

Kontakt

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

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-ÖKO-021 geprüft wird.

Fischsonderwoche

Wir empfehlen unsere Fischsonderwoche vom 25.3. – 29.03.2019



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 Salat, 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 (A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch; (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	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
fr 01.03.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen und Dessert	Ragout von Schweinefleisch und Gemüse, mit Kartoffeln dazu Dessert	Spanferkelrollbraten mit Romanescogemüse „natur“ dazu Soße und Kartoffeln	Nudelaufguss mit Gemüse dazu Tomatensoße	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack	Jägerschnitte mit Fusilli und Tomatensoße
sa 02.03.*	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen, Brot und Dessert	Schweinegeschnetzeltes „Köstritzer Art“ (in Biersoße) mit Kartoffeln					Nudelsuppe mit Geflügelfleisch
so 03.03.*		Putenbruststeak mit Soße dazu feines Gemüse und Reis, Dessert	Rindergulasch mit Rosenkohl und Knödel				Schweinebraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln
mo 04.03.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch und Pfannkuchen	Römerbraten mit Soße dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffeln, Pfannkuchen	Zwiebelfleisch mit Soße und Kartoffelkloße dazu Pfannkuchen	Gemüsefrikassee (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Reis dazu Pfannkuchen	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur dazu Pfannkuchen	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing, Pfannkuchen	Putensteak mit Rahm-champignons und Reis dazu Pfannkuchen
di 05.03.	Milchreis dazu Zucker und Zimt sowie Apfelmus	Fischli mit Dillsöbe und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Rindschmorbraten mit Soße, Petersilienkartoffeln und Buttererbsen „natur“	Tortellini mit veg. Füllung und Käserahmsoße	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf	Salat „Rhodos“ Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki	Gemüseintopf mit Würstchen dazu Dessert
mi 06.03.	Quarkkeulchen dazu Soße mit Vanillegeschmack	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Knacker mit Spinat und Kartoffeln	Veg. Schnitzel dazu Bio-Mischgemüse, Soße und Kartoffelpüree	Chickens Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur	Salat „Sarandana“ Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing	Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln
do 07.03.	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Wursteinlage dazu Gebäck	Bayr. Leberkäse „Holzfäller Art“ mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	Spaghetti „Alfredo“ dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße und Dessert	Veg. Möhreineintopf dazu Brötchen	Gebratenes Schnitzel auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Fitnesseller“ Sellerie, Weißkraut, Bohnen, Möhren, Mais, gr. Salat und Dressing	Fruchtiges Fischragout mit Butterreis
fr 08.03.	Kohlrabicremesuppe dazu Dessert	Gebratene Bockwurst mit Tomatensoße dazu Püree und Weißkohl-Apfel-Rohkost	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln dazu Dessert	Grießbrei mit Früchten	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur	Salat „Südeee“ Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurdressing	Eipatty mit Rahmspinat und Kartoffeln
sa 09.03.*	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage dazu Pudding	Burgunderbraten mit Soße dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln					Hähnchenbrust „natur“ mit Tomatensoße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelpüree
so 10.03.*		Schweinekammbraten mit Soße und Porree dazu Kartoffeln	Sauerbraten mit Soße dazu Rotkohl und Klöße				Lammhacksteak mit Soße dazu Bohnengemüse und Klöße
mo 11.03.	Gemüseterrine mit Schweinefleisch dazu Obst	Putengulasch mit Gemüseris und Obst	Schweinesteak mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln	Milchnudeln mit Zucker und Zimt, Obst	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	„Chinesischer Salat“ gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing	Fleischbällchen mit Butterbrokkoli „natur“ dazu Soße und Kartoffeln
di 12.03.	Graupensuppe mit Kasselersfleisch dazu Brot	Fischfilet „natur“ in Senfsoße dazu Reis und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Hähnchenschmelz mit Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln	Hörnchennudeln mit Tomatensoße (Napoli) und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Grießspeise dazu Beerengrütze	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing	Möhreineintopf mit Schweinefleisch
mi 13.03.	Deftige Linsensuppe mit Rotwurst und Dessert	Panierte Leber mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree dazu Gurkenhäppchen	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Soße dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurdressing	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
do 14.03.	Hefeklöße mit heißer Kirschoße	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Böhmischer Kräuterbraten mit Soße dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Gemüsebällchen mit Sahnesoße dazu Bio-Reis	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing	Fleischkäse in Bratensoße mit Sommergemüse und Kartoffeln
fr 15.03.	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch dazu Dessert	Gebratenes Fischfilet mit Butter-Zitronensoße und Kartoffelpüree dazu Rote-Bete-Salat	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) dazu Kartoffelpüree	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen, Karotten) und pikante Soße	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (mit Joghurdressing und Garnitur)	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing	Schweinebraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Serviettenknödel
sa 16.03.*	Porreesuppe mit Suppenfleischklößchen und Nachtisch	Pan. Putenschnitzel mit Brechspargel in Sauce-Hollandaise und Kartoffeln					Tomatensuppe mit Einlage (Nudeln und Wurst)

Achtung!

