

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.

Wir wünschen unseren Kunden frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr 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
01.12.	sa Buchstabensuppe mit Geflügelfleisch und Gemüse dazu Brot	Krustenbraten mit Blumenkohl dazu Soße und Kartoffeln					Gemüseragout mit Bandnudeln
02.12.*	so 1. Advent	Pikante Bauernrolade mit Soße und Balkan-gemüse dazu Kartoffeln	Herzhafte Rinderbraten mit Soße und Rotkohl dazu Klöße				Gebratene Hähnchenkeule mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln
03.12.	mo Fadennudelsuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot und Nachspeise	Schweinegeschnetzeltes mit Soße und Semmelknödel dazu Bohnensalat	Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen und Kräuter-spätzle dazu Nachspeise	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti und BIO-Obst	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur	Salat „Tropica“ Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt Dressing	Möhreneintopf mit Schweinefleisch
04.12.	di Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich dazu Brot und Kompott	Buntes Fischragout mit Reis dazu Rohkost	Herzhafte Schlichtplatte mit Sauerkraut und Kartoffeln	Grießbrei mit Vanillegeschmack dazu Kompott	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur	„Chinesischer Salat“ gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und French Dressing	2 kleine Bouletten mit Soße und Blumenkohl-gemüse dazu Kartoffeln
05.12.	mi Kesselgulaschsuppe mit Brötchen	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensoße	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ mit Meerrettichsoße dazu Kartoffelklöße	Gemüseragout mit Vollkornnudeln	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American-Dressing	Pikanter Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln
06.12.	do Weißkohleintopf mit Schweinefleisch dazu einen Schoko-Nikolaus	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat dazu einen Schoko-Nikolaus	Sülze „Hausmacher Art“ mit Remouladensoße dazu Salzkartoffeln und einen Schoko-Nikolaus	Gemüsebratung mit Kräutersoße dazu Buttermöhren und Kartoffeln, Schoko-Nikolaus	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur dazu einen Schoko-Nikolaus	Salat „Büsum“ gem. Salat mit Shrimps, Mandarinen und Americandressing dazu einen Schoko-Nikolaus	Eierkuchen mit Apfelmus dazu einen Schoko-Nikolaus
07.12.	fr Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch dazu Joghurt	Gehacktesstippe mit Raucherfleisch dazu Gewürzgurkenwürfel	Gebr. Hähnchenschenkel in Soße mit Rotkohl und Kartoffeln	Bunte Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing	Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Brokkoli „natur“ und Kartoffeln
08.12.	sa Pikante Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch dazu Dessert	Rostbratwurst mit buntem Sauerkraut dazu Soße und Kartoffelpüree					Gedünstetes Seelachsfilet auf Julienne gemüse und Dampfkartoffeln
09.12.*	so 2. Advent	Deftiger Erbsengulasch dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Dessert	Burgunderbraten mit Soße dazu Erbsenbohnen und Kartoffeln, Nachtisch				Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Gemüserais
10.12.	mo Blumenkohlcremesuppe mit Schweinefleisch dazu Nachtisch	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat	Pikantes Pfannengyros mit Tzatziki dazu Tomatenreis, Weißkrautsalat	Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree und Currysoße dazu Nachtisch	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh. Dressing	Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch dazu Nachtisch
11.12.	di Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot und hausgem. Quarkspeise	Deftiger Bratklöps mit Rotkohl dazu Soße und Kartoffeln	Schweineroulade „Jäger Art“ mit Mischgemüse Soße und Kartoffeln	Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsengemüse dazu Soße und Kartoffeln
12.12.	mi Puddingsuppe mit Erdbeergeschmack dazu Zwieback und Obst	Pikante Currywurst mit Kartoffelpüree und Tomaten-Curry-Soße dazu Weißkohl-Rohkost	Schweine-Cordon-Bleu mit Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsoße und BIO-Reis	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	Salat „Südde“ Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing	Gefüllte Paprikaschote mit Soße und Kartoffeln
13.12.	do Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch dazu Brot und Dessert	Deftige Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinesteak mit Letscho und Bratkartoffeln	Makkaroni mit Balkangemüse in Pusztasauce	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur	„Diplomatensalat“ Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dress.	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln
14.12.	fr Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Bratfisch mit Kräutersoße und Gemüserais dazu Karottensalat	Knacker mit Grünkohl und Kartoffeln	Eierkuchen dazu Soße mit Vanillegeschmack und Obst	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese
15.12.	sa Weiße Bohnensuppe mit Kasselersfleisch dazu Dessert	Schweineschnitzel mit „Leipziger Allerlei“ dazu Soße und Kartoffeln, Dessert					Schwäbische Maultaschen in leichter Tomatensoße
16.12.*	so 3. Advent	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzle	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ mit Meerrettichsoße dazu Klöße und Rote-Bete-Salat				Truthahnrollbraten mit Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse 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: **Marmorierte Butterplätzchen**(a1,c,g)
Kuchen 2: **Butterstolle 750 g**(a1,c,g, Mandeln)

Mittwoch ist Pfannkuchentag!

