

# 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.

+++ Jetzt Neu +++  
**Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!**  
Winterapfelkuchen  
mit Rosinen und Zimt<sup>(a,a1,c,g)</sup>



# 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-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 LMV 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>so</b> <b>01.12.*</b>	1. Advent	Burgunderbraten <sup>®</sup> mit Soße <sup>(a,a1,g)</sup> dazu Butter-Blumenkohl <sup>®</sup> und Kartoffeln	Rindergeschmetzeltes mit Champignons <sup>(3,C,a,a1)</sup> dazu Kartoffelklöße				Sahnegulasch <sup>(B,a,a1,f,g)</sup> dazu Pariser Karotten <sup>(a1,c,f,g)</sup> und Salzkartoffeln
<b>mo</b> <b>02.12.</b>	Weißer Bohnensuppe mit Kasselerfleisch <sup>(2,3,4,B)</sup>	Hackbällchen <sup>(a,a1,g)</sup> mit Tomaten-Mozzarella-Soße <sup>(g,3)</sup> und Reis dazu Obst	Schweineroulade „Jäger Art“ <sup>(a1,a1,g,i,j)</sup> mit Mischgemüse <sup>(a1,a1,c,f,g)</sup> dazu Soße <sup>(a1,a1,g)</sup> und Kartoffeln	Vollkornnudeln <sup>(a,a1)</sup> mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße <sup>(3,a,a1,f,g)</sup>	2 Kasseler Scheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(B)</sup>	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico <sup>(a1,f,g)</sup> )	Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch <sup>(B,3)</sup> dazu Vollkornbrot
<b>di</b> <b>03.12.</b>	Brokkoliremesuppe mit Schweinefleisch <sup>(B,a,a1,f,g)</sup> dazu Dessert	Deftiger Bratklops <sup>(B,a,a1,c)</sup> mit Rotkohl <sup>(6,B,a,a1)</sup> dazu Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Pikantes Pfannengyros <sup>(1,B,g)</sup> mit Tzatziki <sup>(j)</sup> dazu Tomatenreis und Weißkrautsalat <sup>(2)</sup>	Möhrenschnitzel <sup>(a1,a1,c,f,g)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g,3)</sup> und Currysoße <sup>(a1,a1,g,i,j)</sup>	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur <sup>(c,g,i,j)</sup>	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fenchdressing <sup>(4,8,9)</sup> )	Paniertes Putenschnitzel <sup>(3,a,a1,a2,a3,a4,c,d,f,g,h,i,j)</sup> mit Kaisergemüse <sup>(a,a1)</sup> dazu Soße <sup>(g)</sup> und Kartoffeln <sup>(f,g)</sup>
<b>mi</b> <b>04.12.</b>	Puddingsuppe mit Vanillegeschmack <sup>(a1,a2,a3,a4,f,g,3)</sup> dazu Zwieback <sup>(a1,a)</sup>	Pikante Currywurst <sup>(B)</sup> mit Tomaten-Curry-Soße <sup>(B,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Weißkohl-Rohkost	Schweine-Cordon-Bleu <sup>(a,a1,c,g)</sup> mit Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise <sup>(a,a1,c,f,g)</sup> und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Bratling <sup>(3,a,a1,g)</sup> mit Rahmsöße <sup>(a,a1,g)</sup> und <b>BIO</b> -Reis	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(g,i,j,2,4)</sup>	Salat „Südtsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <sup>(g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Leberragout <sup>(B,a,a1,g)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Gewürzgurken <sup>(5)</sup>
<b>do</b> <b>05.12.</b>	Eiermischelsuppe mit Geflügelfleisch <sup>(a1,c)</sup> dazu hausgem. Quarkspiese <sup>(g,3,4)</sup>	Deftige Grützwurst <sup>(B,a,a1)</sup> mit Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Kartoffeln	Schweinesteak <sup>(B)</sup> mit Letscho <sup>(3,a,a1)</sup> und Bratkartoffeln	Gemüse-Gouda-Stäbchen <sup>(a,a1,c,g)</sup> mit leichter Tomatensoße <sup>(B,a,a1,c,g)</sup> und Kartoffeln	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(4,8,a1,g,i)</sup>	Salat „Venezia“ (Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons dazu Balsamicodressing <sup>(a1,i)</sup> )	Eieromelette <sup>(a1,a2,a3,a4,c,g,h)</sup> mit Rahmspinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln
<b>fr</b> <b>06.12.</b>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch <sup>(B,a,a1,j)</sup> dazu Nikolaus	Gabelspaghetti <sup>(a1,a1,c,f,j,k,m)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(3,B,a,a1)</sup> , Nikolaus	Bauernroulade <sup>(B,a,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a,a1,g)</sup> und Kartoffeln dazu Porreegemüse <sup>(B,a,a1,c,f,g)</sup> Nikolaus	Vegetarische Linsenbolognese <sup>(a1,a1,c,f,j,k,m)</sup> mit Makaroni <sup>(a1,c)</sup> , Nikolaus	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze <sup>(g)</sup> , Nikolaus	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuter dressing), Nikolaus	Seelachs im Backteig <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersöße <sup>(B,a,a1,g)</sup> und Gemüseris dazu Nikolaus
<b>sa</b> <b>07.12.*</b>	Pizzasuppe <sup>(a,a1,g)</sup> dazu Obst	Geschmetzeltes „Züricher Art“ <sup>(B,a,a1,g)</sup> mit Spätzle <sup>(a1,a1,c,f)</sup> dazu Obst					Schmetterlingsnudeln <sup>(a1)</sup> mit Spinatsoße <sup>(f,g)</sup> dazu Obst
<b>so</b> <b>08.12.*</b>	2. Advent	Schweineschnitzel <sup>(B,a,a1)</sup> mit Butterbratkoli „natur“ <sup>(f)</sup> dazu Soße <sup>(a1,a1,g)</sup> und Kartoffeln	Truthahnrollbraten in Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Leipziger Allerlei <sup>(a1,c,f,g)</sup> und Kartoffeln				Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ <sup>(f)</sup> mit Meerrettichsoße <sup>(B,a,a1,f,g)</sup> dazu Kartoffelklöße
<b>mo</b> <b>09.12.</b>	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen <sup>(B,C,a,a1,c,i)</sup> und eine Scheibe Vollkornbrot <sup>(a1,a2,k)</sup>	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne mit Reis	Bratklops <sup>(B,a,a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> dazu Kartoffeln und Rosenkohl <sup>(a1,a1,f,g)</sup>	Grießbrei <sup>(j,a1,g)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Obst	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(4,6,8,C,a1,c,g,i,j)</sup>	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing <sup>(a1,f,g)</sup> )	Schellfischfilet in Cornflakes-Panade <sup>(a1,a1,d)</sup> dazu Dillsöße <sup>(a1,a1,f,g)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
<b>di</b> <b>10.12.</b>	Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen <sup>(a1,3)</sup>	Schichtkohl mit Soße <sup>(B,a,a1,g)</sup> und Kartoffeln dazu Dessert	Senfkrustenbraten <sup>(R)</sup> mit Soße <sup>(g)</sup> , Rotkohl <sup>(6,B,a,a1)</sup> und Serviettenknödel <sup>(a1,a1,c)</sup>	Eipatty mit Schnittlauch <sup>(c,g)</sup> dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise <sup>(a,a1,c,f,g)</sup> und Kartoffeln	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sup>(6,B,a,a1,c,f,g,i,j,k)</sup>	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <sup>(g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Geflügelbratwurst <sup>(f)</sup> mit Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Buntes Sauerkraut <sup>(a1,B)</sup> und Kartoffeln
