

Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 03.03.	Gemüseterrine (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Schweinefleisch dazu Obst	Putengulasch mit Pilzen dazu Kartoffelpüree und Obst	*Hörnchennudeln mit Tomatensoße „Napoli“ dazu Obst	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing)
di 04.03.	Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Kasserleifisch dazu Dessert	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Soße dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	*Milchnudeln in Soße mit Vanilleschmack dazu Dessert	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico)
mi 05.03.	*Kartoffelsuppe mit Würstleinlage dazu ein Dessert	Hähnchenschnitzel mit Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) mit pikanter Soße	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse, Balsamico)
do 06.03.	*Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Fleischklößchen und Gemüse dazu Vollkornbrot	Königsberger Klopse mit Soße und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) in Sahnesoße dazu BIO-Reis	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing)
fr 07.03.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Dessert	*Seelachs im Backteig mit Butter-Zitronensoße und Kartoffelpüree dazu Rote-Bete-Salat	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken	Bunter Obstteller dazu Soße mit Vanilleschmack
mo 10.03.	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	*Buntes Eierfrikassee (mit Möhren und Erbsen) dazu Kartoffeln	Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen) mit pikanter Tomatensoße	Salat „Venezia“ (Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Couts, Balsamicodressing)
di 11.03.	Hefeklöße mit heißer Heidelbeersoße dazu Nachtisch	Nudeln mit Tomatensoße und Würstleinlage dazu Nachtisch	*Brokkoli-Knusper-Nuggets mit Kräutersoße und Kartoffelpüree dazu BIO-Obst	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)
mi 12.03.	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch dazu Obst	*Hähnchengockelchen mit Soße dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle (mit Möhren, Erbsen, Mais) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing)
do 13.03.	Quarkkeulen mit Apfelmus	*Schweinegulasch „Ungarische Art“ mit Makkaroni dazu Dessert	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing)
fr 14.03.	Erbseintopf mit Würstleinlage dazu Obst	*Fischburger mit Dillssoße dazu Kartoffelpüree und Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße dazu Obst	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing)
mo 17.03.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Schweineschnitzel mit Soße und Reis dazu Obst	*Grießbrei mit Vanilleschmack dazu Zucker/Zimt und Obst	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing)
di 18.03.	*Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich dazu Vollkornbrot	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Soße dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Bolognese (Erbsen, Karotten und Mais) mit Gabelspaghetti dazu BIO-Obst	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing)
mi 19.03.	Pikanter Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensoße	*Gemüse-Knusper-Dinos (Erbsen, Karotten, Mais) Sahnesoße mit Frischkäse und Reis BIO-Obst	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing)

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 20.03.	Eierkuchen mit Apfelmus	*Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree dazu Obst	Kohlrabi-Medaillons mit Kräutersoße dazu Buttermöhren und Kartoffeln	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Kräuterdressing)
fr 21.03.	Herzhafte Linsensuppe mit Karoffelwürfel und Rauchfleisch dazu Dessert	*Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Apfel-Rohkost	Fadennudelsuppe (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierflocken dazu Dessert	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt dressing)
mo 24.03.	*Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Blumenkohl) „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch dazu Vollkornbrot	Hackbällchen mit Tomaten-Mozzarella-Soße und Reis dazu Obst	Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico)
di 25.03.	*Brokkolicesuppe mit Schweinefleisch	Deftiger Bratklops mit Rotkohl, Soße und Kartoffeln	Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree und Currysauce	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing)
mi 26.03.	Puddingsuppe mit Schokogeschmack dazu Zwieback	Pikante Currywurst mit Kartoffelpüree und Tomaten-Curry-Soße dazu Weißkohl-Rohkost	*Blumenkohl-Käse-Bratling mit Rahmsauce und BIO-Reis	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing)
do 27.03.	*Eiermischsuppe mit Geflügelfleisch (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Blumenkohl) dazu hausgem. Quarkspieße	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Gemüse-Gouda-Stäbchen (Kohlrabi, Mais, Sellerie, Broccoli) mit leichter Tomatensoße und Kartoffeln	Salat „Venezia“ (Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Couts dazu Balsamicodressing)
fr 28.03.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch dazu Obst	Seelachs im Backteig mit Kräutersoße und Gemüseris (Erbsen und Möhren) dazu Obst	Grießbrei mit Zucker und Zimt dazu Obst	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing)
mo 31.03.	*Gemüsesuppe (Kohlrabi, Karotte, Blumenkohl, Fleischklößchen) dazu eine Scheibe Vollkornbrot	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne (Karotte, Zucchini und Porree) dazu Reis	Vegetarische Linsen-bolognese (Möhren, Broccoli, Sellerie und Mais) mit Makkaroni	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing)

