

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 23.3. – 27.03.2020



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
so 01.03.*		Deftiger Sahnegulasch dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Burgunderbraten mit Soße dazu Butterbohnen und Kartoffeln, Nachtisch				Rindergeschnitzeltes mit Champignons und Gemüseris
mo 02.03.	Blumenkohlcremesuppe mit Schweinefleisch	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat	Schweineroulade „Jäger Art“ mit Mischgemüse Soße und Kartoffeln	Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree und Currysoße	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh. Dressing	Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch
di 03.03.	Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot und hausgem. Quarkseise	Deftiger Bratklops mit Rotkohl dazu Soße und Kartoffeln	Pikantes Pfannengyros mit Tzatziki dazu Tomatenreis, Weißkrautsalat	Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing	Pan. Putenschnitzel mit Kaisergemüse und Kartoffeln
mi 04.03.	Puddingsuppe mit Schokogeschmack dazu Zwieback	Pikante Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße und Kartoffelpüree dazu Weißkohl-Rohkost	Schweine-Cordon-Bleu mit Blumenkohl Gemüse in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsöße und BIO -Reis	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Südees“ Eisbergsalat, Chireore, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt Dressing	Gefüllte Paprikaschote mit Soße und Kartoffeln
do 05.03.	Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch und Dessert	Deftige Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinesteak mit Letscho und Bratkartoffeln	Makkaroni mit Balkangemüse in Putensauce	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur	„Diplomatensalat“ Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dress.	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln
fr 06.03.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Seelachs im Backteig mit Kräutersoße und Gemüseris dazu Karottensalat	Bauernroulade mit Soße und Kartoffeln dazu Porreegemüse	Eierkuchen dazu Soße mit Vanillegeschmack und Obst	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese
sa 07.03.*	Weißer Bohnensuppe mit Kasselerfleisch dazu Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Butterbrokkoli „natur“ dazu Soße und Kartoffeln					Schwäbische Maultaschen in leichter Tomatensoße
so 08.03.*		Geschnitzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzle	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ mit Meerrettichsoße dazu Klöße und Rote-Bete-Salat				Truthahnrollbraten mit Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse und Kartoffeln
mo 09.03.	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und eine Scheibe Vollkornbrot	Bratklops mit Soße dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert	Seehechtfilet gedünstet in Dillsöße mit Kartoffelpüree	Buttergrießbrei mit Früchten	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Roma“ Eisberg-/Friseesalat, Tomate, Mozzarella und Frenchdressing	Fussili mit Gemüse-Schinken-Sahne-Soße
di 10.03.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Dessert	Schichtkohl mit Soße und Kartoffeln dazu Dessert	Geflügelbratung mit Möhrengemüse dazu Soße und Kartoffeln	Eipatty mit Schnittlauch dazu Blumenkohl Gemüse in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf	Salat „Prinzess“ gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen, Bohnen und Tomate dazu Dressing	Leberragout mit Kartoffelpüree dazu Gewürzcurry
mi 11.03.	Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Obst	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Putensteak nach Zigeunerart mit Bratkartoffeln dazu Dessert	Veg. Frühlingsröllchen mit Sojasöße und Curryreis	Rollmops mit Krautsalat und Brötchen	Salat „Südees“ Eisbergsalat, Chireore, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker & Joghurt Dressing	Bauernroulade mit Soße und Rosenkohl dazu Kartoffeln
do 12.03.	Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Senfkrustenbraten (vom Schwein) mit Soße, Rotkohl und Serviettenknödel	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit leichter Tomatensoße	Nudelsalat mit paniertem Wurstscheibe (vom Schwein) und Garnitur	Salat „Rhodos“ Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki	Seelachsfilet im Backteig mit Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rotkohl-Rohkost
fr 13.03.	Perigräupcheneintopf mit Kasseler (vom Schwein) dazu Brot und Dessert	Bauerngulasch (vom Schwein) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust mit Rahmsöße und Balkangemüse dazu Kartoffeln	Spiralnudeln mit BIO -Brokkolirahmsöße	Grießpeise mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing	Schweinebraten mit Soße und Kartoffeln
sa 14.03.*	Serbische Bohnensuppe mit Knacker (vom Schwein) dazu Obst	Schweinerollbraten mit Soße und Bohnengemüse und Kartoffeln					Putenragout mit Gemüstreifen und Kurkumareis
so 15.03.*		Krustenbraten (vom Schwein) mit pikanter Soße und Bayrisch Kraut dazu Kartoffeln	Pan. Putenschnitzel mit Erbsengemüse dazu Soße und Kartoffeln				Rinderroulade mit Soße dazu Rotkohl und Klöße
mo 16.03.	Erbseintopf mit Wursteinlage dazu Nachtisch	Schweinegeschnitzeltes mit Kartoffelpüree und Karottensalat	Rinderschmorbraten mit Soße dazu Schwarzwurzel und Spätzle	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Nachtisch	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur	Salat „Sarandana“ Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons & Americandressing	Schnitzel „Jäger Art“ (mit Pilzen) und Kartoffeln

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: **Aprikosenkuchen mit Streusel** (a1,c,g)
 Kuchen 2: **Mohnkuchen mit Eierschecke** (a1,c,g)

Mittwoch ist Pfannkuchentag!

