



www.burgenlandkueche.de E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

Neue Kuchenarten:
Frischer Kuchen
zum Wochenende!
Mittwoch bestellen - Freitag liefern.



Zupfkuchen_(a1,a2,c,g) und
Kirschkuchen mit Sreusel_(a1,g)



Eine gute Mahlzeit
wünscht Ihnen Ihre



So erkennen Sie unsere **BIO**-Kennzeichnung:
Wo **BIO** drauf steht, ist auch **BIO** drin!
Mit der **BIO**-Komponente, die mit dem **BIO**-Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-021-ÖKO geprüft wird.

BURGENLAND-KÜCHE

Wir bieten Ihnen folgende Leistungen an:

7 Menüs täglich zu Ihrer freien Auswahl
* Vollkost, bekömmliche Kost, Vegetarisch

Catering-Service
* Bewirtschaftung von Altenheimen
* Seniorenzentren
* Kliniken und Sozialtherapeutischen Zentren

Kantine in der neuen Werkstraße
* immer preiswert essen

Partyservice
Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!
* Betriebs-, Familien-, Schul- und Klassenfeiern, Veranstaltungen aller Art

Wir sind immer für Sie da!

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhaftes Salate, rustikale Buffet's oder Spanferkel.

Nutzen Sie auch unseren kleinen Saal für: bis zu ca. 40 Personen

Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot!



Neue Werkstraße
06712 Zeitz
Bestell-Telefon 0 34 41 / 21 35 40
Bestell-Telefon 0 34 41 / 30 02 17
Bestell-Fax 0 34 41 / 21 35 43

Nährwertangaben pro 100 g / ml: EG - Energiegehalt; F - Fett; GF - Gesättigte Fett; KH - Kohlenhydrate; Z - Zucker; EW - Eiweiß; SZ - Salz
(1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel; (3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff; (5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

