

Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
di 01.04.	*Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) mit geschnittenen Wienerwürstchen ^{1,8,3}	Schichtkohl mit Soße ^{1,8,a,1,g} und Kartoffeln dazu Dessert	Eipatty mit Schnittlauch ^{1,c,g} dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^{a,a,1,c,g} und Kartoffeln	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne und Kräuterdressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
mi 02.04.	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch ^{1,8,2,4} dazu Obst	*Gabelspaghetti ^{1,2,a,1,c,f,i,k,m} mit Sauce Bolognese ^{1,8,g,i} dazu Obst	Vegane Falafelbällchen ^{1,a,1,c,f,g,i,j} (Kichererbsen) mit Sahnesoße ^{1,g} und Reis	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
do 03.04.	Bauerngulasch (Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel) ^{1,2,4,8,a,1,g,i,j} mit Möhrengemüse ^{1,c,f,g} dazu Kartoffeln	*Eieromelette ^{1,a,1,a,2,a,3,a,4,c,g,h} mit Rahmspinat ^{1,a,1,g} und Kartoffeln	Spinat-Knuspermedaillon ^{1,a,1,a,2,c,e,f,g,h,i,j,k} mit Rahmsauce ^{1,a,1,g} und Kartoffelpüree ^{1,g,3}	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
fr 04.04.	Eierkuchen ^{1,a,1,c,g} dazu Soße mit Vanillegeschmack ^{1,2,a,1,a,2,a,3,a,4,c,f,g,h}	*Seelachsfilet im Backteig ^{1,a,1,d,i,j} mit Senfsoße ^{1,a,1,g,i} dazu Kartoffelpüree ^{1,g,3} und Rotkohl-Rohkost	Spiralnudeln ^{1,a,1} mit -Brokkoli-rahmsauce ^{1,a,1,g,i}	„Portugiesischer Salat“ (gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing ^{1,g})
mo 07.04.	Erbseneintopf (mit Wursteinlage, Kartoffelwürfel) ^{1,8,2,3,4} dazu Nachtisch	*Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^{1,1,a,g,8,3} dazu Kartoffelpüree ^{1,g,3} und Nachtisch	Gabelspaghetti ^{1,2,a,1,c,f,i,k,m} mit Tomaten-Basilikumsoße ^{1,a,1,g} dazu Nachtisch	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing Schulport ^{1,a,1,c,g,i,2,3,4,7})
di 08.04.	*Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) ^{1,8,3} mit Wiener Würstchen ^{1,i,j,8,C,6,2,4}	Fischnuggets (Seelachsfilet) ^{1,a,1,d} mit Petersiliensauce ^{1,a,1,g} dazu Reis	Buntes Gemüseragout (Erbsen, Karotten, Mais, Paprika) mit Kräuterspätzle ^{1,c,f}	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
mi 09.04.	Hühnerkraftsuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) ^{1,1,a,c,f,i,k,m} dazu Brot ^{1,a,1,z,k} und Obst	*Nudeln ^{1,a,1,c,f} mit Tomatensoße und Würstwürfel ^{1,a,1,i,j,8,2,3,4} dazu Obst	Quarkkeulen ^{1,a,1,g} mit Apfelsauce ^{1,2}	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
do 10.04.	Blumenkohlentopf mit Schweinefleisch ^{1,1,a,1,g,i,8,3} dazu Dessert	*Geflügelrikadelle ^{1,a,1,g} mit Möhrengemüse ^{1,c,f,g} dazu Kartoffeln und Soße ^{1,a,1,g}	Zucchini-Möhren-Puffer ^{1,c} mit Kräutersoße und -Reis	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
fr 11.04.	*Milchreis ^{1,g} mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch, Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebel) ^{1,c,f,i,j,k,l,8} dazu Reis	Ei-Patty ^{1,a,1,a,2,c,a,3,a,4,g,h} mit Rahmspinat ^{1,a,1,g} und Kartoffeln	„Italienischer“ Salat (Romana, Champignons, Tomate, Crouton's, Hähnchenbrust und Balsamicodressing ^{1,a,1,c,g,i,2,3,4,7})
mo 14.04.	*Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Geflügel Fleisch dazu Vollkornbrot	Ragout vom Schweinefleisch (Karotten, Erbsen) ^{1,g,i,8} mit Kartoffeln	Bunte Nudeln ^{1,a,1} mit Käse-Sahne-Soße ^{1,a,1,g,3} dazu Dessert	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen dazu Americandressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
di 15.04.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen dazu Obst	*Wurstgulasch (Karotten, Erbsen) ^{1,a,1,i,j,8,2,4} und Nudeln ^{1,a,1,c,f} dazu Obst	Kartoffelpuffer ^{1,a,1,c} mit -Apfelmarmelade	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
mi 16.04.	*Tomatensuppe mit Würstwürfel und Reis ^{1,a,1,i,j,8,2,3,4} dazu Dessert	Römerbraten mit Soße ^{1,a,1,g,i} dazu Kohlrabi-Kartoffelgemüse und Kartoffeln	Rote-Bete-Medallions ^{1,a,1} mit Petersiliensauce ^{1,a,1,g} und Reis	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
do 17.04.	*Hühnerrikassée (Spargel) ^{1,g} dazu Kartoffeln, Bohnensalat ^{1,2}	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) ^{1,a,1,d,i} mit Kräutersoße ^{1,a,1,g,3} und Kartoffelpüree ^{1,g,3}	Ei-Patty ^{1,a,1,a,2,c,a,3,a,4,g,h} mit Kartoffeln und Gurkensalat ^{1,a,1,g,5}	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt ^{1,c,g,i,2,3,4,7})

