

# 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.

**Wild-Sonderwoche:**  
12.11. bis 16.11.2018



# 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
<b>do</b> <b>01.11.</b>	Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch dazu Brot und Dessert	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensoße	Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln	Kohlrabi-Medaillons mit Rahmsauce und BIO-Reis dazu Dessert	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt Dressing	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
<b>fr</b> <b>02.11.</b>	Soljanka mit Brötchen	Fischwürfel in Dillsauce mit Gemüseis	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln	Quarkkeulchen dazu Apfelsauce	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig/Öl-Kartoffelsalat dazu Garnitur	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
<b>sa</b> <b>03.11.</b>	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch dazu Obst	Paniertes Schweineschnitzel mit Butterbrokkoli „natur“ dazu Soße und Kartoffeln					Linsensuppe mit Rauchfleisch
<b>so</b> <b>04.11.*</b>		Kasellernackchen mit Soße und Sauerkraut dazu Kartoffeln und Nachtisch	Schweineroulade in pikanter Soße „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße				Pouardenfilet (Hähnchen) in Estragonsoße mit Fingermöhren „natur“ dazu Spätzle
<b>mo</b> <b>05.11.</b>	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch dazu Vollkornbrot und Dessert	Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage) und Nudeln dazu Bohnensalat	Putenrollbraten mit Soße dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Rote-Bete-Medaillons mit Petersiliensoße und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen und Ei mit Jogh. Dressing	Gemüsehackbraten in Soße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln
<b>di</b> <b>06.11.</b>	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot und hausgem. Quarkspeise mit Fruchtgeschmack	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree dazu Gewürzgurkenwürfel	Deftiger Krautgulasch (mit Schweinefleisch) dazu Kartoffelklöße und Dessert	Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße dazu hausgem. Quarkspeise mit Fruchtgeschmack	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur	„Chefsalat“ mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse dazu Soße und Kartoffeln
<b>mi</b> <b>07.11.</b>	Tomatensuppe mit Würstchen und Reis dazu Obst	Schmorwurst „Thüringer Art“ mit Soße dazu buntes Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinebraten mit Soße dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Kartoffelpuffer mit BIO-Apfelmark	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing	Seehechtfilet „natur“ in Dillsauce mit Kartoffelpüree
<b>do</b> <b>08.11.</b>	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel dazu Obst	Fischnuggets mit Kräutersauce und Kartoffelpüree dazu Rote-Bete-Würfel	Fleischbällchenspieß mit Balkangemüse und Soße	Eipatty mit Kartoffeln und Gurkensalat	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt	Hühnerfrikassee mit Reis
<b>fr</b> <b>09.11.</b>	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	Nudelauflauf mit Gemüse dazu Tomatensoße	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanilleschmack	Jägerschnitzel mit Fusilli und Tomatensoße
<b>sa</b> <b>10.11.</b>	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen Brot und Dessert	Schweinegeschnetzeltes „Köstlicher Art“ (in Biersauce) mit Kartoffeln					Nudelsuppe mit Geflügelfleisch
<b>so</b> <b>11.11.*</b>		Putenbruststeak mit Soße dazu feines Gemüse und Reis, Faschingskrapfen	Rinderulasch mit Rosenkohl und Knödel Faschingskrapfen				Schweinebraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln, Faschingskrapfen
<b>mo</b> <b>12.11.</b>	Milchreis dazu Zucker und Zimt sowie Apfelsauce	Römerbraten mit Soße dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffeln	Zwiebelfleisch mit Soße und Kartoffelklöße dazu Dessert	Gemüsefrikassee (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Reis dazu Dessert	2 Kasslerscheiben auf Essig/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing	Putensteak mit Rahmchampignons und Reis
<b>di</b> <b>13.11.</b>	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch dazu Dessert	Fischli mit Dillsauce und Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Rinderschmorbraten mit Soße Petersilienkartoffeln und Buttererbsen „natur“	Tortellini mit veg. Füllung und Käserahmsauce	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf	Salat „Rhodos“ Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki	Gemüseintopf mit Würstchen dazu Dessert
<b>mi</b> <b>14.11.</b>	Quarkkeulchen dazu Soße mit Vanilleschmack	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Knacker mit Spinat und Kartoffeln	Veg. Schnitzel dazu BIO-Mischgemüse Soße und Kartoffelpüree	Chicken 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
<b>do</b> <b>15.11.</b>	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. Möhreintopf 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
<b>fr</b> <b>16.11.</b>	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 Joghurt Dressing	Eieromelette mit Rahmspinat 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: **Mohnkuchen mit Eierschecke**<sub>(3,a1,c,g)</sub>  
 Kuchen 2: **Butterplätzchen mamoriert**<sub>(a1,c,g)</sub>