kennzeichnungspflichtige Allergene: a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Salatteller	bekömmliche Kost	Vegetarisch	Kaltgericht
mo 12.02.	Kohlrabi-Möhren-Eintopf _(a1,c,g) mit Schweinefleisch dazu Nachtisch	Putengulasch _(a1,c,g) mit Gemüserais, Nachtisch	Schweinesteak mit Rahmchampignons _(a1,c,g) und Petersilienkartoffeln	„Chinesischer Salat“ Gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets _(a1,g) und Frenchdressing _(c,g) 2,3,4,7	Fleischbällchen _(a1,c,g) mit Butterbroccoli _(a1,g) „natur“ dazu Soße _(a1,g) und Kartoffeln	Milchnudeln _(a1,c,g) mit Zucker und Zimt, BIO -Obst	Wiener Würstchen _(a1,c,g) mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat _(c,i) 2,4 und Garnitur
di 13.02.	Graupensuppe _(a3) mit Kasslerfleisch _(a1,c,g) dazu Brot _(a1,a2) und Dessert	Fischfilet „natur“ _(d) in Senfsoße _(a1,c,g) dazu Kartoffeln und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Hähnchenschel mit Soße _(a1,g) und Apfelrotkohl _(a1,7) dazu Kartoffeln	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Periwiebeln _(a) , Hähnchenbruststreifen _(a) , Americandressing _(c,g) 2,3,4,7	Möhreneintopf _(a1,g) mit Schweinefleisch	Hörnchennudeln _(a1,c) mit Tomatensoße _(a1,g) (Napoli) und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Geflügelsalat _(a1,c,g) 2,3,4,7 mit Mandarinen und Garnitur, Brötchen _(a1,g) dazu Butter _(g)
mi 14.02.	Deftige Linsensuppe _(a1,i,2,4,6) mit Rotwurst _(a1,g) und Kompott	panierte Leber _(a1) mit Zwiebelsoße _(a1,g) und Püree _(g) , Gurkenhäppchen _(g)	pan.Schweineschnitzel _(a1,c) mit Soße _(a1,g) dazu junge Erbsen _(g) „natur“ und Petersilienkartoffeln	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Äpfel u. Joghurdressing _(a1,c,g) 2,3,4,7	Kartoffelsuppe _(a1,g) mit Wiener Würstchen _(a1,2,4,6)	Pizza „Vegetaria“ _(a1,g) 2,3,4 mit Champignons, Paprika und Mais überbacken	Baguettebrötchen _(a1) mit gegrill. Putensteak _(a1,fg) , Curry-Ketchup _(a1,fg,i,j,7) , Tomaten und Gurke
do 15.02.	Hefeklöße _(a1,c,g) mit heißer Kirschoße _(a1,g)	Königsberger Klopse _(a1,c) mit Kapernsoße _(a1,c,g) Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost	Böhmischer Kräuterbraten mit Soße _(a1,g) dazu Blumenkohl _(a1,c,g) und Kartoffeln	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Jogh.-Kräuterdressing _(a1,c,g) 2,3,4,7	Fleischkäse _(a1,g) 2,3,4,6 in NEU Bratensoße _(a1,g) mit Sommergemüse _(a1,g) und Kartoffeln	Gemüsebällchen _(a1,c,i) mit Sahnesoße _(a1,c,g) dazu Reis _(j)	Grießspeise _(g) dazu Beerengrütze ₍₃₎
fr 16.02.	Gemüseterrine _(a1,i) mit Schweinefleisch dazu Obst	Gebratenes Fischfilet _(a1,d,g) mit Zitronensoße _(a1,c,g) und Kartoffelpüree _(g) dazu Rote-Bete-Salat	Pfannenschaschlik _(a1,c) (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) dazu Kartoffeln	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse _(g) dazu Dressing _(a1,c,g) 2,3,4,7	Schweinebraten mit Bratensoße _(a1,g) dazu Bohnengemüse _(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne _(a1,c,g) (mit Erbsen, Bohnen, Karotten, Nudeln) und pikanter Soße _(a1,c,g)	Schweineschnitzel _(a1,c) auf Kartoffelsalat _(c,i) 2,4 und Garnitur
sa 17.02.	Porreesuppe mit Hackfleisch _(a1,c,i) und Brot _(a1,a2)	Hähnchenbrust „Hubertus“ _(a1,g) 2,4 mit Broccoli _(a1,g) und Kartoffeln dazu Nachtisch			Tomatensuppe _(a1,g) mit Wursteinlage _(a1,2,4,6) und Nudeln _(a1,c)		
so 18.02.*		Kasselmacken _(a1,2,4,6) mit Soße _(a1,g) und Schmorkohl _(a1,j) dazu Kartoffeln und Nachtisch	Rinderroulade _(a1,2,4,5) mit Soße _(a1,g) und Apfelrotkohl _(a1,7) dazu Klöße		Paniertes Putenschnitzel _(a1,c,fg) mit Mischgemüse _(a1,g) dazu Soße _(a1,g) und Kartoffeln		
