

10. KW	Linie Silber Essen 1 3,20 €	Linie Blau Essen 2 3,60 €	Linie Rot Essen 3 3,80 €	Linie Grün Essen 4 4,00 €	Vegetarisch Essen 5 4,00 €	Aktionsmenü "Baguette" Essen 6 3,55 €	Kaltmenü Essen 7 3,85 €	Salat Essen 8 3,85 €	hausgemachter Kuchen 3,60 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,80 €
Montag 04.03.2019	frische Möhrensuppe mit Fleischinlage, Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst €500 (a,f,i,m) BE 5 (-)	Hähnchenbrust in Curryrahmsoße (mit Ananasstücken) und Langkorreis, dazu Obst (a,f,h,i,m) BE 7 (-)	Rinderfrikadellen, Soße, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Gemüse-Chili mit Basmatireis, dazu Obst (a,e,f,h,i,m,o,p,q,r) BE 9 (-)	„Rib-Hacksteak-Baguette“ belegt mit Mayonnaise, Weißkrautsalat, Rib-Hacksteak, Gurke, Petersilie (a,e,f,i,k,m,o,p,q,s) €500 BE 3 (1,9)	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Partyfrikadellen und Rotkrautsalat, dazu ein Dip (a,e,f,h,i,m,s) BE 6 (2,3,9)	„Salat Rot-Weiß“ mit Weiß- und Rotkraut, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,f,h,i,m) BE 2 (1,9)	hausgemachter Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Mandarinen-Kompott (-) BE 1 (-)
Dienstag 05.03.2019	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Suppenfleischklößchen, dazu Ciabattabrötchen (a,e,f,h,k,m,s) BE 9 (-)	Schweinegulasch mit Hörnchen (a,e,h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Käse-Wiener mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf (e,f,i,s) BE 5 (2,3,4,8)	Schweinerippchen in Bratensoße, Porreegemüse und Salzkartoffeln (e,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Gnocchi mit Pilzrahmsoße und Gurkensalat (mit saurer Sahne) (a,f,h,m,o,p,q) €500 BE 7 (-)	„Ei-Baguette“ mit Mayonnaise, grünem Salat und gek. Ei, garniert mit Tomate und Paprikastreifen €500 (a,e,f,i,k,m) BE 3 (1,9)	Matjes in Dillsahnesoße und Baguette-Brötchen (a,b,e,f,i,k,m) BE 4 (1,2,9)	„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate, Selleriesalat mit Süßungsmitteln, Radieschen, grüne Gurken, Tomaten, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Petersilie und Fleischröllchen, dazu ein Essig-Öl-Balsamico-Dressing (a,e,h,s,u) BE 2 (-)	hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m,s) (2,3)	Pfirsichquark (f) BE 1 (1)
Mittwoch 06.03.2019	klare Gemüsesuppe mit Einlage und Hühnerfleisch, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 3 (-)	pan. Alaska-Seelachsfilet, Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhrenrohkost (b,f,i,m) BE 8 (3)	Rib-Hacksteak mit Letscho und Bratkartoffeln (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3,9)	überbackene Schweinerückensteaks in Zwiebelrahmsoße, dazu Langkorreis (f,s) BE 5 (1,3)	vegetarische Hackbällchen mit Tomatensoße und Spaghetti (a,e,h,i,k,m,p) BE 7 (-)	Kochschinken-Baguette belegt mit einer leckeren Füllung aus Salatmayonnaise, grünem Salat, Kochschinken, garniert mit Gurkenscheiben, Tomaten und Petersilie (a,e,f,h,i,k,m,s) €500 BE 4 (1,2,3,9)	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagdwurst, Erbsen, Salatmayonnaise) mit Puten-Ananas-Spieß, dazu Weißkraut-Paprikasalat und Dip (a,e,i,k,m,s,w) BE 4 (1,2,3,9)	„Amsterdamer Salat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkohl, Möhren, Radieschen, mit Tomaten, Gurken, Mais, roten Bohnen, Hähnchen-Nuggets, Petersilie und Crème-fraiche-Gartenkräuter-Dressing €500 (a,e,f,g,h,i,m) BE 3 (-)	hausgemachter Papageienkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (1)	Grüne Grütze mit Vanillesoße (a,e,f,m) BE 3 (1)