### Mittwoch ist Pfannkuchentag!

Bis Dienstag bestellen – am Mittwoch liefern!  
**5 frische Berliner**



# 01. NOVEMBER BIS 30. NOVEMBER 2018

# MENÜDIENST Speisekarte



## BURGENLAND-KÜCHE



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
<b>sa</b>	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <sub>(2,3,4,8,ij)</sub> dazu Pudding <sub>g</sub>	Burgunderbraten <sub>ig</sub> mit Soße <sub>(a,a1,g)</sub> dazu Schwarzwurzelgemüse <sub>(a,a1,fg)</sub> und Kartoffeln					Hähnchenbrust „natur“ mit Tomatensoße <sub>(3,aa1r)</sub> Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <sub>(3,g)</sub>
<b>17.11.</b>							
<b>so</b>		Schweinekammbraten <sub>ig</sub> mit Soße <sub>(a,a1,g)</sub> und Porree <sub>(a,a1,c,fg)</sub> dazu Kartoffeln	Sauerbraten mit Soße <sub>(g,ij)</sub> dazu Rotkohl <sub>(7,8,aa1)</sub> und Klöße				Lammhacksteak <sub>(a,a1,c)</sub> mit Soße <sub>(a,a1,g)</sub> dazu Bohnengemüse <sub>(a,a1,fg,ij)</sub> und Klöße
<b>18.11.*</b>							
<b>mo</b>	Gemüseterrine mit Schweinefleisch <sub>(3,8,aa1,i)</sub> dazu Obst	Putengulasch <sub>(a,a1,g)</sub> mit Gemüseris und Obst	Schweinesteak <sub>ig</sub> mit Rahmchampignons <sub>(a,a1,fg)</sub> und Petersilienkartoffeln	Milchnudeln <sub>(3,aa1,a2,a3,a4,c,fg)</sub> mit Zucker und Zimt, Obst	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(2,4,6,B,C,ij)</sub>	„Chinesischer Salat“ gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Fenchdressing <sub>(4,aa1,g,ij)</sub>	Fleischbällchen <sub>(8,ca,a1,g)</sub> mit Butterbrokkoli <sub>(g)</sub> „natur“ dazu Soße <sub>(a,a1,g)</sub> und Kartoffeln
<b>19.11.</b>							
<b>di</b>	Graupensuppe mit Kasselersfleisch <sub>(2,3,4,8,aa3,i)</sub> dazu Brot <sub>(a1,a2,k)</sub>	Fischfilet „natur“ <sub>(d)</sub> in Senfsoße <sub>(a,a1,fg)</sub> dazu Reis und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Hähnchenschenkel mit Soße <sub>(3,aa1)</sub> dazu Apfelrotkohl <sub>(2,7,aa1)</sub> und Kartoffeln	Hörnchennudeln <sub>(a,a1,cf)</sub> mit Tomatensoße <sub>(3,aa1)</sub> (Napoli) und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Grießspeise dazu Beerengrütze <sub>(a,g,a1,a2,a3,a4)</sub>	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americadressing <sub>(2,g)</sub>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch <sub>(3,8,aa1,i)</sub>
<b>20.11.</b>							
<b>mi</b>	Deftige Linsensuppe mit Rotwurst <sub>(2,3,4,8,i)</sub> und Dessert	Panierte Leber <sub>(8,aa1)</sub> mit Zwiebelsoße <sub>(a,a1,fg)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(3,g)</sub> dazu Gurkenhäppchen <sub>5</sub>	Paniertes Schweineschnitzel <sub>(8,aa1)</sub> mit Soße <sub>(a,a1)</sub> dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken <sub>(2,aa1,a3,g)</sub>	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sub>(7,aa1)</sub>	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt dressing <sub>g</sub>	Kartoffelsuppe <sub>(3,8,i)</sub> mit Wiener Würstchen <sub>(2,4,6,B,C,ij)</sub>
<b>21.11.</b>							
