

# Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 03.02.	*Gemüsesuppe (Kohlrabi, Karotte, Blumenkohl) und Fleischklößchen (3,8,ca,cl) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a,a,2,k)	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne (Karotte, Zucchini und Porree) (a,a,l,f,g,i) dazu Reis	Grießbrei (a,a,1,g) mit Zucker und Zimt dazu Obst	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing) (a,l,f,g)
di 04.02.	*Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) mit geschnittenen Wienwürstchen (B,3)	Schichtkohl mit Soße (B,a,a,1,g) und Kartoffeln dazu Dessert	Eipatty mit Schnittlauch (g,i) dazu Blumenkohl Gemüse in Sauce Hollandaise (a,l,c,f,g,i) und Kartoffeln	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing) (a,i,2,3,4,7)
mi 05.02.	Linsensuppe (Kartoffelwürfel) mit Rauchfleisch (B,2,4) dazu Obst	*Gabelspaghetti (a,a,l,c,f,i,j,k,m) mit Sauce Bolognese (B,3,g,i) dazu Obst	Vegane Falafelbällchen (a,a,l,c,f,g,i) mit Sahnesoße (f,g) und Reis Schule 5, Kita 4	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) (a,i,2,3,4,7)
do 06.02.	Bauerngulasch (Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel) (2,4,8,a,a,1,g,i) mit Möhrengemüse (a,l,c,f,g) dazu Kartoffeln	*Eieromelette (a,a,l,a,2,c,a,3,4,c,h) mit Rahmspinat (f,a,a,1,g) und Kartoffeln	Spinat-Knuspermedaillon (a,a,l,a,2,c,f,g,h,i,j,k) mit Rahmsauce (a,a,l,f,g) und Kartoffelpüree (g,3)	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt Dressing) (a,i,2,3,4,7)
fr 07.02.	Perlgärpfeintopf mit Kasseler (vom Schwein, Erbsen, Karotten, Kartoffelwürfel) (2,3,4,8,a,a,3,i) dazu Dessert	*Seelachsfilet im Backteig (a,a,1,d,i) mit Senfsoße (a,a,1,f,g,i) dazu Kartoffelpüree (g,3) und Rotkohl-Rohkost	Spiralnudeln (a,a,1) mit (Bio)-Brokkoli Rahmsauce (a,a,l,f,g,i)	„Portugiesischer Salat“ (gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French Dressing) (i)
mo 10.02.	Erbseintopf (mit Wursteilage, Kartoffelwürfel) (ü,3,2,4) dazu Nachtisch	*Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen (a,1,a,g,B,3) dazu Kartoffelpüree (g,3) und Nachtisch	Gabelspaghetti (a,l,c,f,i,j,k,m) mit Tomaten-Basilikumsauce (a,1,a,g) dazu Nachtisch	„Italienischer“ Salat (Romana, Champignons, Tomate, Croutons, Hähnchenbrust, Balsamicodressing) (a,a,t,c,a,2,3,4,7)
di 11.02.	*Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) (B,3) mit Wiener Würstchen (ü,3,c,6,2,4)	Fischnuggets (a,1,d) mit Petersiliensauce (a,a,1,f,g) dazu Reis	Quarkkeulen (a,1,a,g) mit Apfelsauce (2) Schule 3 / Kita 2	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons, Americandressing) (a,a,t,c,a,2,3,4,7)
mi 12.02.	Hühnerkraftsuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (a,l,c,f,i,j,k,m) dazu Brot (a,1,a,2,k) und Obst	*Nudeln (a,1,a,c,f) mit Tomatensoße und Wurstwürfeln (a,a,1,i,2,3,4) dazu Obst	Buntes Gemüseragout (a,l,c,f,g) mit Kräuterspätzle (a,a,1,c,f)	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing) (a,i,2,3,4,7)
do 13.02.	Blumenkohlentopf mit Schweinefleisch (a,1,a,f,i,3) dazu Dessert	*Geflügelkardelle (a,1,a,g) mit Möhrengemüse (a,1,c,f,g) dazu Kartoffeln und Soße (a,1,a,g)	Zucchini-Möhren-Puffer (a,1,c,f,g,3) mit Kräutersauce (a,1,a,f,g,3) und (Bio)-Reis	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke, Hähnchen & Americandressing) (a,i,2,3,4,7)
fr 14.02.	*Milchreis (g) mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch) (a,1,c,f,g,i,j,k,B) dazu Reis	Ei-Patty (a,1,a,2,c,a,3,4,g,h) mit Rahmspinat (a,1,a,g) und Kartoffeln	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und French Dressing) (a,a,t,c,a,2,3,4,7)
mo 17.02.	*Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot (a,a,1,a,2,k)	Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse (g,i,1,8) mit Kartoffeln	Bunte Nudeln (a,1,a) mit Käse-Sahne-Soße (a,1,a,i,3) dazu Dessert	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen dazu Americandressing) (a,i,2,3,4,7)
di 18.02.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen (a,1,c,f,g,i,3) dazu Obst	*Wurstgulasch (mit Gemüseinlage) (a,a,1,i,2,4) und Nudeln (a,1,a,c,f) dazu Obst	Kartoffelpuffer (a,1,a,c) mit (Bio)-Apfelmarmelade (a,1,a,i,3) dazu Dessert Schule 4 / Kita 3	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und French Dressing) (a,i,2,3,4,7)
mi 19.02.	*Tomatensuppe mit Wurstwürfel und Reis dazu Dessert	Römerbraten mit Soße (a,1,a,g) dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln	Rote-Bete-Medallions (a,1) mit Petersiliensauce (a,1,a,f,g) und Reis	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Joghurt-Kräuter Dressing) (a,i,2,3,4,7)