Donnerstag 07.03.2019	Weißer Bohnensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Hähnchengeschnetzeltes mit Champagnoneinlage, dazu Langkorreis €500 (e,f,m) BE 6 (-)	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit bunten Spirelli (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Grillhaxe in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße (e,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	vegetarische Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln €500 (a,e,m) BE 5 (-)	„Matjes-Baguette“ belegt mit grünem Salat, Matjesfilet und Zwiebelringen €500 (b,e,f,k,m) BE 5 (2,9)	Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Wiener Würstchen, dazu Bohnensalat und Senf (i,s) BE 3 (2,3,9)	„Gemischte Salatplatte“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblattsalat, Eisberg, Friseesalat, Rotkohlsalat, mit Tomaten, Mais, grüner Gurke, roten Bohnen, Radieschen, Möhrenstiften, dazu Frucht-Dressing (a,f,h,i,m) BE 2 (1,9)	hausgemachter Kakaostreuselkuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (-)	Zitronenpudding mit Himbeermus (f) BE 2 (1)
Freitag 08.03.2019	Kaiser-Germknödel mit Schokofüllung und Kirschoße (a,e,f,g,m) BE 11 (1,3)	Krautgehacktes (Schweinehackfleisch und Weißkohl) mit Salzkartoffeln, dazu Obst (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Schollenfilet „natur“ in Zitronenbuttersoße mit Möhrenstiften und Kartoffelpüree mit Schnittlauch, dazu Gurkensalat €500 (b,f,m) BE 4 (1,3)	Currywurstchen in Tomatencurrysoße und Spätzle (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 7 (2,3,4,9)	vegetarische Linsensuppe (süß-sauer), dazu Obstsalat (h) BE 9 (3)	„Käse-Salami-Baguette“ belegt mit Butter, Salat, Salami, Schnittkäse, Tomate, Gurke, Petersilie (a,e,f,i,k,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	Nudelsalat mit Schinken, Ei, Erbsen und Salatmayonnaise und gef. Kochschinken (mit Frischkäse und Feinschmeckersalat) auf gemischtem Salat (a,f,h,i,m,s) €500 BE 2 (1,2,3,9)	„Salat Sportsmann“ Chinakohl, Eisberg, Rotkohl, Weißkohl, Porree, mit Gurken- und Tomatenscheiben, Eischeiben, Sonnenblumenkerne und Petersilie, dazu French-Dressing (a,d,f,h,i) BE 2 (-)	hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (3)	Erdbeermus mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Samstag 09.03.2019	Menü 1 (4,20 €) Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlröhkost (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3)	Menü 2 (4,25 €) Geflügelfrikadelle, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (a,f,m) BE 6 (-)	Menü 3 (3,85 €) Grüne Bohnensuppe mit Fleischinlage, dazu Dessert €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Kuchen (3,60 €) hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (3)						
Sonntag 10.03.2019	Menü 1 (4,20 €) Hähnchenschnitzel, Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln €500 (m) BE 5 (-)	Menü 2 (4,25 €) Käßlerbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3,8)	Menü 3 (3,85 €) Hackfleischsoße nach Bologneseart mit Gabelspaghetti (a,e,i,k,m,s,w) BE 8 (-)	Mini-Menü (3,15 €) Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing mit Mini-Bifteki und Garnitur (a,e,f,h,i,m,s) €500 BE 3 (1,2,3,9)						