<b>do</b>	Hefeklöße <sub>(a,a1,c)</sub> mit heißer Kirschoße <sub>(3,aa1,a2,a3,a4,fg)</sub>	Königsberger Klopse <sub>(8,ca,a1,g)</sub> mit Kapernsoße <sub>(a,a1,g)</sub> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Böhmischer Kräuterbraten <sub>ig</sub> mit Soße <sub>(a,a1,g)</sub> dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Gemüsebällchen <sub>(a,a1,ij)</sub> mit Sahnesoße <sub>(fg)</sub> dazu -Reis	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sub>(c,g,ij)</sub>	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <sub>g</sub>	Fleischkäse <sub>(2,4,8)</sub> in Bratensoße <sub>(a,aa1)</sub> mit Sommergemüse <sub>(a,a1,fg)</sub> und Kartoffeln
<b>22.11.</b>							
<b>fr</b>	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch <sub>(3,8,aa1,i)</sub> dazu Dessert	Gebratenes Fischfilet <sub>(aa1,d)</sub> mit Butter-Zitronensoße <sub>(a,a1,c,fg)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(3,g)</sub> dazu Rote-Bete-Salat <sub>5</sub>	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) dazu Kartoffelpüree <sub>(3,g)</sub>	Gemüse-Nudelpfanne <sub>(a,a1,c)</sub> (mit Erbsen, Bohnen, Karotten) und pikante Soße <sub>(ig)</sub>	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing) und Garnitur <sub>(2,3,4,7,8,aa1,c,g,ij)</sub>	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing <sub>g</sub>	Schweinebraten <sub>ig</sub> mit Soße <sub>(a,aa1)</sub> dazu Bohnengemüse <sub>(a,a1,fg,ij)</sub> und Serviettenknödel <sub>(a,a1,c)</sub>
<b>23.11.</b>							
<b>sa</b>	Porreesuppe mit Suppenfleischklößchen <sub>(3,8,ca,a1,c,fg,i)</sub> und Nachtisch	Hähnchenbrust „Hubertus“ <sub>(a,a1,g)</sub> mit Brokkoli <sub>(a,a1,c,fg)</sub> und Kartoffeln dazu Nachtisch					Tomatensuppe mit Einlage (Nudeln und Wurst) <sub>(2,4,8,aa1,c,ij,km)</sub>
<b>24.11.</b>							
<b>so</b>		Kassemackn in Soße mit buntem Sauerkraut <sub>(8,aa1)</sub> dazu Kartoffeln	Rinderroulade <sub>(5,c,j)</sub> mit Soße <sub>(a,a1,g,ij)</sub> und Apfelrotkohl <sub>(2,7,aa1)</sub> dazu Kartoffelklöße				Paniertes Putenschnitzel <sub>(3,aa1,a2,a3,a4,c,d,fg,ij)</sub> mit Brechspargel in Sauce-Hollandaise <sub>(a,c,fg,aa1)</sub> und Kartoffeln
<b>25.11.*</b>							
<b>mo</b>	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch <sub>(3,8,aa1,i)</sub> dazu Dessert	Quarkkeulchen <sub>(a,a1,g)</sub> mit Apfelmus <sub>2</sub>	Kaninchengulasch <sub>(3,6,aa1,fg)</sub> mit Schwarzwurzelgemüse <sub>(a,a1,fg)</sub> und Kartoffeln	Sojageschnitzel <sub>(7,aa1,fg)</sub> mit Fusilli-Nudeln <sub>(a,a1,c)</sub>	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sub>(4,7,aa1,g,ij)</sub>	„Chefsalat“ mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fenchdressing <sub>(2,4,8,g)</sub>	Gemüsehackbraten <sub>ig</sub> mit Mischgemüse <sub>(a,a1,fg)</sub> dazu Soße <sub>(a,a1,g)</sub> und Kartoffeln
<b>26.11.</b>							
