher Dressing: a) Joghurt (C,G) b) Balsamico-vinaigrette (C,G,J) c) Zitrone-Senf (J) ohne Aufpreis	4,80 €	4,50 €	5,50 €	5,30 €	5,50 €	5,90 €



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 13.06. bis 19.06.2022



Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr:

PINKFOOD "Salat" (jeweils gew. Anzahl eintragen)			PINKFOOD "Menüs" (jeweils gew. Anzahl eintragen)					BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	fuzetea 0,4l - PET-Flasche für 1,50 €(P1)		Lichtener Mineralwasser 0,5l - PET-Flasche für 1,00 €(P1)	Apfelschorle 0,5l - PET-Flasche für 1,25 €(P1)							
PF1	Option PF1.1	zusätzlicher Dressing a / b / c	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	10	Grüner Tee	Mango	Kamille	Schwarzer Tee	Pflanzlich	Schwarzer Pflanzlich	Schwarzer Tee	Zitrone	STILL	MEDIUM	

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 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 Umständen 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! 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(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(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 Quersfurt 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