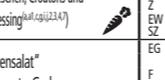
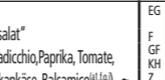
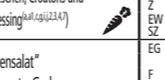


Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
fr 01.11.		*Geflügelbratwurst ⁶ mit Soße ^{1a,1g} dazu buntes Sauerkraut ^{1a,1b} und Kartoffeln 	Ei-Patty ^{1a,1a2,ca3,4g,h} mit Kartoffeln und Gurkensalat ^{1a,1g,5} 	
mo 04.11.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch ^{1a,1a1,8,3} dazu Dessert 	*Gabelspaghetti ^{1a,1a,c,f,j,k,m} mit Sauce Bolognese ^{1a,1a,8,3} dazu Obst 	Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße ^{1a,1g,3} dazu Dessert 	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse) dazu Balsamico ^{1a,1g} 
di 05.11.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot ^{1a,2,k} 	*Fischli (aus Seefisch) ^{1a,1a,d,f} mit Dillsöße ^{1a,1a,g} und Reis dazu Dessert 	Tortellini mit veg. Füllung ^{1a,1a,c} und Käserahmsöße ^{1a,1a,g,3} 	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
mi 06.11.	Quarkkekchen ^{1a,1a,g} dazu Soße mit Vanilleschmack ^{1a,1a,2,3,4,5,6,7,3} dazu Obst 	*Römerbraten mit Soße ^{1a,1a,g} dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln 	Veg. Schnitzel mit  -Mischgemüse ^{1a,1a,g,3} Soße ^{1a,1g} und Kartoffelpüree ^{1a,3} 	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
do 07.11.	Fischpfanne mit Frühlingsgemüse ^{1a,1a,d,g} und Butterreis ^{1g} 	Bayr. Leberkäse mit Soße ^{1a,1a,g} dazu Mischgemüse ^{1a,1a,c,f,g} und Kartoffeln 	*Vegetarischer Möhreintopf ^{1a,1a,g,3} dazu Dessert 	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
fr 08.11.	*Ei-Patty ^{1a,1a,2,ca3,4g,h} mit Rahmspinat ^{1a,1a,g} und Kartoffeln 	Gebratene Bockwurst ^{1a,2,4} mit Tomatensoße ^{1a,1a,3} und Kartoffelpüree ^{1a,3} 	Grießbrei ^{1a,1a,g} mit Mandarinenkompott 	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
mo 11.11.	Gemüseterrine mit Schweinefleisch ^{1a,1a,1,8,3} dazu Pfannkuchen ^{1a,1a,c,f,g,h} 	Putengulasch mit Pilzen ^{1a,1a,g} dazu Kartoffelpüree ^{1a,3} und einen Pfannkuchen ^{1a,1a,c,f,g,h} 	*Hörnchennudeln ^{1a,1a,c,f} mit Tomatensoße „Napoli“ ^{1a,1a,3} dazu einen Pfannkuchen ^{1a,1a,c,f,g,h} 	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets, Fenchel dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) dazu einen Pfannkuchen ^{1a,1a,c,f,g,h} 
di 12.11.	Graupensuppe mit Kasselerfleisch ^{1a,1a,1,8,2,3,4} dazu Obst 	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{1a,1a,b} mit Soße ^{1a,1a} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln 	*Milchnudeln in Soße mit Vanilleschmack ^{1a,1a,2,ca3,4,5,6,7,3} dazu Obst 	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico ^{1a,1g}) 
mi 13.11.	*Kartoffelsuppe mit Wursteilage ^{1a,1a,2,3,4} dazu ein Dessert 	Hähnchenschnitzel ^{1a,1a} (Schule: Hähnchenschelke) mit Soße ^{1a,1g} dazu Apfelrotkohl ^{1a,2,7} und Kartoffeln 	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) mit pikanter Soße ^{1a,1g} 	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse, Balsamico ^{1a,1g}) 
do 14.11.	*Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse ^{1a,1a,c,1,8,C} dazu Vollkornbrot 	Königsberger Klopse ^{1a,1a,g,8} mit Kapernsoße ^{1a,1a,g} und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost (Schule 2 / Kita 1) 	Gemüsebällchen ^{1a,1a,f,i} in Sahnesoße ^{1a,1g} dazu  -Reis (Schule 5 / Kita 4) 	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
fr 15.11.	Kohlrabi-Möhreintopf mit Schweinefleisch ^{1a,1a,1,8,3} dazu Dessert 	*Seelachs im Backteig ^{1a,1a,d,i} mit Butter-Zitronensoße ^{1a,1a,c,f,g} und Kartoffelpüree ^{1a,3} dazu Rote-Bete-Salat ^{1a,1g} 	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^{1a,1a,3,g,2} 	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanilleschmack ^{1a,1a,2,ca3,4,5,6,7,3} 