Die Menüs 1, 2 und 3 bieten wir Ihnen gern auch als kleine Portion an.

Frischer Kuchen zum Wochenende!

Mittwoch bestellen – Freitag liefern!
 Kuchen 1: **Donauwelle**_(a1,g)
 Kuchen 2: **Aprikosenkuchen mit Streusel**_(a1,c,g)

Mittwoch ist Pfannkuchentag!

Bis Dienstag bestellen – am Mittwoch liefern!
 5 frische Berliner



01. MÄRZ BIS 31. MÄRZ 2019

Speisekarte

MENÜDIENST

DE
ST 00148
EG

BIO
nach
EG-Nachverordnung

Sicherheit und Qualität
VERBODEN

Bio
Grünpunkt
Ökoprodukte
•••••
Ei-Kontrollnummer
2018 Wenden
DE-ÖKO-102

BURGENLAND-KÜCHE



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
so 17.03.*		Kasellermacke in Soße _(B,a,a1) mit buntem Sauerkraut _(B,a,a1) dazu Kartoffeln	Rinderroulade _(S,C) mit Soße _(a,a1,g,i,j) und Apfelrotkohl _(Z,7,a,a1) dazu Kartoffelklöße				Hähnchenbrust „Hubertus“ _(g,a1,g) mit Brokkoli _(a,a1,c,t,g) und Kartoffeln
mo 18.03.	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch _(B,a,a1,i) dazu Dessert	Quarkkeulchen _(a,a1,g) mit Apfelmus _(Z)	Kaninchengulasch _(B,a,a1,f,g) mit Schwarzwurzelgemüse _(a,a1,f,g) und Kartoffeln	Sojageschnetzeltes _(7,a,a1,f,g) mit Fusilli-Nudeln _(a1,a,c)	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur _(4,7,a,a1,g,i,j)	„Chefsalat“ mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing _(a,4,g)	Gemüsehackbraten _(g) mit Mischgemüse _(a,a1,f,g) dazu Soße _(a,a1,g,i) und Kartoffeln
di 19.03.	Reissuppe mit Fleischklößchen _(B,C,a,a1,c,i) und Gemüse dazu Vollkornbrot _(a,a1,a2,k) und Nachtisch	Nudeln _(a,a1,c,f) mit Tomatensoße und Würstwürfeln _(Z,3,4,8,a,a1,j) dazu Nachtisch	Dicke Rippe _(B) mit Sauerkraut _(B) dazu Soße _(a,a1,i) und Semmelknödel _(a,a1,c)	Brokkoli-Knusper-Nuggets _(a1,a3,c,f,g,h) mit Kräutersoße _(B,a,a1,f,g) und Kartoffelpüree _(B,g)	Wiener Würstchen dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing) und Garnitur _(Z,3,4,6,7,C,c,g,i,j)	Salat „Büsum“ gem. Salat mit Shrimps, Mandarinen und Americandressing _(a,g)	Geflügelfrikadelle _(a,a1,c,t,g) mit Möhrengemüse _(a1,c,t,gr) Soße _(a,a1,g) und Kartoffeln
mi 20.03.	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch _(B,a,a1,i,j) dazu Obst	Bratköstchen _(B,a,a1,c,i) mit Spinat _(a,a1,g) und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel _(a,a1) mit Soße _(g) dazu Kohlrabigemüse _(a,a1,c,t,g) und Kartoffeln	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise _(a,a1,c,t,g) mit Salzkartoffeln dazu Obst	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur _(B)	Salat „Südeee“ Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt dressing _(g)	Schweinegulasch „Ungarische Art“ _(B,a,a1) mit Makkaroni _(a,a1,c,t,j,k,m) dazu Obst
do 21.03.	Milchreis _(g) mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail _(g)	Eierfrikassee mit Gemüseeinlage _(a,a2,c,t,g) und Kartoffeln dazu Fruchtcocktail _(g)	Marinierter Hering _(Z,3,4,5,7,c,d,g) und Salzkartoffeln	Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse und Eierflocken _(a,a1,c,t,j,k,m) dazu BIO -Obst	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat und Garnitur _(4,a,a1,g,i,j)	Salat „Roma“ Eisberg-/Friseesalat, Tomate, Mozzarella und Frenchdressing _(g)	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch _(B,a,a1,i)
fr 22.03.	Erbensuppe mit Wursteinlage _(Z,3,4,8,i,j) dazu hausgem. Quarkspeise _(g)	Fischburger _(a,a1,c,d,g,i,j) mit Dillsöße _(a,a1,f,g) und Kartoffelpüree _(B,g) dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost _(Z,7,a,a1)	Thüringer Rostbrätel _(B) mit Zwiebelsoße _(a,a1,f,g) und Bratkartoffeln dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost _(Z,7,a,a1)	Veg. Bratwurst _(a,a1,c,f) mit Tomatensoße _(g) und Kartoffelpüree _(B,g)	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur _(a,c,g,a1,B,4)	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing _(g)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf _(c,g) mit leichter Tomatensoße _(B,g)
