SPEISEPLAN

bürgerhaus Lützschena

16.02. BIS 22.02.2026

AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHEIN VOM 16.02. BIS 22.02.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 08	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch
Preise	Mo-Fr: 5,50 € - Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,80 € - Sa-So und Feuiertage: 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 16.02.	Tomatensuppe(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen(4,A1,C)	Vollkornfussilli(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce(A1,G)	Rotkohlroulade mit Wild-und Schweine-fleischfüllung(6,A1) dazu Bratensauce(A1,I) und Klöße	Bratwurst-gulasch(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 17.02.	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(3) und Sauce(A1,I) dazu Kümmelkartoffeln	Hörnchennudeln(A1,C) mit Putenfleisch-klößchen(A1,C,J) in Bratensauce(A1,I)	Rahmgemüse(A1,G) mit Kartoffelpüree(G)	Möhrenrohkost
Mi 18.02.	Kohlroulade(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage(A1,I) dazu Kartoffeln	Fischfrikadelle(A1,D,J) mit Wirsing-Rahm-gemüse(A1,G) dazu Ebly-Weizen(A1)	Geflügelleber in Zwiebelsauce(A1,I) dazu Kartoffelpüree(G) und Rohkostsalat	Penne(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce(A1)	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen(A1)	Kirschjoghurt(G)
Do 19.02.	Frikadelle vom Schwein(A1,C,I,J) mit Bratensauce(A1,I), und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree(G)	Grießbrei(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 Frühlingsrolle (A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce(A1) dazu Reis	Pfirsichkompott
Fr 20.02.	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(4,A1,J) dazu Bratkartoffeln(2,3)	Vollkornnudeln(A1) mit Rinderragout(A1,G,I)	Bulgur (A1) dazu Gemüse und Schmand-sauce(A1,G)	Karamell-Pudding(G)
Sa 21.02.	Linsensuppe(A1) mit einer Rotwurst-scheibe(2,3,4,6,I) und Kartoffelstücken dazu ein 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)	Spaghetti (A1,C) mit Hähnchenbrustfilet und milder Curry-Frischkäsesauce(A1,G,J)		Ananaskompott
So 22.02.	Süß-saure Flecke Eintopf(A1) dazu eine 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	Spaghetti (A1,C) mit Hähnchenbrustfilet und milder Curry-Frischkäsesauce(A1,G,J)		Stachelbeer-Kompott(3)

WOCHENTAG	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß *	2 GROß *	3 GROß *	P GROß *	V GROß *	N NACHTISCH	fuzetea: Grüner Tee Mango Kamille	fuzetea: Schwarzer Tee Pfirsich	fuzetea: Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	fuzetea: Schwarzer Tee Zitrone	BIONADE: Holunder	BIONADE: Orange	Sachsenmilch: H-Milch (G)
												0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand-frei
Mo 16.																		
Di 17.																		
Mi 18.																		
Do 19.																		
Fr 20.																		
Sa 21.																		
So 22.																		

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gerichtangegeben, 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, Spinattaler 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 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, auc hwenn 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.

Bürgerhaus Lützschena GmbH - Geschmack für Leipzig seit 1994 - Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!
Hallesche Str. 244 - 04159 Leipzig - Telefon: 0341 / 686 555 00 - Telefax: 0341 / 686 555 01

Online-Bestellsystem: https://obs.bürgerhaus.de/
Telefon: 0341 / 686 555 00

Schnell-Abbestellung: https://abbestellung.bürgerhaus.de/
E-Mail-Adresse: bestellung@bgh-office.de

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten - Internet: www.bürgerhaus.de
E-Mail: bestellung@bgh-office.de

SPEISEPLAN

16.02. BIS 22.02.2026

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 !!! BESTELLSCHEIN VOM 16.02. BIS 22.02.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 08

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

PF 1	**Knackiger Salat 6,30 €**	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)
PF 2	**Kalter Snack 6,30 €**	Verschiedene Gemüsesticks (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi) mit einem Knoblauch-Kräuter-Dip dazu Baguette (A1,A2,F,G,I)		
PF 3	**Warmer Snack 6,30 €**	Bauernfrühstück mit frischem Gemüse, Bacon und einem Baguette (2,3,A1,A2,C,I)		
PF 4	**Varianten vom Fisch 6,90 €**	Gedämpftes Lachsfilet mit Kohlrabi-Kräuterreis und Rote-Bete-Sauce (A1,D,F)		
PF 5	**Pasta 6,30 €**	Hausgemachte Lasagne mit Kräuterschmand-Dip (A1,C,G)		
PF 6	**Warmes 7,00 €**	Pikantes Hähnchenragout mit Champignon und Paprika dazu Kartoffelgnocchi (A1,C)		
M 10	**Bürgerhaus *Spezial* 7,40 €**	Gebratene Krakauer mit Grünkohl und Dampfkartoffeln (2,3,I,J)		

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 Pfirsich 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 16.																
Di 17.																
Mi 18.																
Do 19.																
Fr 20.																
Sa 21.																
So 22.																

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gerichtangegeben, 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, auc hwenn 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!
- Wochenendbelieferungen für die Regionen Halle(Saale), Oschatz und Querfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.

Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte !
Hallesche Str. 244 • 04159 Leipzig • Telefon: 03 41 / 686 555 00 • Telefax: 03 41 / 686 555 01

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