<b>mi</b> <b>11.12.</b>	Linsensuppe mit Rauchfleisch <sup>(i,B,2,4)</sup> dazu Obst	Gabelspaghetti <sup>(a1,a1,c,f,j,k,m)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(3)</sup> , B.g,i dazu Obst	Cevapcici (Rind) nach „Zigeuner Art“ <sup>(a1)</sup> mit Reis	Vegane Falafelbällchen <sup>(a1,c,f,g,i,j)</sup> mit Sahnesöße <sup>(f,g)</sup> und Reis	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucolasalat und Hähnchenbrust <sup>(f,a1,a2,a3,a4,f,g,i,j,k)</sup>	Salat „Südtsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <sup>(g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Spargelragout (Erbsen und Karotten) mit Fleischklößchen <sup>(a1,f,g)</sup> dazu Petersilienkartoffeln
<b>do</b> <b>12.12.</b>	Ungarische Gulaschsuppe <sup>(2,3,B,a,a1,j)</sup> mit Kartoffeln und Gemüseeeinlage dazu Brötchen <sup>(a1,a2,f,g,i,j,k)</sup>	Bauemgulasch <sup>(2,4)</sup> , B,a,a1,g,i,j mit Möhrengemüse <sup>(a1,c,f,g)</sup> dazu Kartoffeln	Schweinebraten <sup>(B)</sup> mit Soße <sup>(a1,a1,g)</sup> dazu Butter-Blumenkohl <sup>®</sup> und Kartoffeln	Spinat-Knuspermedaillon <sup>(a1,a2,c,f,g,h,i,j,k)</sup> mit Rahmsöße <sup>(a,a1,g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g,3)</sup>	Nudelsalat mit paniertem Wurstscheibe und Garnitur <sup>(4,8,a,a1,g)</sup>	„Diplomatsalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing <sup>(g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Eieromelette <sup>(a1,a2,a3,a4,c,g,h)</sup> mit Rahmspinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln
<b>fr</b> <b>13.12.</b>	Perlgärcheneintopf mit Kasseler <sup>(2,3,4,B,a,a1,j)</sup> dazu Dessert	Seelachsfilet im Backteig <sup>(a1,d)</sup> mit Senfsoße <sup>(a1,f,g)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Rotkohl-Rohkost	Bauernroulade <sup>(a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Wirsinggemüse <sup>(a1,c,f,g)</sup> und Spätzle	Spiralnudeln <sup>(a1)</sup> mit <b>BIO</b> -Brokkolirahmsöße <sup>(a1,g)</sup>	Grießspeise <sup>(a1,g)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchdressing <sup>(f)</sup> )	Eierkuchen <sup>(a1,c)</sup> dazu Soße mit Vanillegeschmack <sup>(3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g)</sup>
<b>sa</b> <b>14.12.*</b>	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischinlage <sup>(a,3)</sup> dazu Nachtisch	Schweinerollbraten <sup>(B)</sup> mit Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Rosenkohl <sup>(a1,f,g)</sup> und Kartoffeln					Hähnchengeschmetzeltes <sup>(a1)</sup> mit Fusilinnudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Nachtisch
<b>so</b> <b>15.12.*</b>	3. Advent	Krustenbraten (vom Schwein) <sup>(B)</sup> mit pikanter Soße <sup>(f,g)</sup> und Bayrisch Kraut <sup>(B,a,a1,j)</sup> , Kartoffeln dazu Dessert	Paniertes Putenschnitzel <sup>(3,a,a1,a2,a3,a4,c,d,f,g,h,i,j)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Soße <sup>(f,g)</sup> , Kartoffeln dazu Dessert				Rinderroulade <sup>(5,C)</sup> mit Soße <sup>(a1,a1,g,i)</sup> und Rotkohl <sup>(6,B,a,a1)</sup> dazu Klöße, Dessert
<b>mo</b> <b>16.12.</b>	Erseneintopf mit Wursteinlage <sup>(j,i,2,3,4)</sup> dazu Nachtisch	Schweinegeschmetzeltes mit Pilzen <sup>(a1,g,3)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(g,3)</sup> und Nachtisch	Rinderschmorbraten mit Soße <sup>(g)</sup> dazu Bohnengemüse <sup>(a1,f,g,i,j)</sup> und Spätzle <sup>(a1,c,f)</sup>	Gabelspaghetti <sup>(a1,a1,c,f,j,k,m)</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Nachtisch	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <sup>(a1,g,i,j,8,C,6,2,4)</sup>	„Italienischer“ Salat (Romana, Champignons, Tomate, Croutons, Hähnchenbrust, Balsamicodressing <sup>(a1,a2,a3,a4,f,g,i,j,2)</sup> )	Schweineschnitzel mit Soße „Jäger Art“ (mit Pilzen) <sup>(a1,g,i,B)</sup> und Kartoffeln

