

SPEISEPLAN

20.06. bis 26.06.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 20.06. bis 26.06.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

KW 25	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 20.06.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)	Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) bunte Gemüse dazu Kartoffeln	Gekochtes Wellfleisch mit Grünkohl ^(2,3,A1) und Majoransauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce ^(A1)	Vegetarische Paprikaschote ^(A1,I,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	Erdbeer-Pudding ^(G)															
Di 21.06.	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln	Backfisch aus Seelachsfilet ^(A1,D,J) mit Petersiliensauce ^(A1,G) , Erbsen dazu Vollkornreis	Minihaxe ^(A1,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(2,3,A1,I) und Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G) dazu Röstzwiebeln ^(A1)	Chili sin carne ^(A1,F,I) mit Reis	Fruchtcocktail ⁽¹⁾															
Mi 22.06.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln ^(A1,C,I) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Spreewälder Fischgulasch ^(3,A1,D,G,L) mit Salzkartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Grißpudding ^(A1,G)															
Do 23.06.	Hähnchen Cordon Bleu ^(A1,C,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Möhren und Kartoffeln	Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce ^(A1,D,G,J) dazu Bulgur ^(A1)	Rinderroulade Hausfrauen Art ^(G,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Speckbohnen-Gemüse ^(2,3) und Salzkartoffeln	Tortellini mit Käse-Spinatfüllung ^(A1,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Reisnudeln ^(A1,C) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)	Rote Grütze ^(A1) mit Vanillesauce ^(2,G)															
Fr 24.06.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln	Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,J) dazu Kartoffeln	Gebratenes Schweinerückensteak mit Letschosauce ^(A1) und Bratkartoffeln ^(2,3)	Hackfleischstippe mit Makkaronichips ^(A1,C)	Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)	Bananen-Joghurt ^(3,G)															
Sa 25.06.	Erbseintopf mit Kartoffelstücken und Würstchen-Scheiben ^(2,3,4,6,A1,I,J)	Gebratener Römerbraten ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Bayrischkraut ^(2,3) dazu Salzkartoffeln	Kalbsgulasch ^(A1,I) mit Erbsengemüse und Kartoffeln	X		Dunst-Apfelstücken ⁽³⁾															
So 26.06.	Weißer Bohneneintopf mit Kassler- und Kartoffelwürfeln ^(2,3,4,6,A1,I)	Schweinebraten ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Wirsinggemüse ^(A1,G) und Petersilienkartoffeln	Kotelett vom Schwein ^(A1) mit Rahm-Mischgemüse ^(A1,G) und Kartoffeln	X		Rhabarberkompott															

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=Sesam • 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

20.06. bis 26.06.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	
KW 25	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10	
Mo 20.06.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J,F) 4,80 € Sa.-So. + 0,30€	Räucherlachs mit einer Meerrettich-Dill-Creme, dazu Blattsalat und ein Baguette (D,A1,G,J,C,F,I) Sa.-So+ 0,30€	Armer Ritter -pikant- Toast in Eihülle mit Tomate, Kochschinken und Mozzarella (A1,A2,G,C,F,I) Sa.-So+ 0,30€	Gebratenes Forellenfilet mit Limetten-Kapern-Butter, dazu Dillkartoffeln (D,F,I) Sa.-So+ 0,30€	Rigatonis mit einer Hackfleisch-Tomatensauce, dazu Käse (A1,G,C,I) Sa.-So+ 0,30€	Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken, dazu tomatisierte Bandnudeln (A1,G,C,F,I) Sa.-So+ 0,30€	Geschnetzeltes vom Schwein mit bunten Gemüse, dazu edler Basmatireis (G,J,F,I) Sa.-So+ 0,30€	
Di 21.06.								
Mi 22.06.								
Do 23.06.								
Fr 24.06.								PF1.1) Option: mit gebratenen Balsamico-Hähnchenstreifen (J) Aufpreis: 1,00 € Sa.-So. + 0,30€
Sa 25.06.								zusätzlicher Dressing: a) Joghurt (C,G) b) Balsamico-vinaigrette (C,G,J) c) Zitrone-Senf (J) ohne Aufpreis
So 26.06.								4,80 € 4,50 € 5,50 € 5,30 € 5,50 € 5,90 €



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 20.06. bis 26.06.2022



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) 0,5l - PET-Flasche für 1,00 €(P2)			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 Tee	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 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! 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