



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

Neue Kuchenorten:

Frischer Kuchen zum Wochenende! Mittwoch bestellen - Freitag liefern.

Papageienkuchen^(3,a1,g) und Schmandkuchen mit Mandarinen^(a1,g)



BURGENLAND-KÜCHE

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, herzhaft Salate, rustikale Buffet's oder Spanferkel.

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

Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot!

BURGENLAND-KÜCHE



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 Fette; 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 15.01.	Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Fleischklößchen ^(a1,c,6) und eine Scheibe Vollkornbrot ^(a1,a2)	Bratklöps ^(a1,c,9,i) mit Soße dazu Mischgemüse ^(a1,g) und Kartoffeln, Dessert	Seehechtfilet gedünstet in Dillsoße ^(a1,c,g) mit Kartoffelpüree ^(g)	Salat „Roma“ Eisberg- und Frisesalat, Tomate, Mozzarella ^(g) und Frenchdressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7)	Fusilli ^(a1,c) mit Gemüse-Schinken-Sahne-Soße ^(c,i,g,i,j,2,3,4,6)	Buttergrießbrei ^(a1,g) mit Früchten ⁽³⁾	2 Bouletten ^(a1,c,9,i) mit Paprika-Curry-Ketchup ^(a1,i,9,i,j,17) und Garnitur dazu Essig/Öl-Kartoffelsalat ^(c,i,j,2,4)
di 16.01.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Wursteinlage ^(i,2,4,6) und Obst	Schichtkohl mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln dazu Dessert	Senfkrustenbraten ⁽ⁱ⁾ mit Soße ^(a1,i) Rotkohl ^(a1,7) und Serviettenknödel ^(a1,c,g)	Salat „Prinzess“ gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen ^(a1,2,4,6) Bohnen und Tomate dazu Dressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7)	Putenragout ^(a1,g) mit Gemüsestreifen und Kurkumareis	Omlette mit Schnittlauch ^(c,g,i) und Blumenkohl in Sauce Hollandaise ^(a1,c,g,i) dazu Kartoffeln	Schnitzelbrötchen ^(a1,c) mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln ^(a1,7) , Ketchup ⁽⁷⁾ und Senf
mi 17.01.	Weißer Bohnensuppe ^(a1,i) mit Kassler ^(i,2,4,6) dazu Obst	Gabelspaghetti ^(a1,i) mit Sauce Bolognese ^(a1,i) dazu Obst	Hackbraten ^(a1,c,i,g,i,j,2,4,6) mit Möhrengemüse ^(a1,g) dazu Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Chiorée, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurdressing ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Schweinegulasch ^(a1,i) mit Erbsengemüse ^(a1,g) und Kartoffeln	Veg. Frühlingsröllchen ^(a1,i) mit Soja-Soße ^(a1,i,g,i,4) und Curryreis	Rollmops ^(a1,i,5) mit Krautsalat ⁽²⁾ und Brötchen ^(a1)
do 18.01.	Ungarische Gulaschsuppe ^(a1,i) mit Kartoffeln und Gemüseinlage ⁽⁵⁾ dazu Brötchen ^(a1)	Buntes Frikassee ^(a1,c,g,i) mit Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Zarte Hähnchenbrust mit Rahmsauce ^(a1,c,g,i) und Balkangemüse ^(a1,g) dazu Kartoffeln	Salat „Rhodos“ Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven ^(geschwärzt) und Petersilie dazu Tzaziki ^(g,4)	Bratfisch ^(a1,c,d,i) in Backteig mit Senfsoße ^(a1,c,g,i,j,4) dazu Kartoffelpüree ^(g) und Rotkohl-Rohkost	Kartoffel-Gemüse-Auflauf ^(a1,c,g,i,3,4) mit leichter Tomatensoße ^(a1,g) dazu Rotkohl-Rohkost	Nudelsalat ^(c,3,5) mit paniierter Wurstscheibe ^(a1,c,9,i,j,2,4,6) und Garnitur
fr 19.01.	Perlgräupcheneintopf ^(a1,a,3,i) mit Kassler ^(i,2,4,6) dazu Brot ^(a1,a2) und Dessert	Bauerngulasch ^(a1,i,j,2,4,6) mit Kartoffeln dazu Dessert	Putensteak nach Zigeuner Art ^(a1,i,5) mit Bratkartoffeln dazu Dessert	Portugiesischer Salat Gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,g,i) dazu Rosenkohl ^(a1,g) und Kartoffeln	Spiralnudeln ^(a1,i) mit BIO -Broccolirahmsauce ^(a1,g)	Grießspeise ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail ⁽³⁾
sa 20.01.	Serbische Bohnensuppe ^(a1,i) mit Knacker ^(i,2,4) und dazu Obst	Schweinerollbraten mit Soße ^(a1,i) dazu Riffelkarotten ^(a1,g) und Kartoffeln			Leberragout ^(a1,i) mit Kartoffelpüree ^(g) dazu Gewürzgurke ^(i,5)		