Bis Dienstag bestellen – am Mittwoch liefern!
5 frische Berliner



01. MÄRZ BIS 31. MÄRZ 2020

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND-KÜCHE



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
di 17.03.	Milchreis _g mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Schweinehack) _(a,a1,c,f,g,i,j,k) dazu Obst	Geschmorte Kohlroulade mit Bratensoße _(a,a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch	Eipatty _(c,g,i) mit Spinat _(a,a1,g) und Kartoffeln	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing dazu Brötchen und Garnitur _(2,4,a,a1,a3)	Chinesischer Salat gem Salat mit Soja-Keimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing _(k,a,a1,g,i)	Gedünstetes Seehechtfilet _(d) mit Zitronensoße _(a,a1,c,f,g) auf Blattspinat _(a,a1,g) dazu Kartoffeln
mi 18.03.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage _(a,a1,c,f,j,k,m) dazu Brot _(a1,a2,k) und Obst	Geflügelrikadelle _(a,a1,c,f,g) mit Möhrengemüse _(a1,c,f,g) dazu Kartoffeln und Soße _(a,a1,g)	Rostbratwurst „Thüringer Art“ _(4,B,j) mit Bayrisch Kraut _(B,a,a1,j) dazu Soße _(g) und Kartoffeln	Gemischtes Gemüseragout _(a1,c,f,g) und Petersilienkartoffeln	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur _(4,7,a,a1,g,i,j)	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American Dressing _(g)	Kochfleisch _(B) mit Petersiliensoße _(a,a1,f,g,i) dazu Kartoffelklöße
do 19.03.	Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch _(a,a,a1,g,i) dazu Dessert	Panierte Jagdwurstscheibe (vom Schwein) _(2,4,8,a,a1,c,g,i) mit Nudeln _(a,a1,c,f) und Tomatensoße _(3,a,a1,g)	Eisbein _(2,4,6,a1,c,f,g,i,j) mit Sauerkraut _(B,a,a1) und Kartoffeln	Kohlrabi-Medaillons _(a,a1,c,i) mit Rahmsöße _(a,a1,f,g) und -Reis	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur _(4,8,a,a1,c,g)	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurdressing _(g)	Rindfleisch in Meerrettichsoße _(2,a,a1,f,g,i) mit Salzkartoffeln
fr 20.03.	Soljanka _(2,4,5,8,a,a1,g,i) mit Brötchen _(a1,a2,f,g,j,k)	Fischwürfel (Seehecht) in Dillsöße _(a,a1,d,f,g) mit Gemüserais	Spanferkelrollbraten _(g) mit Butter-Blumenkohl „natur“ _(g) dazu Soße _(a,a1,g) und Kartoffeln	Quarkkeulchen _(a,a1,g) dazu Apfelmus ₍₂₎	0 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat dazu Garnitur _(4,7,8,C,a,a1,c,g,i,j)	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing _(g)	Kartoffelsuppe _(3,B,i) mit Wiener Würstchen (vom Schwein) _(2,4,6,8,C,i,j)
sa 21.03.*	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch _(3,8,a,a1,i,j) dazu Obst	Paniertes Schweineschnitzel _(B,a,a1) mit Butterbrokkoli _(g) „natur“ dazu Soße _(a,a1,g,i) und Kartoffeln					Bunter Gemüseulasch mit Schweinefleisch _(B,g,i) und Kartoffeln
so 22.03.*		Kasellernackn mit Soße _(B,a,a1) und Sauerkraut _(g) dazu Kartoffeln und Nachtisch	Schweineroulade in pikanter Soße „Leipziger Allerlei“ _(a1,c,f,g) und Kartoffelklöße				Pouletdinerfilet (Hähnchen) in Estragonsoße _(a1,c,f,g) mit Fingermöhren „natur“ _(g) dazu Spätzle _(a,a1,c,f)
mo 23.03.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch _(3,8,a,a1,i,j) dazu Vollkornbrot _(a,a1,a2,k) und Dessert	Wurstgulasch _(2,4,8,a,a1,i,j) (mit Gemüseeinlage) und Nudeln _(a,a1,c,f) dazu Bohnensalat ₍₅₎	Zwiebelfleisch _(B) mit Soße _(a,a1,f,g,i) und Kartoffelklöße dazu Dessert	Rote-Bete-Medaillons _(a1) mit Petersiliensoße _(a,a1,f,g) und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur _(a,a1,c,g,h,i,j)	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen und Ei mit Jogh. Dressing _(k,g)	Gemüsehackbraten _(g) in Soße _(a,a1,g,i) mit Kohlrabigemüse _(a,a1,c,f,g) und Kartoffeln