mo 18.11.	Milchreis ^{1g} mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott 	*Buntes Eierfrühstück (mit Gemüseeinlage) ^{1a,2,c,f,g} dazu Kartoffeln 	Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen ^{1a,1a}) mit pikanter Tomatensoße ^{1a,1g} 	Salat „Venezia“ (Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons, Balsamicodressing ^{1a,1g}) 
di 19.11.	Hefeklöße ^{1a,1a,c} mit heißer Kirschsöße ^{1a,1a,2,ca3,4,5,6,7,3} (Schule 3 / Kita 2) 	Nudeln ^{1a,1a,c} mit Tomatensoße und Würstwürfeln ^{1a,1a,1,8,2,3,4} dazu Nachtisch 	*Brokkoli-Knusper-Nuggets ^{1a,1a,c,2,3,4,5,6,7,3} mit Kräutersoße ^{1a,1a,g,3} und Kartoffelpüree ^{1a,3} (Schule 3 / Kita 2) 	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fenchel dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mi 20.11.	Quarkkekchen ^{1a,1a,g} mit Apfelmus ² (Schule 3 / Kita 2) 	*Hähnchengockelchen ^{1a,1a} mit Soße ^{1g} dazu Kohlrabigemüse ^{1a,1a,c,f,g} und Kartoffeln 	Gemüsefrikadelle ^{1a,1a,2,c,i} mit Tomatensoße ^{1g} und Kartoffelpüree ^{1a,3} 	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
do 21.11.	Italienische Gemüsesuppe mit Einlage (Nudeln, Zucchini, Karotte, Tomaten, Sellerie) ^{1a,1a,c,f,i} 	*Schweinegulasch „Ungarische Art“ mit Makkaroni ^{1a,1a,c,f,j,k,m} dazu Obst 	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^{1a,1a,c,f,g} mit Salzkartoffeln dazu  -Obst 	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing ^{1a,1g}) 
fr 22.11.	Erbseintopf mit Wursteilage ^{1a,1a,2,3,4} dazu Obst 	*Fischburger ^{1a,1a,c,d,g,i,j,k} mit Dillsöße ^{1a,1a,g} dazu Kartoffelpüree ^{1a,3} und Rotkohl-Rohkost ^{1a,2,7} 	Bunte Nudeln ^{1a,1a} mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße ^{1a,1g} 	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchel dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
mo 25.11.	Möhreintopf mit Schweinefleisch ^{1a,1a,1,8,3} dazu Obst 	Schweinegeschnetzeltes und Reis dazu Obst 	*Grießbrei mit Vanilleschmack ^{1a,1a,2,ca3,4,5,6,7,3} dazu Zucker/Zimt und Obst 	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
di 26.11.	*Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Kartoffelwürfel und Eierstich ^{1a,1g} dazu Brot ^{1a,2,k} 	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{1a,1a,b} mit Soße ^{1a,1a} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln 	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti ^{1a,1a,c,f,j,k,m} 	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Fenchel dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
mi 27.11.	Pikanter Kräuterquark ^{1g} mit Petersilienkartoffeln 	Panierte Jagdwurstscheibe ^{1a,2,4,8a,1,c,g,i} mit Nudeln ^{1a,1a,c,i} und Tomatensoße ^{1a,1a,g} 	*Gemüse-Knusper-Dinos ^{1a,1a,2,c,i} dazu Sahnesoße mit Frischkäse ^{1a,1a,g} und Reis  -Obst 	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
do 28.11.	Eierkuchen ^{1a,1a,g} mit Apfelmus ² (Schule 3, Kita 2) 	*Gehackteschnitzel ^{1a,1a,1} mit Kartoffelpüree ^{1a,3} dazu Obst 	Veg. Schnitzel ^{1a,1a,c,g,i} mit Kräutersoße ^{1a,1a,1,g} dazu Buttermöhren ^{1g} und Kartoffeln 	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Kräuter dressing ^{1a,1g,2,3,4,7}) 
fr 29.11.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch ^{1a,2,4,8,i} dazu Dessert 	*Gekochte Eier ^{1g} in Senfsoße ^{1a,1a,1,g,i} mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat ^{1a,1g} (Schule 2, Kita 1) 	Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse und Eierflocken ^{1a,1a,c,f,j,k,m} dazu Dessert 	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt dressing ^{1a,1g}) 