so 21.01.*		Krustenbraten mit pikanter Soße ^(a1,i) und Bayrisch Kraut ^(a1,i) dazu Semmelknödel ^(a1,c,g)	pan.Putenschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1,g) dazu Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Nachspeise		Rinderroulade mit Soße ^(a1,i) dazu Rotkohl ^(a1,7) und Klöße		
mo 22.01.	Erseneintopf ^(a1,i) mit Wursteinlage ^(i,2,4,6) dazu Nachtisch	Schweinegeschnetzeltes ^(a1,c,g) mit Püree ^(g) und Nachtisch	Rinderschmorbraten mit Soße ^(a1,i) dazu Schwarzwurzel ^(a1,g,i) und Spätzle ^(a1,c)	Salat „Sarandana“ Gem. Salat mit Frischkäse ^(a1) , Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons ^(g) und Americandressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7)	Gedünstetes Fischfilet ^(d) mit Zitronensoße ^(a1,c,g) auf Blattspinat ^(a1,g) mit Kartoffeln	Spaghetti ^(a1,i) mit Basilikumsoße ^(a1,c,g,i) dazu Obst	Sülze ^(i,2,4,7) mit Zwiebeln und Essig/Öl, dazu Brötchen ^(a1) und Garnitur
di 23.01.	Milchreis ^(g) mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Bunter Gemüsegulasch ^(a1,c,g,i) mit Schweinefleisch und Kartoffeln	Geschmorte Kohlroulade ^(a1,c,g,i) mit Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch	„Chinesischer Salat“ Gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets ^(a1,g,i) und Frenchdressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7)	Schnitzel „Jäger Art“ ^(a1,c,g,i) (mit Pilzen) und Kartoffeln	Ei-Patty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln	Wiener ^(i,2,4,6) mit Nudelsalat ^(a1,c,g,i,3,5) und Garnitur
mi 24.01.	Hühnerkraftsuppe ^(a1,c,i) mit Einlage ^(a1,c,i) dazu Brot ^(a1,a2) und Obst	Geflügelrikadelle ^(a1,c,g) mit Möhrengemüse ^(a1,c,g) dazu Kartoffeln und Soße ^(a1,c)	Thüringer Rostbratwurst ^(i,1,2,6) mit Bayrisch Kraut ^(a1,i) dazu Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen ^(a1,i) u. Amerik. Dressing ^(c,g,i,j,2,3,4,7)	Kochfleisch mit Petersiliensoße ^(a1,i) und Klößen	gemischtes Gemüseragout und Petersilienkartoffeln	Chicken Nuggets ^(a1,g) süß sauer mit Curry-Reis-Salat ^(c,g,i,j,2,3,4,7) und Garnitur
do 25.01.	Broccolicremesuppe ^(a1,c,g,i) mit Schweinefleisch dazu Brot ^(a1,a2) und Dessert	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1,g)	Eisbein ⁽²⁾ mit Sauerkraut ^(a1,i) und Kartoffeln	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Jogh.-Kräuterdressing ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(a1,i,2,5) mit Salzkartoffeln	Kohlrabi-Medaillons ^(a1,c,4) mit Rahmsauce ^(a1,c,g) und BIO -Reis dazu Dessert	Hackfleischspieß ^(a1,c,g,i) mit Kartoffelsalat ^(a1,c,g,i,4) und Garnitur
fr 26.01.	Soljanka ^(a1,i,1,2,3,4,6,7) mit Brötchen ^(a1)	Fischwürfel in Dillsoße ^(a1,d,g) mit Gemüserais	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ ^(a1,i) mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise ^(a1,c,g,i) dazu Kartoffeln	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken ^(2,4) und Dressing ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Wiener Würstchen ^(i,2,4,6)	Quarkkeulchen ^(a1,g) dazu Apfelmus ⁽²⁾	2 Bouletten ^(a1,c,9,i) mit Paprika-Curry-Ketchup ^(a1,i,9,i,j,17) und Garnitur dazu Essig/Öl-Kartoffelsalat ^(c,i,j,2,4)
sa 27.01.	Grüne Bohnensuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch dazu Obst	pan. Schnitzel ^(a1,c) mit Butterbroccoli ^(g) „natur“ dazu Soße ^(a1) und Kartoffeln			Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(i,2,4,6)		
so 28.01.*		Kasselerackern ^(i,2,4,6) mit Soße ^(a1,i) und Schmorkohl ^(a1,i) dazu Kartoffeln und Nachtisch	Schweineroulade in pikanter Soße ^(a1,c,g,i,5) „Leipziger Allerlei“ ^(a1,c,g,i) und Kartoffelklöße		Poulardenfilet (Hähnchen) in Estragonsoße ^(a1,c,g,i) mit Fingermöhren „natur“ ^(g) und Spätzle ^(a1,c)		

*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.