di 24.03.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot _(a1,a2,k) und Dessert	Gehacktesstippe (vom Schwein) _(B,a,a1,i) mit Kartoffelpüree _(3,g) dazu Gewürzgurkenwürfel ₍₅₎	Deftiger Krautgulasch _(B,a,a1,i,j) (mit Schweinefleisch) dazu Kartoffelklöße und Dessert	Bunte Nudeln _(a,a1) mit Käse-Sahne-Soße _(3,a,a1,f,g) dazu Dessert	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur _(4,8,a,a1,c,g,i)	Chefsalat mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing _(2,4,8,g)	Schweineschnitzel _(B,a,a1) mit Erbsengemüse _(g) dazu Soße _(g,i) und Kartoffeln
mi 25.03.	Tomatensuppe mit Würstchen _(2,3,4,8,a,a1,i,j) und Reis dazu Obst	Geflügelbratwurst _(g) mit Soße _(a,a1,g) dazu buntes Sauerkraut _(B,a,a1) und Kartoffeln	Schweinebraten _(B) mit Soße _(a,a1,g,i) und Kartoffeln	Kartoffelpuffer mit -Apfelmark	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur _(c,g,i,j)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing _(2,g)	Seehechtfilet „natur“ _(d) in Dillsöße _(a,a1,f,g) mit Kartoffelpüree _(3,g)
do 26.03.	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel _(2,3,4,8,i) dazu Obst	Fischnuggets (Alaska-Seelachs) _(a1,d) mit Kräutersoße _(3,a,a1,f,g) und Kartoffelpüree _(3,g) dazu Rote-Bete-Würfel	Fleischbällchenspieß _(4,8,a,a1,c,g,i) mit Soße _(a,a1) dazu Balkangemüse _(a,a1,f,g) und Kartoffeln	Eipatty _(a,a1,a2,a3,a4,c,g,i) mit Kartoffeln und Gurkensalat _(3,a,a1,g)	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur _(4,8,a,a1,c,g,i)	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt _(g)	Hühnerfrikassee _(a,a1,f,g) mit Reis
fr 27.03.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen _(3,8,C,a,a1,c,f,g,i) dazu hausgem. Quarkspeise _(g)	Ragout von Schweinefleisch und Gemüse _(B,g) mit Kartoffeln dazu hausgem. Quarkspeise _(g)	Putenrollbraten mit Soße _(g) dazu Milchgemüse _(a,a1,c,f,g) und Kartoffeln	Nudelauflauf _(a,a1,c,f,g) mit Gemüse dazu Tomatensoße _(3,g)	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken _(7,a,a1)	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanillegeschmack _(2,3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h)	Jägerschnitte _(2,4,8,a,a1,c,g,i) mit Fusilli _(a,a1,c) und Tomatensoße _(3,a,a1,g)
sa 28.03.*	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen _(3,a,a1,c,g,i) Brot _(a1,a2,k) und Dessert	Schweinegeschnetzeltes „Köstlicher Art“ (in Biersoße) _(a,a1,a3,g,i) mit Kartoffeln					Nudelsuppe mit Geflügelfleisch _(a,a1,c,f,i)
so 29.03.*		Putenbruststeak mit Soße _(a,a1,g) dazu feines Gemüse _(a,a1,f,g) und Reis	Rindergulasch _(C,a,a1,f,g,i) mit Ananasrotkohl _(B,7) und Knödel _(a,a1,c)				Schweinebraten _(B) mit Soße _(a,a1,g,i) dazu Bohnengemüse _(a,a1,f,g,i,j) und Kartoffeln
mo 30.03.	Milchreis _g dazu Zucker und Zimt sowie Apfelmus ₍₂₎	Römerbraten mit Soße _(a,a1,g,i) dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffeln	Spaghetti „Alfredo“ _(3,g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße _(3,a,a1) und Dessert	Gemüsefrikassee _(a1,c,f,g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Reis dazu Dessert	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur _(B)	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing _(g)	Schweinsteak _(B) mit Rahmchampignons _(a,a1,f,g) und Kartoffeln
di 31.03.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch _(3,8,a,a1,i,j) dazu Dessert	Fischli _(a,a1,d,t) mit Dillsöße _(a,a1,f,g) und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Rinderschmorbraten mit Soße _(g,i,j) , Petersilienkartoffeln und Buttererbsen „natur“ _(a,a1,g)	Tortellini _(a,a1,c) mit veg. Füllung und Käserahmsöße _(3,a,a1,f,g)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf _(7,8,a,a1,c,f,g,j,k)	Salat „Rhodos“ Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki _(2,g)	Gemüseeintopf _(B) mit Wiener Würstchen _(2,4,6,8,C,i,j) dazu Dessert

*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!