<b>di</b>	Reissuppe mit Fleischklößchen <sub>(8,ca,a1,c,i)</sub> und Gemüse dazu Vollkornbrot und Nachtisch	Nudeln <sub>(a,a1,cf)</sub> mit Tomatensoße <sub>(2,3,4,8,aa1,i)</sub> und Wurstwürfeln <sub>(a,a1,fg)</sub> dazu Nachtisch	Dicke Rippe <sub>ig</sub> mit Sauerkraut <sub>ig</sub> dazu Soße <sub>(a,a1,i)</sub> und Semmelknödel <sub>(a,a1,c)</sub>	Brokkoli-Knusper-Nuggets <sub>(a,a1,a2,c,fg,h)</sub> mit Kräutersoße <sub>(3,aa1,fg)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(3,g)</sub>	Wiener Würstchen dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing) und Garnitur <sub>(2,3,4,6,7,8,C,g,ij)</sub>	Salat „Büsum“ gem. Salat mit Shrimps, Mandarinen und Americadressing <sub>(d,g)</sub>	Geflügelrikadelle <sub>(a,a1,c,fg)</sub> mit Möhregemüse <sub>(a,c,fg)</sub> Soße <sub>(a,a1,g)</sub> und Kartoffeln
<b>27.11.</b>							
<b>mi</b>	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch <sub>(3,8,aa1,i,j)</sub> dazu Obst	Bratklops <sub>(8,aa1,c,i)</sub> mit Spinat <sub>(a,a1,g)</sub> und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel <sub>(a,a1)</sub> mit Soße <sub>(g)</sub> dazu Kohlrabigemüse <sub>(a,a1,c,fg)</sub> und Kartoffeln	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise <sub>(a,a1,c,fg)</sub> mit Salzkartoffeln dazu Obst	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(4,8,aa1,c,g)</sub>	Salat „Südde“ Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt dressing <sub>g</sub>	Schweinegulasch „Ungarische Art“ <sub>(8,aa1)</sub> mit Makkaroni <sub>(a,a1,c,ij,km)</sub> dazu Obst
<b>28.11.</b>							
<b>do</b>	Milchreis <sub>g</sub> mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail <sub>3</sub>	Eierfrikassee mit Gemüse-einlage <sub>(aa2,c,fg)</sub> und Kartoffeln dazu Fruchtcocktail <sub>3</sub>	Marinierter Hering <sub>(2,3,4,5,7,c,d,g)</sub> und Salzkartoffeln	Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse und Eierflocken <sub>(a,a1,c,ij,km)</sub> dazu -Obst	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat und Garnitur <sub>(4,aa1,g)</sub>	Salat „Roma“ Eisberg-/Friseesalat, Tomate, Mozzarella und Fenchdressing <sub>g</sub>	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch <sub>(3,8,aa1,i)</sub>
<b>29.11.</b>							
<b>fr</b>	Erbsensuppe mit Wursteinlage <sub>(2,3,4,8,ij)</sub> dazu hausgem. Quarkspeise <sub>g</sub>	Fischburger <sub>(a,a1,c,g,ij)</sub> mit Dillsoße <sub>(a,a1,fg)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(3,g)</sub> dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost <sub>(2,7,aa1)</sub>	Thüringer Rostbrätel <sub>ig</sub> mit Zwiebelsoße <sub>(a,a1,fg)</sub> und Bratkartoffeln dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost <sub>(2,7,aa1)</sub>	Veg. Bratwurst <sub>(a,a1,c,f)</sub> mit Tomatensoße <sub>(3,g)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(3,g)</sub>	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>g</sub>	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchdressing <sub>g</sub>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf <sub>(c,g)</sub> mit leichter Tomatensoße <sub>(3,g)</sub>
<b>30.11.</b>							

\*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!