15. JANUAR BIS 11. FEBRUAR 2018

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

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Salatteller	bekömmliche Kost	Vegetarisch	Kaltgericht
mo 29.01.	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch dazu Vollkornbrot und Dessert	Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage), Nudeln dazu Bohnensalat	Putenrollbraten mit Soße dazu Porreegemüse und Kartoffeln	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen und Ei mit Jogh.-Kräuterdressing	Gemüsehackbraten in Soße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Rote-Bete-Medallions mit Petersiliensoße und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Essig/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur
di 30.01.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen und Dessert	Gehacktesstippe mit Püree dazu Gewürzgurkenwürfel	Deftiger Krautgulasch (mit Schweinefleisch) dazu Kartoffelklöße und Dessert	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fenchendressing	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse dazu Soße und Kartoffeln	Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße dazu Obst	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur
mi 31.01.	Tomatensuppe mit Würstwürfel und Reis	Schmorwurst "Thüringer Art" mit Soße bunte Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinebraten mit Soße dazu Blumenkohl „natur“ und Kartoffeln	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Petersilien, Hähnchenbruststreifen, Americandressing	Seehechtfilet „natur“ in Dillssoße mit Kartoffelpüree	Kartoffelpuffer mit Bio-Apfelmark	Geflügelsalat mit Mandarinen, Brötchen, Butter und Garnitur
do 01.02.	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel dazu Obst	Fischnuggets mit Kräutersoße und Püree dazu Rote-Bete-Würfel	Fleischbällchenspieß mit Balkangemüse und Soße dazu Kartoffeln	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel u. Joghurdressing	Hühnerfrikassee mit Reis	Eipatty mit Kartoffeln und Gurkensalat	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur
fr 02.02.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot und hausgemachte Quarkspeise mit Fruchtgeschmack	Ragout von Schweinefleisch mit Gemüse und Kartoffeln dazu Obst	Spanferkelrollbraten mit Romaneskogemüse „natur“ dazu Soße und Kartoffeln	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack	Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensoße	Nudelauflauf mit Gemüse dazu Tomatensoße	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurke
sa 03.02.	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen, Brot und Dessert	Schweinegeschnetzeltes „Köstlicher Art“ (in Biersoße) mit Kartoffeln			Nudelsuppe mit Geflügelfleisch		
so 04.02.*		Putenbruststeak mit Soße dazu feines Gemüse und Reis, Dessert	Rindergulasch mit Rosenkohl und Knödel		Schweinebraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln		
mo 05.02.	Milchreis mit Vanillegeschmack dazu Zucker und Zimt sowie Apfelsmus	Römerbraten mit Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Zwiebelfleisch mit Soße und Kartoffelklöße dazu Dessert	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing	Putensteak mit Rahmchampignons und Kartoffeln	Gemüsefrikassee (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Reis dazu Bohnensalat	Kasselerseiben auf Kartoffelsalat und Garnitur
di 06.02.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch dazu Dessert	Fischli mit Dillssoße und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Rinderschmorbraten mit Soße, Petersilienkartoffeln und Buttererbsen „natur“	Salat „Rhodos“ Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki	Gemüse Eintopf mit Würstchen dazu Dessert	Tortellini mit veg. Füllung und Käserahmsauce	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf
mi 07.02.	Quarkkekchen dazu Soße mit Vanillegeschmack	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Knacker mit Grünkohl und Kartoffeln	Salat „Sarandana“ Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons, und Americandressing	Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln	Veg. Schnitzel dazu Bio-Mischgemüse Soße und Kartoffelpüree	Chicken Nuggets süß sauer mit Nudelsalat und Garnitur
do 08.02.	Herzhafter Gutsherrenentopf mit Wursteinlage dazu Gebäck	Bayr. Leberkäse "Holzfäller Art" mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	Spaghetti „Alfredo“ Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße und Dessert	„Fitnesssteller“ Sellerie, Weißkraut, Bohnen, Möhren, Mais, gr. Salat, Dressing	Fruchtiges Fischragout mit Butterreis	veg. Möhreentopf dazu Brötchen und Dessert	gebratenes Schnitzel auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur
fr 09.02.	Kohlrabi-Creme-Suppe dazu Dessert	Gebratene Bockwurst mit Tomatensoße dazu Püree und Weißkohl-Apfel-Rohkost	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln dazu Dessert	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Chorizo, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurdressing	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Grießbrei mit Früchten	Brathering dazu Brot und Garnitur
sa 10.02.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage dazu Pudding	Burgunderbraten mit Soße dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln, Nachtisch			Hähnchenbrust „natur“ mit Tomatensoße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree		
so 11.02.*		Schweinekambraten mit Soße und Porree dazu Kartoffeln	Sauerbraten mit Soße dazu Rotkohl und Klöße, Dessert		Lammhacksteak mit Bohnengemüse und Klöße		

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!