### Achtung!

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

### Frischer Kuchen zum Freitag!

Weihnachtsstolle<sup>(a,a1,c,g)</sup>



Bitte beachten Sie, dass An- bzw. Abmeldungen für die Feiertage nur bis Dienstag 13.00 Uhr möglich ist.



01. DEZEMBER BIS  
31. DEZEMBER 2024

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost
di 17.12.	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch <sup>(a1,a11,3)</sup> dazu Obst	Fischnuggets <sup>(a1,d)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a,a1,f,g)</sup> dazu Reis <b>NEU</b>	Spanferkelrollbraten <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,g)</sup> und Rotkohl <sup>(a1,8,7)</sup> dazu Kartoffelklöße	Quarkkekchen <sup>(a1,g)</sup> mit Apfelsauce <sup>(2)</sup>	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)</sup>	Salat „Sardana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons, Americandressing <sup>(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Kartoffelsuppe <sup>(a1,3)</sup> mit Wiener Würstchen <sup>(a1,8,c,6,2,4)</sup>
mi 18.12.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage <sup>(a1,a,c,f,k,m)</sup> dazu Brot <sup>(a1,a2,k)</sup> und Obst	Nudeln <sup>(a1,a,c,f)</sup> mit Tomatensoße und Würstwürfeln <sup>(a1,a11,8,2,3,4)</sup> dazu Obst	Rostbratwurst „Thüringer Art“ <sup>(a1,8,4)</sup> mit Bayrisch Kraut <sup>(a1,a11,8)</sup> und Soße <sup>(a1)</sup> dazu Kartoffeln	Buntes Gemüseragout <sup>(a1,c1,g)</sup> mit Kräuterspätzle <sup>(a1,a1,c,f)</sup>	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a1,a,c,8,7)</sup>	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <sup>(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Rindfleisch in Meerrettichsoße <sup>(a1,a1,g,2)</sup> mit Salzkartoffeln
do 19.12.	Gemüseintopf „Mexikanischer Art“ (Tomaten, Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Kartoffeln <sup>(a1,a,c,f,g,i,j,k)</sup> ) <b>NEU</b>	Geflügelkardelle <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> mit Möhrengemüse <sup>(a1,c1,g)</sup> dazu Kartoffeln und Soße <sup>(a1,g)</sup>	Eisbein <sup>(a1,c,f,g,i,j,2,4)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> dazu Sauerkraut <sup>(a1,a,8)</sup> und Kartoffeln	Zucchini-Möhren-Puffer <sup>(c)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,a1,g,3)</sup> und <b>BIO</b> -Reis	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a1,a,c,8,4)</sup>	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing <sup>(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Blumenkohleintopf mit Schweinefleisch <sup>(a1,a1,g,3)</sup> dazu Dessert
fr 20.12.	Milchreis <sup>(a)</sup> mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch <sup>(a1,c,f,g,i,j,k,8)</sup> ) dazu Reis <b>NEU</b>	Geschmorte Kohlroulade <sup>(a1,a1,c,a2,c,a4,f,g,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,a)</sup> und Kartoffeln	Ei-Patty <sup>(a1,a,a2,c,a3,a4,g,h)</sup> mit Rahmspinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur <sup>(a1,a1,a3,2,4)</sup>	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <sup>(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)</sup> )	Gedünstetes Seehechtfilet <sup>(d)</sup> in Zitronensoße <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(a)</sup> dazu Obst
sa 21.12.*	Soljanka <sup>(a1,a1,8,2,4,5)</sup> mit Brötchen <sup>(a1,a2,f,g,i,j,k)</sup>	Schweineschnitzel <sup>(a1,a1,8)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> dazu Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln					Kochfleisch <sup>(a)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1,a1,g)</sup> dazu Kartoffelklöße
so 22.12.*	4. Advent	Kasselemackn <sup>(a)</sup> mit Soße dazu Sauerkraut <sup>(a)</sup> und Kartoffeln, Dessert	Schweineroulade <sup>(a1,a,c,f,g,i,j,8)</sup> in pikanter Soße <sup>(a)</sup> mit Butter-Blumenkohl <sup>(a)</sup> und Kartoffelklöße dazu Dessert				Pouletfilet (Hähnchen) in Estragonsoße <sup>(a1,c1,g)</sup> , dazu Fingerringen „natur“ <sup>(a)</sup> und Spätzle <sup>(a1,a,c)</sup> , Dessert