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 20.02.	*Hühnerfrikassee (g) dazu Kartoffeln, Bohnensalat (5)	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) (a,a,1,d,i) mit Kräutersauce (a,1,a,f,g,3) und Kartoffelpüree (g,3)	Veg. Frühlingsröllchen (a,a,1,f) mit Sojasauce (f,4) und Kurkumareis Schule 4, Kita 3	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt) (a,i,2,3,4,7)
fr 21.02.	Pizzasuppe (Hackfleisch, Paprika, Tomate, Zwiebeln, Champignons und Käse) (a,1,a,1,g,8) dazu Dessert	*Geflügelbratwurst (6) mit Soße (a,1,a,g) dazu buntes Sauerkraut (a,1,a,1,g,3) und Kartoffeln	Ei-Patty (a,1,a,2,c,a,3,4,g,h) mit Kartoffeln und Gurkensalat (a,1,a,5,5)	Bunter Obststeller mit Soße mit Vanilleschmack (a,a,1,a,2,3,4,7,3)
mo 24.02.	Schnippelbohnsuppe (Kartoffelwürfel) mit Schweinefleisch (a,1,a,i,1,3) dazu Dessert	*Gabelspaghetti (a,a,l,c,f,i,j,k,m) mit Sauce Bolognese (a,1,a,3,3) dazu Obst	Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersauce (a,1,a,f,g,3) dazu Dessert	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico) (a,1,f,g)
di 25.02.	Reissuppe (mit Geflügel, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi) dazu Brot (a,1,a,2,k)	*Fischli (aus Seefisch) (a,1,a,d,f) mit Dillsauce (a,1,a,g) und Reis dazu Dessert Schule 2 / Kita 1	Tortellini mit veg. Füllung (a,1,a,c) und Käserahmsauce (a,1,a,f,g,3)	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuter Dressing) (a,i,2,3,4,7)
mi 26.02.	Quarkkeulen (a,1,a,g) dazu Soße mit Vanilleschmack (a,1,a,2,3,4,7,3) dazu Obst Schule 2 / Kita 2	*Gehacktes Stippen (a,1,a,1,8) mit Kartoffelpüree (g,3) dazu Gewürzcurrywurst (f,5)	Veg. Schnitzel (a,1,a,c,g,i) mit (Bio)-Mischgemüse (a,1,a,g,i) Soße (g) und Kartoffelpüree (g,3)	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons, Americandressing) (a,a,t,c,a,2,3,4,7)
do 27.02.	Fischpfanne (Seelachs) mit Frühlingsgemüse (a,1,a,f,g) und Butterreis (g)	Bayr. Leberkäse (B,2,4) mit Soße (a,1,a,g,i) dazu Mischgemüse (a,1,a,c,f,g) und Kartoffeln	*Vegetarischer Möhreintopf (a,1,a,f,g,3) dazu Dessert	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt Dressing) (a,i,2,3,4,7)
fr 28.02.	*Ei-Patty (a,1,a,2,c,a,3,4,g,h) mit Rahmspinat (a,1,a,g) und Kartoffeln	Gebratene Bockwurst (B,2,4) mit Tomatensoße (a,1,a,1,3) und Kartoffelpüree (g,3)	Grießbrei (a,1,a,1,g) mit Mandarinenkompott	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) (a,i,2,3,4,7)

