

KW 43	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	Nachtsch		NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTISCH	Schwarzer Tee Pfirsich	Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitronen	Holunder	Orange	H-Milch (G)	
	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 € pfandfrei
Mo 19.10.	Hähnchen-geschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Vollkornreis	Vegetarische Wirsingsuppe ^(A1) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Grützwurst ^(2,3,6,A1) mit Sauerkraut ^(3,A1,I) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln	Apfelkompott ⁽³⁾	Mo 19.																		
Di 20.10.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Bohnen, Rahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Wirsingroulade ^(A1) mit Sauce ^(A1,I) und Kartoffelstampf ^(G)	Tortellini mit Käsefüllung ^(A1,C,G) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)	Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A3,H2) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Apfelmus ⁽³⁾	Di 20.																		
Mi 21.10.	Hähnchen Cordon Bleu ^(A1,C,G) mit Möhrengemüse, Bratensauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln	Gedünstete Seelachswürfel ^(D) in Tomatensauce ^(A1) dazu Vollkornreis	Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce ^(A1,G) , grünen Bohnen ⁽³⁾ und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Kürbis-Möhren-Sauce ^(A1,G)	Süße Schupfnudeln ^(A1,C) mit Beersauce ^(2,A1)	Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^(G)	Mi 21.																		
Do 22.10.	Geschnetzeltes vom Schwein ^(A1,G,I) mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Wurstgulasch ^(2,3,4,A1,I,J)	Pikantes Herzragout ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Eierstich ^(C) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)	3 Stück Gemüsekroketten ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Schokopudding ^(G)	Do 22.																		
Fr 23.10.	Putengulasch ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Rührei ^(C) mit Spinat ^(A1,G) und Salzkartoffeln	Rostbrätl Thüringer Art mit Bratensauce ^(A1,I) , Bratkartoffeln ^(2,3) und Weißkrautsalat	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ^(A1)	Pfirsichkompott	Fr 23.																		
Sa 24.10.	Rahm-Porree-Eintopf ^(A1,G) mit Rindfleisch- und Kartoffelwürfeln dazu ein frisches Brötchen ^(A1,A2)	Chili con Carne vom Rind ^(A1,I) dazu Reis	Gyrospfanne ^(F,I,J) mit Tomatenreis und Tzaziki ^(G)	Tagliatelle ^(A1) dazu Kalbfleischstreifen und Möhren in heller Sauce ^(A1,G)		Erdbeerquark ^(G)	Sa 24.																		
So 25.10.	Kürbiscremesuppe ^(A1,G) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Marinierter Hering ^(2,3,5,C,G,D,J) mit Salzkartoffeln	Roulade vom Schwein ^(I,J) mit Rosenkohl ⁽³⁾ und Bratensauce ^(A1,I) dazu Stampfkartoffeln ^(G)	Tagliatelle ^(A1) dazu Kalbfleischstreifen und Möhren in heller Sauce ^(A1,G)		Mirabellen-Kompott ⁽³⁾	So 25.																		

19.10. BIS 25.10.2026



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
43

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 übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essstintellener unter Nachbarschaftsvertraglichkeiten leben, Lebensmittell allergien 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=Fleisch
 h=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=Erdungsmittel 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, 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 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 Feiertag sind Zu- und Abbestellungen nur bis 8.00 Uhr möglich
(**abw. Wochenende = bis Freitag 15 Uhr und feiertags bis zum Vortag des Feiertags (Feiertag 15 Uhr)**)
- **Etwasge 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.

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 19.10. BIS 25.10.26

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

[illegible]

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

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

Internet-Adresse: www.bürgerhaus.de

E-Mail: bestellung@bqh-office.de

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

Online-Bestellsystem:

Schnell-Abbestellung:

Telefon:

E-Mail-Adresse:

<https://obs.bürgerhaus.de/>

<https://abbestellung.bürgerhaus.de/>

0341 / 686 555 00

bestellung@bah-office.de