mo 23.12.		Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse <sup>(a1,8)</sup> mit Kartoffeln		Bunte Nudeln <sup>(a1,a)</sup> mit Käse-Sahne-Soße <sup>(a1,a1,g,3)</sup> dazu Dessert			Hackbraten <sup>(a)</sup> in Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>(a1,a,c,f,g)</sup> und Kartoffeln
di 24.12.	Heiligabend	Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage <sup>(a1,a1,i,j,8,2,4)</sup> ) und Nudeln <sup>(a1,a,c,f)</sup> dazu Obst		Kartoffelpuffer mit <b>BIO</b> -Apfelmarmelade	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Garnitur <sup>(a1,8,2,3,4,7)</sup> <b>NEU</b>		Deftiger Krautgulasch <sup>(a1,a1,8)</sup> mit Semmelknödel <sup>(a1,a1,c)</sup> dazu Obst
mi 25.12.*	1. Weihnachtsfeiertag	Putenrollbraten mit Soße <sup>(a)</sup> dazu Bohnengemüse <sup>(a1,a1,f,g,i,j)</sup> und Kartoffeln	Entenbrust mit Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Ananasrotkohl <sup>(a1,8,7)</sup> und Kartoffelklöße <b>NEU</b>				Seehechtfilet „natur“ <sup>(d)</sup> in Dillsoße <sup>(a1,a1,g)</sup> mit Kartoffeln
do 26.12.*	2. Weihnachtsfeiertag	Senfkrustenbraten <sup>(a1,8)</sup> mit Soße <sup>(a)</sup> dazu Apfelrotkohl <sup>(a1,a1,2,7)</sup> und Kartoffeln <b>NEU</b>	Wildgulasch mit Pilzen <sup>(a1,a1,g,1,8)</sup> dazu Rosenkohl <sup>(a1,a1,g)</sup> und Kartoffelklöße <b>NEU</b>				Lammhacksteak <sup>(a1,a,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Bohnengemüse <sup>(a1,a1,g,i,j)</sup> und Kartoffelklöße
fr 27.12.		Geflügelbratwurst <sup>(a1,8)</sup> mit Soße <sup>(a)</sup> dazu buntes Sauerkraut <sup>(a1,a,8)</sup> und Kartoffeln		Ei-Patty <sup>(a1,a,a2,c,a3,a4,g,h)</sup> mit Kartoffeln und Gurkensalat <sup>(a1,a,g,5)</sup>			Deftiger Bratklops <sup>(a1,a1,c,1,8)</sup> mit Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Romanescogemüse „natur“ <sup>(a)</sup> und Kartoffeln <b>NEU</b>
sa 28.12.*	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwürstwürfeln <sup>(a1,8,2,3,4)</sup> dazu Dessert	Schweinegeschnetzeltes „Köstritzer Art“ (in Biersoße <sup>(a1,a1,a3,g,1,8)</sup> ) mit Kartoffeln dazu Dessert					Jägerschnitzel <sup>(a1,a1,c)</sup> mit Fusilli <sup>(a1)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1,a)</sup>
so 29.12.*		Putenbruststeak mit Letscho <sup>(a1,a1,3)</sup> dazu Gemüserais	Rindergulasch <sup>(a1,a1,c)</sup> mit Ananasrotkohl <sup>(a1,8,7)</sup> und Kartoffelklöße				Schweineschnitzel <sup>(a1,a1,8)</sup> mit Brechspargel in Sauce Hollandaise <sup>(a1,a1,c1,g)</sup> und Kartoffeln
mo 30.12.		Gabelspaghetti <sup>(a1,a1,c,f,k,m)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1,a1,8,3)</sup> dazu Obst		Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße <sup>(a1,a1,f,g,3)</sup> dazu Dessert <b>NEU</b>			Schweinesteak <sup>(a)</sup> mit Rahmchampions <sup>(a1,a1,g)</sup> und Petersilienkartoffeln
di 31.12.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot <sup>(a1,a2,k)</sup>			Tortellini mit veg. Füllung <sup>(a1,a,c)</sup> mit Käserahmsauce <sup>(a1,a1,g,3)</sup>	Hausgemachter Heringsalat mit einem Brötchen <sup>(a1,a1,f,g,i,j,k)</sup> <b>NEU</b>		Rinderschmorbraten mit Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu Butterbroccoli „natur“ <sup>(a)</sup> und Klöße <b>NEU</b>

**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

MENÜDIENST

Speisekarte



BURGENLAND-KÜCHE



Zertifiziert durch

Bestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!

\*Am Wochenende und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 1,40 Euro. 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!

Kontakt: [www.burgenlandkueche.de](http://www.burgenlandkueche.de) - E-Mail: [bestellung@burgenlandkueche.de](mailto:bestellung@burgenlandkueche.de)