mo 19.02.	Reissuppe _(a1,i) mit Fleischklößchen _(a1,c,g) und Gemüse dazu Nachtisch und Vollkornbrot _(a1,a2)	Nudeln _(a1,c) mit Tomatensoße _(a1,g) und Würstwürfeln _(a1,2,4,6) dazu Nachtisch	Kaninchenbraten _(a1,1,6) und Schwarzwurzelgemüse _(a1,g) dazu Salzkartoffeln	Salat „Roma“ Eisberg- und Frisesalat, Tomate, Mozzarella _(g) und Frenchdressing _(c,g) 2,3,4,7	Geflügelrikadelle _(a1,c,g) mit Möhrengemüse _(a1) , Soße _(a1,g) und Kartoffeln	Broccoli-Knusper-Nuggets _(a1,c,fg) (Haselnüsse) mit Kräutersoße _(a1,c,g) und Püree _(g)	Gebackene Hähnchenbrust _(a1,c) mit Zitronenecke dazu Garnitur und Nudelsalat _(a1,c,g) 2,3,5
di 20.02.	Milchreis _(g) mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail _(2,3)	Eierfrikassee mit Gemüseeinlage _(a1,c,g) und Kartoffeln dazu Weißkohl-Rohkost	Dicke Rippchen mit Sauerkohl _(a1,g) dazu Soße _(a1,g) und Semmelknödeln _(a1,c,g)	Salat „Büsum“ gem. Salat mit Schripis _(g) , Mandarinen und American-Dressing _(a1,c,g) 2,3,4,7	Möhren-Kohlrabi-Eintopf _(a1,i) mit Schweinefleisch	Fadennudelsuppe _(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Eierflocken _(c,g) dazu BIO -Obst	Hähnchenschnitzel _(a1,i) auf Kartoffelsalat (mit Joghurdressing) _(c,g) 2,4 und Garnitur
mi 21.02.	Grüne Bohnensuppe _(a1,i) mit Schweinefleisch dazu Obst	Bratklops _(a1,c,g) mit Spinat _(a1,g) und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel _(a1,i) mit Soße _(a1,g) dazu Kohlrabigemüse _(a1,c,g) und Salzkartoffeln	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Chiricóe, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurdressing _(a1,c,g) 2,3,4,7	Schweinegulasch „Ungarische Art“ _(a1,g) mit Makkaroni _(a1,g)	Blumenkohl in Rahmsauce _(a1,c,g) mit Salzkartoffeln dazu Obst	Hackfleischspieß _(a1,c,i) 2,4,5 mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat _(c,i) 2,4 und Garnitur
do 22.02.	Wirsingkohleintopf _(a1) mit Schweinefleisch dazu Dessert	Quarkkeulchen _(a1,g) mit Apfelmus ₍₂₎	Marinierter Hering _(a1,d,g) und Salzkartoffeln	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken _(a2,4) und Frenchdressing _(a1,c,g) 2,3,4,7	Gemüsehackbraten _(a1,i) mit „Leipziger Allerlei“ _(a1) dazu Soße _(a1,g) und Kartoffeln	Sojageschnitzeltes _(a1,fg) auf Fusilli-Nudeln _(a1,c)	Chicken Nuggets _(a1,g) süß sauer mit Curry-Reis-Salat _(c,g) 2,3,4,7 und Garnitur
fr 23.02.	Erbsensuppe _(a1,i) mit Wursteinlage _(a1,2,4,6) dazu hausgemachte Quarkspeise _(g,4,5)	Fischburger _(a1,d,g) mit Dillsoße _(a1,c,g) und Kartoffelpüree _(g) dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	Thür. Rostbrätel _(g) mit Zwiebelsoße _(a1,g) und Bratkartoffeln dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	„Portugiesischer Salat“ Gem. Salat mit Thunfisch _(g) , Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing _(c,g) 2,3,4,7	Kartoffel-Gemüse-Auflauf _(a1,c,g) 3,4 mit leichter Tomatensoße _(a1,g)	Veg. Bratwurst _(a1,c,fg) mit Tomatensoße _(a1,g) und Püree _(g)	2 Kasslerscheiben _(a1,2,4,6) auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat _(c,i) 2,4 und Garnitur
sa 24.02.	Buchstabensuppe _(a1,c) mit Geflügelfleisch und Gemüse dazu Brot _(a1,a2)	Krustenbraten mit Blumenkohl _(a1,c,g) dazu Soße _(a1,g) und Salzkartoffeln			Gemüseragout _(a1,c,g) mit Bandnudeln _(a1,c)		
so 25.02.*		Pikante Bauernroulade _(a1,c,i) 7 mit Soße _(a1,g) und Balkangemüse _(a1,g) dazu Kartoffeln	Herzhafter Rinderbraten mit Soße _(a1,g) und Rotkohl _(a1) dazu Klöße		Gebratene Hähnchenkeule mit Soße _(a1,g) dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln		