Unsere Empfehlung:



Täglich Frisch!
mit dem Neusten aus Sport,
Wissenschaft, Politik
und Boulevard.

0,75 €
Artikel-Nr: 373

Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld "Zusatzangebot" beachten!

Kennzeichnungspflichtige Allergene: a-Ei, b-Fisch, c-Krebstiere d-Erdnüsse, e-Soja, f-Milch g-Schalenfrüchte, h-Sellerie, i-Senf, k-Sesamsamen, m-Weizen, o-Roggen, p-Gerste, q-Hafer, r-Dinkel, t-Kamut-Hybridstämme, u-Schwefeldioxid und Sulfite, w-Lupine, x-Weichtiere	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff 2 - mit Konservierungsmittel 3 - mit Antioxidationsmittel 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwefelt 6 - geschwärtzt 7 - gewachst 8 - mit Phosphat 9 - Süßungsmittel 10 - mit Alkohol zubereitet
<ul style="list-style-type: none"> ⓪ Ovo-Lacto-vegetarische Kost Ⓛ vegane Kost (SB) Sättigungsbeilage möglich 	<ul style="list-style-type: none"> Ⓢ enthält Schwein ⓕ enthält Fisch €500 unter 500 kcal

Zusatzangebot täglich* verfügbar Einfach auf dem Bestellzettel im Feld "Zusatzartikel" die Artikelnummer und die gewünschte Menge angeben. Bestellung auch per Telefon oder rund um die Uhr im Internet unter "Zusatzartikel" möglich. Nur als zusätzliche Bestellung zum Essen lieferbar. * Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen. Keine Bestellung am Liefertag möglich.	Art.Nr: 388 - frisch-fruchtiger Obstbecher* 2,60 € (mit Apfel, Weintrauben, Melone, Ananas, Kiwi und Nektarine) Art.Nr: 181 - bunter Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,9,a,f,m) Art.Nr: 182 - bunter Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,3,9,a,f,i,s) Art.Nr: 385 - hausgemachter Kuchen - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) 0,80 € Art.Nr: 139 - kleiner Salat mit Mozzarella-Kugeln* 1,80 € (dazu Gurke, Tomate, Radieschen, Paprika bunt, Petersilie, Kräuter-Dressing) (f) Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,75 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Art.Nr: 380* - frisches Bäckerbrot-"Uriges Krustenbrot" (ca. 600g) (m,o) 3,10 €
Art.Nr: 344 - Orangensaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 345 - Multivitaminsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 346 - Apfelsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 127- Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) 0,75 €
Art.Nr: 128 - Assiettenunterlage aus widerstandsfähigem Kunststoff 1,50 €



MENÜ-&PARTYSERVICE

- ☑ Familienunternehmen seit 1990!
- ☑ Lieferung ab 1 Portion und ohne Abnahmeverpflichtung!
- ☑ Jeden Tag frisch zubereitet!
- ☑ ISO- und BIO-zertifizierte Küche!



Speisepläne
für die Kalenderwochen 10 und 11
vom
04.03.2019 - 17.03.2019

Ringstr. 4, 06369 Köthen OT Löbnitz
Tel: 03496/5049-0 Fax: 5049-23
E-Mail: firma@bergmanns.de
Internet: www.bergmanns.de
SMS-Bestellung: 0151 505 50490
24h-Service-Nummer: 0800 00 50490
Bestell-App: Bergmanns Direktbestellung

Unsere Aktionswoche: Baguette
Jährlich wird in Paris ein Wettbewerb um das beste Baguette der Stadt ausgetragen. Der Sieger wird dann mit dem „Prix de la meilleure baguette de Paris“ ausgezeichnet und darf ein Jahr lang den Elysée-Palast beliefern. Dies sorgt für enorme Umsatzsteigerungen und er wird in vielen internationalen Reiseführern auftauchen in denen sein Brot gelobt und er als bester Bäcker von Paris gefeiert wird.

Wir wünschen GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten. Preise inkl. Transport und MwSt.. Angaben von kcal, kj und BE sind Durchschnittswerte. Veränderung der Bestellungen für die Menüs 1-8 sind bis 7.30 Uhr des Liefertages (Für Wochenenden bis Freitag und für Feiertage bis 15.30 Uhr des Vortages) möglich. Bestellungen für Kuchen nur bis 10.00 Uhr am Vortag des gewünschten Liefertermins. Hinweis: Unsere Essen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt! Reklamationen sind nur am Liefertag bis 15.30 Uhr möglich.