Bis Dienstag bestellen – am Mittwoch liefern!
5 frische Berliner



01. DEZEMBER BIS 31. DEZEMBER 2018

MENÜDIENST Speisekarte

BURGENLAND-KÜCHE



DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
mo	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und eine Scheibe Vollkornbrot	Bratklöps 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
17.12.							
di	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Dessert	Schichtkohl mit Soße und Kartoffeln dazu Dessert	Hackbraten mit Möhrengemüse dazu Soße und Kartoffeln	Eipatty mit Schnittlauch dazu Blumenkohlgemüse 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	Putenragout mit Gemüsestreifen und Kurkumareis
18.12.							
mi	Bunter Gemüsegulasch mit Schweinefleisch und Kartoffeln	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese dazu Obst	Putensteak nach Zigeunerart mit Bratkartoffeln dazu Dessert	Veg. Frühlingröllchen mit Sojasoße und Curryreis	Rollmops mit Krautsalat und Brötchen	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt dressing	Bauernroulade mit Möhrengemüse und Kartoffeln
19.12.							
do	Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen	Buntes Hühnerfriskee mit Reis dazu Rotkohl-Rohkost	Senfkrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Serviettenknödel	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit leichter Tomatensoße	Nudelsalat mit paniertem Wurstscheibe und Garnitur	Salat „Rhodos“ Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki	Bratfisch in Backteig mit Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rotkohl-Rohkost
20.12.							
fr	Perigräupcheneintopf mit Kasseler dazu Brot und Dessert	Bauerngulasch mit Kartoffeln dazu Dessert	Zarte Hähnchenbrust mit Rahmsöße und Balkan-gemüse dazu Kartoffeln	Spiralnudeln mit Bio-Brokkolirahmsöße	Grießspeise mit Zucker und Zimt dazu Fruchtcocktail	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing	Schweinebraten mit Soße dazu Romanescogemüse „natur“ und Kartoffeln
21.12.							
sa	Serbische Bohnensuppe mit Knacker dazu Obst	Schweinerollbraten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln					Leberragout mit Kartoffelpüree dazu Gewürzgurken
22.12.							
so	4. Advent	Krustenbraten mit pikanter Soße und Bayrisch Kraut dazu Semmelknödel	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsengemüse dazu Soße und Kartoffeln, Nachspeise				Rinderroulade mit Soße dazu Rotkohl und Klöße
23.12.*							
mo	Heiligabend		Rinderschmorbraten mit Soße dazu Schwarzwurzel und Spätzle	Gabelspaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Soße dazu Obst	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Garnitur		Gedünstetes Fischfilet mit Zitronensoße auf Blattspinat dazu Kartoffeln
24.12.							
di	1. Weihnachtsfeiertag	Kaninchengulasch mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Entenbrust mit Soße und Ananasrotkohl dazu Miniklöße				Pouletfilet (Hähnchen) in Estragonsoße mit Fingermöhren „natur“ dazu Spätzle
25.12.*							
mi	2. Weihnachtsfeiertag	Dicke Rippe mit Sauerkraut dazu Soße und Semmelknödel	Wildgulasch mit Pilzen dazu Kartoffelklöße und Dessert				Lammhacksteak mit Soße dazu Bohnengemüse und Klöße
26.12.*							
do		Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensoße	Kohlrabi-Medaillons mit Rahmsöße und Bio-Reis dazu Dessert				Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
27.12.							
fr		Quarkkeulen dazu Apfelsalat	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln				Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
28.12.							
sa	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch dazu Obst	Paniertes Schweineschnitzel mit Butterbrokkoli „natur“ dazu Soße und Kartoffeln					Linsensuppe mit Rauchfleisch
29.12.							
so		Kasselerknack mit Soße und Sauerkraut dazu Kartoffeln und Nachtisch	Schweineroulade in pikanter Soße „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße				Kochfleisch mit Petersiliensoße dazu Kartoffelklöße
30.12.*							
mo	Silvester	Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage) und Nudeln dazu Bohnensalat	Putenrollbraten mit Soße dazu Mischgemüse und Kartoffeln		Hausgemachter Heringssalat mit Brötchen und Garnitur		Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot und Dessert
31.12.							



Herzlichen Dank!
Sehr geehrte Kunden,
zum Jahresende möchte wir Danke sagen.
Danke für ein gutes Miteinander, Treue und Vertrauen im zu Ende gehenden Jahr.
Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein gesegnetes Weihnachtsfest, viel Glück, Gesundheit und Erfolg im neuen Jahr.
Ihr Team der Burgenlandküche

*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!