*Am Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 70 Cent. Wöchentl. Bestellungen werden im Voraus bis Freitag 14.00 Uhr erbeten. Monatsbestellungen sind möglich. Wir garantieren Ihnen eine Anlieferung bis 13.00 Uhr, geringfügige Lieferverzögerungen (z.B. bei höherer Gewalt oder Verkehrsstörungen) berechtigen nicht zur Kürzung des Menüpreises. Marktbedingte Änderungen vorbehalten!

Bestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!



Neu: *Mittwochs ist jetzt Pfannkuchentag in der Burgenlandküche*

5 frische Berliner
Bis Dienstag bestellen
- am Mittwoch liefern!

Eine gute Mahlzeit wünscht Ihnen Ihre



NEU bei der Burgenlandküche:

Unsere Bestellapp „Burgenlandmenü“ für Android-System, steht im Play Store zum kostenlosen Download für Sie bereit.

Sie können Zu-, Ab- und Umbestellungen noch schneller, zu jeder Zeit und an jedem Ort durchführen.

12. FEBRUAR BIS 11. MÄRZ 2018

www.burgenlandkueche.de E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Salatteller	bekömmliche Kost	Vegetarisch	Kaltgericht
mo 26.02.	Fadennudelsuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot und Joghurt	Schweinegeschnetzeltes mit Soße dazu Semmelknödel und Bohnensalat	Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen und Kräuterspätzle dazu Joghurt	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel u. Joghurdressing	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	Veg. Bolognese mit Gabelspagetti und Bio-Obst	Putenschnitzel auf Kartoffelsalat (mit Joghurdressing) und Garnitur
di 27.02.	Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich dazu Brot und Kompott	Buntes Fischragout mit Reis dazu Rohkost	Herzhafte Schlachteplatte mit Sauerkraut und Kartoffeln	„Chinesischer Salat“ Gem. Salat mit Sojakeim, Chicken-Nuggets und Fenchdressing	2 kleine Bouletten mit Soße und Blumenkohl Gemüse dazu Kartoffeln	Grießbrei mit Vanillegeschmack dazu Kompott	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat und Garnitur
mi 28.02.	Kesselgulaschsuppe mit Brötchen	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensoße	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ mit Meerrettichsoße dazu Kartoffelklöße	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen, Amerik. Dressing	Pikanter Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln	Gemüseragout mit Vollkorn-Nudeln	Wiener Würstchen auf Kartoffelsalat (mit Joghurdressing) und Garnitur
do 01.03.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Gekochte Eier in Senfrahmssoße mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Sülze „Hausmacher Art“ mit Remouladensoße dazu Bratkartoffeln	Salat „Büsum“ gem. Salat mit Schrimps, Mandarinen und American-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelmus	Gemüsebratling mit Kräutersoße dazu Buttermöhren und Kartoffeln	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak Curry-Ketchup, Tomaten und Gurke
fr 02.03.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Joghurt	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree dazu Gewürzcurrywürfel	Gebr. Hähnchenkeule in Soße mit Rotkohl und Kartoffeln	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing	Schweinebraten in Champignon-Zwiebel-Soße mit Broccoli „natur“ und Kartoffeln	Bunte Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Garnitur dazu Essig/Öl-Kartoffelsalat
sa 03.03.	Pikante Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch	Gebr. Rostbratwurst mit buntem Sauerkraut dazu Soße und Kartoffelpüree			Gedünstetes Fischfilet auf Juliennegemüse und Dampfkartoffeln		
so 04.03.*		Deftiger Sahnegulasch dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Dessert	Burgunderbraten mit Butterbohnen dazu Soße und Kartoffeln, Dessert		Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Gemüseris		
mo 05.03.	Blumenkohlcremesuppe mit Schweinefleisch dazu Nachtisch	Eierfrühkassie mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Pikantes Pfannengyros mit Tzatziki dazu Tomatenreis, Weißkrautsalat	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen und Ei mit Jogh.-Kräuterdressing	Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch, Apfel	Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree und Currysoße dazu Obst	Knacker mit Senf Kartoffelsalat (mit Joghurdressing) und Garnitur
di 06.03.	Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot	Deftiger Bratklops mit Rotkohl dazu Soße und Kartoffeln	Schweineroulade „Jäger Art“ mit Mischgemüse Soße und Kartoffeln	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fenchdressing	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsengemüse dazu Soße und Kartoffeln	Vollkorn-Nudeln mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	Geflügelsalat mit Mandarinen und Garnitur, Brötchen dazu Butter
mi 07.03.	Puddingsuppe mit Schokogeschmack dazu Zwieback und Obst	Pikante Currywurst mit Püree und Tomaten-Curry-Soße dazu Weißkohl-Rohkost	Schweine-Cordon-Bleu mit Blumenkohl in Soße Hollandaise und Kartoffeln	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Chirée, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurdressing	Gefüllte Paprikaschote mit Soße und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Bratling, Rahmschote und Bio-Reis	2 Kasselerscheiben auf Kartoffelsalat und Garnitur
do 08.03.	Broccolicremesuppe mit Schweinefleisch dazu Brot und Dessert	Schmackhafte Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinsteak mit Letscho und Bratkartoffeln	„Diplomatsalat“ Blattsalat, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Pilze, Käse, dazu Dressing	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Balkangemüse in Pusztasoße dazu Makkaroni	gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur
fr 09.03.	Eintopf aus Möhren mit Schweinefleisch dazu hausgemachte Quarkspeise	Bratfisch in Kräutersoße und Gemüseris dazu Karottensalat	Bauernroulade mit Möhrengemüse Soße und Kartoffeln	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing	Gabelspagetti mit Sauce Bolognese	Eierkuchen dazu Soße mit Vanillegeschmack und Obst	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschgürte
sa 10.03.	Weißer Bohnensuppe mit Kasslerfleisch dazu Dessert	Schweineschnitzel mit Leipziger Allerlei dazu Soße und Kartoffeln, Dessert			Schwäbische Maultaschen in leichter Tomatensoße		
so 11.03.*		Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle dazu Dessert	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ mit Meerrettichsoße dazu Klöße und Rote-Bete-Salat		Truthahnrollbraten mit Blumenkohl-Broccoli-Gemüse und Kartoffeln		

MENÜDIENST



BURGENLAND-KÜCHE



Speisekarte



*Am Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 70 Cent. Wöchentl. Bestellungen werden im Voraus bis Freitag 14.00 Uhr erbeten. Monatsbestellungen sind möglich. Wir garantieren Ihnen eine Anlieferung bis 13.00 Uhr, geringfügige Lieferverzögerungen (z.B. bei höherer Gewalt oder Verkehrsstörungen) berechtigen nicht zur Kürzung des Menüpreises. Marktbedingte Änderungen vorbehalten! Bestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!