Bitte beachten Sie die Schließzeiten der Einrichtungen für die Ferien bzw. Feiertag je Bundesland im November!

Aktuelle Ferientermine

	Feiertag / Herbstferien
Sachsen-Anhalt	01.11.2024
Sachsen	20.11.2024

01.11.2024					
KW 44	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
04.11. – 08.11.2024					
KW 45	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
11.11. – 15.11.2024					
KW 46	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
18.11. – 22.11.2024					
KW 47	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
25.11. – 29.11.2024					
KW 48	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

Name:

Vorname:

Einrichtung / Hort:

KD.-Nr.:

X Abgabetermin bitte bis: 27.09.2024

Unterschrift:

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung:
 Wo drauf steht, ist auch drin!
 Mit der -Komponente, die mit dem -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.

Unsere Kaltgerichte (nur für Schulen)

Kontakt

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz
 Telefon **0 34 41 / 21 35 40**
 Bestell-Fax **0 34 41 / 21 35 43**
 E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de



Kinder Menüplan



Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderverpflegung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten.
 Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt.
 Durch unsere Speisenplanung und Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Wir haben auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes entspricht.

Wir wünschen Ihren Kindern einen Guten Appetit.

- Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr und im Ausnahmefall (Krankheit) bis 7:00 Uhr am Liefertag möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftszeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennummer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
- Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
- Stütungen für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
- Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
- Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
- Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

*Vorschlag Krippenmenüs

KW 44	01.11.2024	
Mo		
Di		
Mi		
Do		
Fr		

KW 45	04.11. – 08.11.2024	
Mo	2 Kasselerseiben auf Essig-/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^B	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,04 g KH 8,78 g Z 3,23 g Z 4,7 g EW 1,19 g SZ 276 kJ EG 66 kcal
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^{(a1,a)B,7}	F 1,9 g GF 0,76 g KH 6,48 g Z 2,26 g Z 6,56 g EW 0,8 g SZ 808 kJ EG 193 kcal
Mi	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g Z 3,7 g EW 3,67 g SZ 419 kJ 100 kcal
Do	Gebrautes Schnitzel auf Essig/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{(a1,a)B}	F 2,94 g GF 0,34 g KH 12,73 g Z 4,07 g Z 4,97 g EW 1,4 g SZ 624 kJ EG 149 kcal
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a1,a,2,d,i,j,k,7)	F 6,4 g GF 1,2 g KH 13 g Z 1,9 g Z 8,5 g EW 0,9 g SZ 515 kJ 123 kcal

KW 46	11.11. – 15.11.2024	
Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/ Öl-Kartoffelsalat ^{(a1,i)B,C,6,2,4} dazu einen Pfannkuchen ^(a,a1,c,f,g,h)	EG 829 kJ 198 kcal F 12 g GF 3,6 g KH 17,9 g Z 5,4 g Z 3,8 g EW 1,1 g SZ 523 kJ EG 125 kcal
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze ^{(a1,a,2,a,3,a)g}	F 3,2 g GF 2,9 g KH 21,9 g Z 21,4 g Z 3,1 g EW 0,08 g SZ 507 kJ EG 121 kcal
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^{(a1,a)7}	F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g Z 9,69 g EW 1,03 g SZ 607 kJ EG 145 kcal
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^(c,g,i,j)	F 11,73 g GF 2,75 g KH 6,63 g Z 3,83 g Z 3,12 g EW 0,66 g SZ 536 kJ EG 128 kcal
Fr	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	F 6,52 g GF 1,23 g KH 12,33 g Z 3,44 g Z 4,79 g EW 1,12 g SZ 569 kJ 136 kcal

KW 47	18.11. – 22.11.2024	
Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	EG 641 kJ 153 kcal F 11,9 g GF 3,2 g KH 9,8 g Z 2,9 g Z 3,3 g EW 1,2 g SZ 649 kJ EG 155 kcal
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(c,g,i,j,2,3,4,7)	F 2,9 g GF 10,72 g KH 3,09 g Z 3002 g Z 1,2 g EW 419 kJ EG 100 kcal
Mi	2 Kasselerseiben auf Essig-/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^B	F 4,8 g GF 1,9 g KH 8,8 g Z 3,2 g Z 4,7 g EW 1,2 g SZ 561 kJ EG 134 kcal
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^(a1,a,2,a,3,a4,f,g,i,j,4)	F 6,2 g GF 0,5 g KH 12 g Z 3,7 g Z 7,1 g EW 0,94 g SZ 712 kJ EG 170 kcal
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,8,4)	F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g Z 3,73 g EW 1,15 g SZ 515 kJ 123 kcal

KW 48	25.11. – 29.11.2024	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{(7)B,C,a1,c}	EG 515 kJ 123 kcal F 6,9 g GF 1,6 g KH 12,9 g Z 4,1 g Z 4,9 g EW 1,4 g SZ 569 kJ EG 136 kcal
Di	Gebrautes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a,g,i,j,8,4)	F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g Z 5,72 g EW 1,23 g SZ 507 kJ EG 121 kcal
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^{(a)7}	F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g Z 9,69 g EW 1,03 g SZ 557 kJ EG 133 kcal
Do	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,g,a1,4)	F 6,39 g GF 1,2 g KH 13,01 g Z 3,04 g Z 5,16 g EW 1,19 g SZ 624 kJ EG 149 kcal
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a,d,i,j,k,a1,2,7)	F 6,4 g GF 1,2 g KH 13 g Z 1,9 g Z 8,5 g EW 0,9 g SZ 515 kJ 123 kcal

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

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.

01. NOVEMBER BIS 30. NOVEMBER 2024