**Bitte beachten Sie die Schließzeiten der Einrichtungen in den Winterferien!**

**Aktuelle Ferientermine**

Sachsen-Anhalt	Thüringen	Sachsen

Weihnachts-/Winterferien

Sachsen-Anhalt  
Thüringen  
Sachsen

03.02.-07.02.25  
17.02.-28.02.25

03.02. – 07.02.2025					
KW 6	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
10.02. – 14.02.2025					
KW 7	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
17.02. – 21.02.2025					
KW 8	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
24.02. – 28.02.2025					
KW 9	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

X Abgabetermin bitte bis: 10.01.2025

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

Einrichtung / Hort: \_\_\_\_\_

KD.-Nr.: \_\_\_\_\_

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](mailto: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 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 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.
- Stützungen 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 6	03.02. – 07.02.2025
<b>Mo</b>	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,b,c)</sup>
<b>Di</b>	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sup>(a,b)</sup>
<b>Mi</b>	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucolasalat und Hähnchenbrust <sup>(a,b,c,d,e,f,g,i,j,k)</sup>
<b>Do</b>	Griebspeise <sup>(a)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott
<b>Fr</b>	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe <sup>(a,b)</sup> (vom Schwein)

KW 7	10.02. – 14.02.2025
<b>Mo</b>	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <sup>(a,b,c,d)</sup>
<b>Di</b>	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>(a,b,c,d)</sup>
<b>Mi</b>	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,b,c)</sup>
<b>Do</b>	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,b,c)</sup>
<b>Fr</b>	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur <sup>(a,b)</sup>

KW 8	17.02. – 21.02.2025
<b>Mo</b>	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,b,c,d)</sup>
<b>Di</b>	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur <sup>(a,b,c)</sup>
<b>Mi</b>	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sup>(a,b)</sup>
<b>Do</b>	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur <sup>(a,b,c)</sup>
<b>Fr</b>	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>(a,b)</sup>

KW 9	24.02. – 28.02.2025
<b>Mo</b>	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a)</sup>
<b>Di</b>	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sup>(a,b)</sup>
<b>Mi</b>	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>(a,b,c,d)</sup>
<b>Do</b>	Gebratenes Schnitzel auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,b)</sup>
<b>Fr</b>	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <sup>(a,b,c,d)</sup>

KW 10	03.03. – 07.03.2025
<b>Mo</b>	
<b>Di</b>	
<b>Mi</b>	
<b>Do</b>	
<b>Fr</b>	

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. FEBRUAR BIS 28. FEBRUAR 2025**



Zertifiziert durch