sa 23.03.*	Buchstabensuppe mit Geflügelfleisch und Gemüse _(a,a1,c,t,j,k,m) dazu Brot _(a1,a2,k)	Krustenbraten _(B) mit Blumenkohl _(a,a1,c,t,g) dazu Soße _(a,a1,g,i) und Kartoffeln					Gemüseragout mit Bandnudeln _(a,a1)
so 24.03.*		Pikante Bauernroulade _(B,a,a1,j) mit Soße _(a,a1,g,i) und BalkanGemüse _(a,a1,f,g) dazu Kartoffeln	Herzhafter Rinderbraten mit Soße _(g) und Rotkohl _(7,8,a,a1) dazu Klöße				Gebratene Hähnchenkeule mit Soße _(B,a,a1) dazu Leipziger Allerlei _(a,a1) und Kartoffeln
mo 25.03.	Fadennudelsuppe mit Geflügelfleisch _(a,a1,c,t,j,k,m) dazu Vollkornbrot _(a,a1,a2,k) und Nachspeise	Schweinegeschnetzeltes mit Soße _(B,a,a1,g) und Semmelknödel _(a,a1,c) dazu Bohnensalat _(S)	Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen _(Z,4,8,a,a1) und Kräuterspätzle _(a,a1,c) dazu Nachspeise	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti _(a,a1,c,t,j,k,m) und BIO -Obst	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur _(a,d,i,j,k,a1,a2,7)	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt dressing _(g)	Möhreneintopf mit Schweinefleisch _(B,a,a1,i)
di 26.03.	Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich _(c,g) dazu Brot _(a1,a2,k) und Kompott	Buntes Fischragout _(a,a1,d,t,g) mit Reis dazu Rohkost	Herzhafte Schlachteplatte _(Z,4,6,8,a,a1,c,t,g,i,j) mit Sauerkraut _(B,a,a1) und Kartoffeln	Grießbrei mit Vanilleschmack dazu Kompott _(B,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h)	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur _(a,g,j,a1,B,4)	„Chinesischer Salat“ gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing _(a,4,a1,g,i,j)	2 kleine Bouletten mit Soße _(a,a1) und Blumenkohlgemüse dazu Kartoffeln
mi 27.03.	Kesselgulaschsuppe mit Brötchen _(a1,a2,f,g,j,k)	Pan. Jagdwurstscheibe _(Z,4,8,a,a1,c,g,i) mit Nudeln _(a,a1,c,f) und Tomatensoße _(B,a,a1,g)	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ _(g) mit Meerrettichsoße _(Z,a,a1,f,g,i) dazu Kartoffelklöße	Gemüseragout _(B,a,a1,f,g) mit Vollkornnudeln _(a,a1)	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken _(a,a1,7)	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American-Dressing _(g)	Pikanter Kräuterquark _(g) mit Petersilienkartoffeln
do 28.03.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch _(B,a,a1,i) dazu Obst	Gekochte Eier _(c) in Senfsoße _(a,a1,f,g,i) mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat _(S)	Sülze „Hausmacher Art“ _(Z,4) mit RemouladensöÙe _(B,a,a1,f,g) dazu Bratkartoffeln	Veg. Schnitzel _(a,a1,c,g,i) mit KräutersöÙe _(B,a,a1,f,g) dazu Buttermöhren _(g) und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur _(a,g,a1,4)	Salat „Büsum“ gem. Salat mit Shrimps, Mandarinen und Americandressing _(a,g)	Eierkuchen _(a,a1,c,g) mit Apfelmus _(Z)
fr 29.03.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch _(Z,4,8,i) dazu Joghurt	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree _(B,g) dazu Gewürzgurkenwürfel _(S)	Gebr. Hähnchenschenkel in Soße _(B,a,a1) mit Rotkohl _(7,8,a,a1) und Kartoffeln	Bunte Nudeln _(a,a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße _(B,g)	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur _(a,7,8,C,a,a1,c,g,i,j)	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing _(g)	Schweinebraten _(B) in Champignons-Zwiebelsoße _(a,a1,g) mit Brokkoli „natur“ _(g) und Kartoffeln
sa 30.03.*	Pikante Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch _(B,a,a1,i) dazu Dessert	Rostbratwurst _(A,B) mit buntem Sauerkraut _(B,a,a1) dazu Soße _(g,i) und Kartoffelpüree _(B,g)					Gedünstetes Seelachsfilet _(g) auf Juliennegemüse _(g) und Dampfkartoffeln
so 31.03.*		Deftiger Sahnegulasch _(B,a,a1,f,g) dazu Erbsengemüse _(a,a1) und Salzkartoffeln, Dessert	Burgunderbraten _(B) mit Soße _(a,a1,g,i) dazu Butterbohnen _(g,i,j) und Kartoffeln, Nachtisch				Rindergeschnetzeltes mit Champignons _(B,c,a,a1) und Gemüserais

*Am Wochenende und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 85 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!