SPEISEPLAN

bürgerhaus Lützschena

14.09. BIS 20.09.2026

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 14.09. BIS 20.09.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 38	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 14.09.	Hausgemachter Gemüseeintopf(A1,I) mit Rindfleisch	Gnocchi(A1,C) mit Spinat(A1,G) und Frischkäsesauce(A1,G)	Pfeffersteak mit Rahmchampignons(A1,G) und Kartoffeln	Hörnchennudeln(A1,C) mit einer Tomatensauce(A1) dazu Reibekäse(G)	Vegetarische Kohlroulade(A1,C,I,J) mit Sauce(A1,G) dazu Kartoffeln	Fruchtcocktail(1)
Di 15.09.	3 Eierkuchen(A1,C,G) mit Zucker	Hähnchen-Geschnetzeltes(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Kotelett vom Schwein(A1) mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce(A1,I) und Kartoffeln	Makkaroni(A1,C) mit Hackfleisch-bolognese(A1,I)	Vegetarische Klopse(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce(A1,G) dazu Bulgur(A1)	Apfelmus(3)
Mi 16.09.	Gebratener Römerbraten(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce(A1,I) und Bayrisch Kraut(A1) dazu Salzkartoffeln	Fischragout in milder Senfsauce(A1,D,G,J) dazu Vollkornreis	Panierte Rinderleber(A1) mit Apfel-Zwiebel-Sauce(A1,I) dazu Kartoffelpüree(G)	Vollkornfusilli(A1) mit Karottencreme-sauce(A1,G)	Bunte Spiralnudeln(A1,C) mit Brokkoli-Rahm-Sauce(A1,G) dazu Reibekäse(G)	Birnenkompott(3)
Do 17.09.	Wirsingsuppe mit Kassler(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln(A1)	Backfischfilet(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce(A1) dazu Reis	Hackbraten mit Fingermöhren und Bratensauce(A1,I) dazu Spätzle(A1,C)	Puten-geschnetzeltes(A1,G,I) mit Spirelli(A1,C)	Gemüse-Kräuter-Gulasch(A1,G) dazu Kartoffeln	Pfirsich-Maracuja-Quark(G)
Fr 18.09.	Geflügelfleischbällchen in einer Braten-sauce(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree(G)	Ebly-Weizen(A1) mit Sahne-Basilikum-Sauce(A1,G) dazu Brokkoli	Ungarischer Gulasch(A1,I) mit Rotkraut(3) dazu Klöße	Gabelspaghetti(A1,C) mit Thunfischwürfeln(D) in Tomatensauce(A1)	2 Stück Kartoffel-Kräuter-Tasche(4,G) mit Spinat-Frischkäse-Sauce(A1,G)	Obstkaltschale
Sa 19.09.	Erbseneintopf(A1) mit Kartoffelstücken und Würstchen-Scheiben(2,3,4,6,I,J)	Gebratene Hähnchen-bruststreifen in einer Rahmsauce(A1,G,I) dazu Kidneybohnen-Mais-Gemüse und Paprikareis	Kalbsgulasch(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Kartoffeln	Spätzle(A1,C) mit Kalbsrahm-geschnetzeltem(A1,G)		Vanille-Quarkspeise(G)
So 20.09.	Weiße Bohnen Eintopf mit Kassler(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln(A1)	Kasslerbraten(2,3,4,6) mit Bratensauce(A1,I) und Speckbohnen(2,3), dazu zwei Klöße	Paniertes Kabeljaufilet(A1,C,D) mit Kräutersauce(A1,G) und Kaisergemüse dazu Reis	Spätzle(A1,C) mit Kalbsrahm-geschnetzeltem(A1,G)		Ananaskompott

WOCHENTAG	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß *	2 GROß *	3 GROß *	P GROß *	V GROß *	N NACHTISCH
Mo 14.											
Di 15.											
Mi 16.											
Do 17.											
Fr 18.											
Sa 19.											
So 20.											

fuzetea				BIONADE		SACHSEN Milch
	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	Holunder	Orange	H-Milch (G)
0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand-frei

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

14.09. BIS 20.09.2026

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 14.09. BIS 20.09.26

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

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 €**	Bunter Nudelsalat(A1,C) mit frischem Gemüse und Fleischsalat(2,3,4,C,I,J) dazu eine Wiener(2,3,4,I)		
PF 3	**Warmer Snack 6,30 €**	Kleine Sticks vom Rinderhack mit Sour Cream(G) und Fladenbrot(A1)		
PF 4	**Varianten vom Fisch 6,90 €**	Saltimbocca vom Seehecht(D) mit Schinken(2,3,6,I) und Salbei dazu Karottengemüse und Gnocchi(A1,C)		
PF 5	**Pasta 6,30 €**	Spaghettis(A1,C) mit Tomaten, Knoblauch und einer leichten Chilinote(F,G)		
PF 6	**Warmes 7,00 €**	Paella vom Huhn mit buntem Gemüse, Curryreis(F,I,K) und Knoblauch		
M 10	**Bürgerhaus *Spezial* 7,40 €**	Mariniertes Schweinenackensteak(I,J) mit Paprika-Tomaten-Gemüse dazu in Butter(G) geschwenkte Kartoffeln		

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		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 14.																
Di 15.																
Mi 16.																
Do 17.																
Fr 18.																
Sa 19.																
So 20.																

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)
- **Etwaige Beanstandungen, auch bei Nichtlieferungen, müssen allerspätestens am Folgetag bis 10.00 Uhr reklamiert werden.**
- 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 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

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