

KW 41	1	2	3	P	V	N	WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea				BIONADE		
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtsich		NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTISCH	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	Holunder	Orange	(G) H-Milch	
Preise	Mo-Fr: 5,50 € - Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,80 € - Sa-So und Feiertage: 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 €													0,4l - PET Flasche 1,50 € ^(P1)				0,4l - PET Flasche 1,45 € ^(P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei
Mo 05.10.	Nudelsuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ⁽³⁾ und Kartoffelpüree ^(G)	Bunte Zucchini­scheiben mit Putenstreifen in Sahnesauce ^(A1,G) dazu Reis	Makkaronichips ^(A1,C) mit Schinken-Käse- Sauce ^(2,3,4,6,A1,G)	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln ^(A1,C,I) und süß-saurer Sauce ^(A1,G)	Vanillepudding ^(G)	Mo 05.																		
Di 06.10.	Geflügel­fleischkäse ^(2,4,6) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffeln	Vegetarische Brokkoli- Rahmsuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Marinierter Hering ^(2,3,5,C,G,D,J) mit Kartoffeln	Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) dazu Spirelli ^(A1,C)	Bunter Gemüsegulasch ^(A1,G) mit Petersilienkartoffeln	Apfelkompott ⁽³⁾	Di 06.																		
Mi 07.10.	3 Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Kartoffeln	Putenrollbraten ^(J) mit Speckbohnen ^(2,3) , Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schmand-Sahne- Sauce ^(A1,G) und Reis	Waldbeer- Joghurt ^(G)	Mi 07.																		
Do 08.10.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage ^(I)	Gebratenes Seelachsfilet ^(A1,D) mit Gemüserahmsauce ^(A1,G) dazu Reis	Bauernsülze ^(1,2,3,5,6,I) mit Remouladen- sauce ^(3,5,C,G,J) und Röstkartoffeln ^(2,3)	Makkaronichips ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I)	Schokoladen- quark ^(G)	Do 08.																		
Fr 09.10.	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Petersilienkartoffeln	Linseneintopf mit Kartoffelstücken ^(A1) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Rinderroulade Hausfrauen Art ^(G,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Rotkohl ⁽³⁾ und Klößen	Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand- Sauce ^(A1,G)	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit einer 8-Kräuter- Sauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Pfirsichkompott	Fr 09.																		
Sa 10.10.	Soljanka ^(1,2,3,4,A1,I) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Schmorbraten vom Rind mit Rosenkohl ^(2,3) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Minihaxe ^(A1,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(3,A1,I) und Kartoffeln	Makkaronichips ^(A1,C) mit Rinderfiletstreifen in einer Zwiebel- Jus ^(A1,I,J)		Weiß­e Mousse ^(G)	Sa 10.																		
So 11.10.	Hausgemachte Wirsingkohlsuppe mit Kassler ^(2,3,4,6,A1,I) dazu Brot ^(A1,A2,A3)	Geschnetzeltes Stroganoff Art ^(A1,I,J) mit Kräuterreis	Lammgulasch ^(A1,I) mit grünen Bohnen ⁽³⁾ und Kartoffeln	Makkaronichips ^(A1,C) mit Rinderfiletstreifen in einer Zwiebel- Jus ^(A1,I,J)		Schokocreme ^(G)	So 11.																		

05.10. BIS 11.10.2026



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.

KW
41

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

[illegible]

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 übergelangen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essensintoleranter unter Nahrungsmitteln unverträglichkeiten 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: sonderkuest@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=Erdsüsse, 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=Sesamkörner, 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, entnehmen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittell, 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, 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!: Wochenend- und Feiertagslieferungen für alle Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90€ je Menü

- Zu- und Abstellungen 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 Abstellungen für das Wochenende sind ausschließlich bis Freitag 15.00 Uhr möglich!**
- Am Liefertag sind Zu- und Abstellungen nur bis 8.00 Uhr möglich
(**abw. Wochenende = bis Freitag 15 Uhr und feiertags bis zum Vortag des Feiertags/der Feiertage 15 Uhr**)
- **Etwasge Beanstandungen, auch bei Nichtlieferungen, müssen allerstätsens 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.

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

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHIN VOM 05.10. BIS 11.10.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

[illegible]

(P1) = Preis versteht sich inkl. 0.25 € Pfand

(P2) = Preis versteht sich inkl. 0,08 € Pfand

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

Online-Bestellsystem:

Schnell-Abbestellung:

Telefon:

E-Mail-Adresse:

<https://obs.bürgerhaus.de/>
<https://abbestellung.bürgerhaus.de/>

bestellung@bqh-office.de

Internet-Adresse: www.bürgerhaus.de

E-Mail: bestellung@bqh-office.de