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
fr 18.04.	Karfreitag			
mo 21.04.	Ostermontag			
di 22.04.	Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Geflügel Fleisch dazu Vollkornbrot ^{1,a,1,z,k}	*Fischli (aus Seefisch) ^{1,a,1,d,f} mit Dillsauce ^{1,a,1,g} und Reis dazu Dessert	Tortellini mit veg. Füllung ^{1,a,1,c} und Käserahmsauce ^{1,a,1,g,3}	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
mi 23.04.	Quarkkeulen ^{1,a,1,g} dazu Soße mit Vanillegeschmack ^{1,a,1,i,j,8,2,3,4} dazu Obst	*Gehacktes Stippen ^{1,a,1,8} mit Kartoffelpüree ^{1,g,3} dazu Gewürzkräuternudeln ^{1,5}	Veg. Schnitzel ^{1,a,1,c,g,i} mit -Mischgemüse ^{1,a,1,g,i} Soße ^{1,g} und Kartoffelpüree ^{1,g,3}	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons, Americandressing ^{1,a,1,c,g,i,2,3,4,7})
do 24.04.	Fischpfanne (Seelachs) mit Frühlingsgemüse ^{1,a,1,d,f,g} und Butterreis ^{1,2}	Gabelspaghetti ^{1,2,a,1,c,f,i,k,m} mit Sauce Bolognese ^{1,a,1,8,3} dazu Obst	*Vegetarischer Möhreeneintopf ^{1,a,1,g,3} dazu Dessert	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
fr 25.04.	*Ei-Patty ^{1,a,1,a,2,c,a,3,a,4,g,h} mit Rahmspinat ^{1,a,1,g} und Kartoffeln	Gebratene Bockwurst ^{1,i,j,8,C,6,2,4} mit Tomatensoße ^{1,a,1,3} und Kartoffelpüree ^{1,g,3}	Grießbrei ^{1,a,1,8} mit Mandarinenkompott	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne dazu Kräuterdressing ^{1,c,g,i,2,3,4,7})
mo 28.04.	Gemüseterrine (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Schweinefleisch ^{1,a,1,8,3} dazu Obst	Putengulasch mit Pilzen ^{1,a,1,g} dazu Kartoffelpüree ^{1,g,3} und Obst	*Hörnchenudeln ^{1,a,1,c,f} mit Tomatensoße „Napoli“ ^{1,a,1,3} dazu Obst	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing ^{1,a,1,c,g,i,2,3,4,7})
di 29.04.	Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) mit Kasserollefleisch ^{1,a,1,8,3,2,3,4} dazu Dessert	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{1,a,1,8} mit Soße ^{1,a} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	*Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack ^{1,a,1,a,2,c,a,3,a,4,f,g,3} dazu Dessert	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico ^{1,a,1,g})
mi 30.04.	*Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^{1,i,j,8,2,3,4} dazu ein Dessert	Hähnchenschnitzel ^{1,a,1} (Kita), Hähnchenschnecke (Schule) mit Soße ^{1,g} dazu Apfelrotkohl ^{1,a,1,2,7} und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) ^{1,a,1,c} mit pikanter Soße ^{1,g}	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse, Balsamico ^{1,a,1,g,3})

Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest.
Ihr Team der Burgenlandküche

Bitte beachten Sie die Schließzeiten der Einrichtungen in den Osterferien!

Aktuelle Ferientermine

Osterferien

Sachsen-Anhalt 07.04. – 18.04.25
 Thüringen 07.04. – 18.04.25
 Sachsen 18.04. – 25.04.25

01.04. – 04.04.2025					
KW 14	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di					
Mi					
Do					
Fr					
07.04. – 11.04.2025					
KW 15	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
14.04. – 18.04.2025					
KW 16	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
21.04. – 25.04.2025					
KW 17	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di					
Mi					
Do					
Fr					
28.04. – 30.04.2025					
KW 18	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di					
Mi					
Do					
Fr					

X Abgabetermin bitte bis: 14.03.2025
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



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 14	01.04. – 04.04.2025	
Mo		
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(6,8a,a1,j)	
Mi	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschrütle ⁽⁹⁾	
Do	Grießspeise ^(6,a1,g) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	
Fr	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe ^(4,8a,a1,g,j) (vom Schwein)	

KW 15	07.04. – 11.04.2025	
Mo	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur ^(a,a1,g,i,j,8,C,6,2,4)	
Di	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	
Mi	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,8,C,7)	
Do	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,8,4)	
Fr	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur ^(a,a1,a,3,2,4)	

KW 16	14.04. – 18.04.2025	
Mo	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,h,i,j)	
Di	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur ^(a1,a,g,i,j,8,4)	
Mi	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^(c,g,i,j)	
Do	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a1,a,g,i,j,8,4)	
Fr		

KW 17	21.04. – 25.04.2025	
Mo		
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(a1,a,2,a3,8,7)	
Mi	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)	
Do	Gebratenes Schnitzel auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,8)	
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a1,a,2,a,i,j,k,7)	

KW 18	28.04. – 30.04.2025	
Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat ^(a,i,j,8,C,6,2,4)	
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a1,a,2,a3,8,4,g)	
Mi	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)	
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

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. APRIL BIS 30. APRIL 2025



Zertifiziert durch