03.03. – 07.03.2025				
KW 10	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
10.03. – 14.03.2025				
KW 11	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
17.03. – 21.03.2025				
KW 12	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				
24.03. – 28.03.2025				
KW 13	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Do				
Fr				
31.03.2025				
KW 14	A	B	Veg.	Kalt
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

Stellen Sie jetzt um!
Gern senden wir Ihnen Ihre Rechnung auch per E-Mail.
Teilen Sie uns dazu einfach schriftlich Ihre E-Mail-Adresse mit.

Aktuelle Ferientermine
Osterferien
Sachsen-Anhalt 07.04. – 18.04.25
Thüringen 07.04. – 18.04.25
Sachsen 18.04. – 25.04.25

X Abgabetermin bitte bis: 07.02.2025
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



Kinder Menüplan



**01. MÄRZ BIS
31. MÄRZ 2025**

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 10	03.03. – 07.03.2025	
Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat	EG 662 kJ 150 kcal F 11,14 g GF 3,1 g KH 10,73 g Z 3,11 g Z 3,12 g EW 1,24 g SZ 1,24 g
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze	EG 125 kcal F 3,2 g GF 2,9 g KH 21,9 g Z 214,9 g Z 3,1 g EW 0,08 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g Z 9,69 g EW 1,03 g
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur	EG 607 kJ 145 kcal F 11,73 g GF 2,75 g KH 6,63 g Z 3,83 g Z 3,12 g EW 0,66 g
Fr	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur	EG 128 kcal F 6,52 g GF 1,23 g KH 12,33 g Z 3,44 g Z 4,79 g EW 1,12 g

KW 11	10.03. – 14.03.2025	
Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur	EG 808 kJ 193 kcal F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g Z 3,7 g EW 3,67 g
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur	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
Mi	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur	EG 419 kJ 100 kcal F 4,8 g GF 1,9 g KH 8,8 g Z 3,2 g Z 4,7 g EW 1,2 g
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat	EG 561 kJ 134 kcal F 6,2 g GF 0,5 g KH 12,9 g Z 3,7 g Z 7,1 g EW 0,94 g
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur	EG 170 kcal F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g Z 3,73 g EW 1,15 g

KW 12	17.03. – 21.03.2025	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl- Kartoffelsalat und Garnitur	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
Di	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur	EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g Z 5,72 g EW 1,22 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g Z 9,69 g EW 1,03 g
Do	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur	EG 557 kJ 133 kcal F 6,39 g GF 1,2 g KH 13,01 g Z 3,04 g Z 5,16 g EW 1,19 g
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur	EG 624 kJ 149 kcal F 6,4 g GF 1,2 g KH 13,9 g Z 1,9 g Z 8,5 g EW 0,9 g

KW 13	24.03. – 28.03.2025	
Mo	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	EG 419 kJ 100 kcal F 4,8 g GF 1,9 g KH 8,8 g Z 3,2 g Z 4,7 g EW 1,2 g
Di	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur	EG 607 kJ 145 kcal F 11,73 g GF 2,75 g KH 6,63 g Z 3,83 g Z 3,12 g EW 0,66 g
Mi	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur	EG 183 kcal F 9,4 g GF 3,7 g KH 9,7 g Z 2,9 g Z 5,9 g EW 1,5 g
Do	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur	EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g Z 5,72 g EW 1,22 g
Fr	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucolasalat und Hähnchenbrust	EG 657 kJ 157 kcal F 2,56 g GF 1,56 g KH 24,84 g Z 23,6 g Z 2,59 g EW 0,11 g

KW 14	31.03.2025	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur	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
Di		
Mi		
Do		
Fr		

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:
 EG - Energiegehalt, F - Fette, 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

kenzeichnungspflichtige 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.