11. KW	Linie Silber Essen 1 3,20 €	Linie Blau Essen 2 3,60 €	Linie Rot Essen 3 3,80 €	Linie Grün Essen 4 4,00 €	Vegetarisch Essen 5 4,00 €	Aktionsmenü „Wild“ Essen 6 4,95 €	Kaltmenü Essen 7 3,85 €	Salat Essen 8 3,85 €	hausgemachter Kuchen 3,60 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,80 €
Montag 11.03.2019	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 4 (-)	buntes Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst (a,e,f,h,i,m,w) BE 5 (3)	Ungarischer Gulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu bunte Spirelli (e,h,m) BE 7 (-)	Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln € (i,m,s) BE 4 (2,3)	Kürbiscremesuppe mit Fladenbrot €500 (a,e,f,g,k,m) BE 8 (3)	Wildgulasch mit Waldpilzragout und Spätzle (a,f,h,m,o) BE 7 (-)	italienischer Nudelsalat (Nudeln, Mozzarella, grüner Paprika, Basilikum, Balsamico-Essig, Partytomate) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip €500 (a,e,f,m,u) BE 4 (-)	„Frankfurter Salat“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eisberg, Zwiebellauch, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, garniert mit gekochtem Ei, Mais, Petersilie, dazu ein Kräuter-Dressing €500 (a,f,h) BE 2 (-)	hausgemachter Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,u) (1)	Ananas-Kompott (-) BE 2 (-)
Dienstag 12.03.2019	Erbensuppe mit Fleischeinlage und Bockwurst € (h,m,s) BE 4 (2,3)	zwei Scheiben Jagdwurst in Tomatensoße und Hörnchen € (a,e,i,m,s) BE 7 (2,3)	Puten-geschnetzeltes in Fruchtsauce (mit Pfirsichstücken), dazu Langkomreis und Obst (a,f,h,i,m) BE 8 (-)	gefülltes Schweinefilet in Bratensoße, Blumenkohl-Broccoligemüse und Sonntagsklöße € (a,e,f,h,i,m,s,u) BE 4 (3)	vegetarische Frühlingsrolle (fruchtig-scharf) und Basmatireis € (a,c,e,f,h,m) BE 7 (-)	Hirschbraten in Rotweinsauce, Rosenkohl und Kroketten (h,m,u) BE 3 (1,10)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst), dazu Burgunderbraten und Spiegelei mit Paprika-Mixsalat und Dip € (a,f,i,m,s) BE 5 (2,3,8,9)	„Schwedensalat“ Eisberg, Lollo Rosso, Zwiebellauch, Rapünzchen, Chinakohl, Möhrenstifte, Mais, Radieschen, Gurken, Tomaten, Pinienkerne und Joghurt-Gartenkräuter-Dressing €500 (f,g,h) BE 2 (-)	hausgemachter Stracciatella-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (-)	Schokopudding mit Vanillesoße (e,f) BE 2 (1)
Mittwoch 13.03.2019	Schokoladensuppe mit Milchbrötchen € (a,e,f,m,p) BE 9 (-)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (3)	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Obst €500 (f,m,s,u) BE 5 (3)	überbackene Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesoße, dazu Schupfnudeln (a,f,m) BE 6 (-)	Broccoli-Nussecke mit Käsesoße und Spirelli € (a,f,g,m) BE 7 (-)	Kaninchenkeule in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße € (h,i,m,s) BE 4 (2,3)	hausgemachter Heringsalat (Heringsfilet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot € (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)	„Salatplatte Luzern“ frischer Salat der Saison, Kochschinkenstreifen, Mais, Gurken, Paprika, Blumenkohlsalat, Kidney-Bohnen, Käsestreifen, Petersilie und American-Dressing €500 (f,g,h,i,m,w) BE 2 (1,2,3,8,9)	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Pflaumen-kompott mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Donnerstag 14.03.2019	Weißkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker € (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3)	Schweinebraten in Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln €500 (e,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Kabeljaufilet „natur“ mit Fenchelgemüse und Kartoffel-Gemüse-Gratin €500 (b,f) BE 3 (-)	Schlachteplatte (eine Scheibe) Weiffleisch und lose Rotwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln € (h,m,s) BE 4 (2,3)	vegetarische Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat (mit saurer € (a,f,m,u) BE 5 (10)	Entenkeule in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Sonntagsklöße € (h,i,m,s,u) BE 4 (2,3)	Curry-Reissalat (Langkomreis, Mandarinen, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Gurkensalat (a,f,h,i,m) BE 6 (1,2,3,8,9)	„Salatplatte Gyrosart“ Eisberg, Weißkohl, Möhren, Paprika, weiße Bohnen, Gyrosgeschnetzeltes, Gurke, Tomate und Sahne-Knoblauch-Dressing €500 (a,e,f,h,s) BE 2 (-)	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (-)	Blaubeerquark (f) BE 1 (1)
Freitag 15.03.2019	Kesselgulasch mit frischem Brötchen € (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Rührei mit Schnittlauch, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln €500 (a,f,h) BE 4 (-)	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ , Kaisergemüse und Bratkartoffeln € (f,m,s) BE 5 (1,2,3)	fünf Nürnberger Würstchen auf Sauerkohl und Erbsenpüree, dazu Senf (f,i,s) BE 5 (2,3)	Backfrischkäse , Tomatensoße und Bulgur € (f,m,o,p) BE 6 (-)	Wildschwein-rollbraten in Bratensoße, Grünkohl und Klöße €500 (h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing, dazu paniertes Kabeljaufilet, Weißkraut-Paprika-Salat und Remouladensoße (a,b,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)	„Bunter Salat mit Mini-Hähnchen-Spieß“ versch. Blattsalate, Eisberg, Möhrenstifte, Cocktailtomaten, Gurken, bunte Paprikastreifen, Mais, Käse, Petersilie und Joghurt-Dressing €500 (a,f) BE 2 (-)	hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Milchreis mit Apfel-Zimt-Kompott (f) BE 1 (1,3)

Samstag 16.03.2019	Menü 1 (4,20 €) Jägerschnitzel (unpanierte Jagdwurstscheibe), Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln € (f,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Menü 2 (4,25 €) Alaska-Seelachsfilet „natur“, Senfsoße, Kartoffelpüree und Rotkohlröstkost € (b,f,i,m) BE 6 (3)	Menü 3 (3,85 €) Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst (h,s) BE 4 (2,3)	Kuchen (3,60 €) hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)
Sonntag 17.03.2019	Menü 1 (4,20 €) Rinderbraten in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Menü 2 (4,25 €) Lammgulasch mit Speckbohnen und Salzkartoffeln € (h,m,o,p,q,s) BE 4 (2,3)	Menü 3 (3,85 €) Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignoneinlage und Spätzle €500 (a,e,f,m) BE 6 (-)	Mini-Menü (3,15 €) Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würstchen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit kleinem Schweineschnitzel und Garnitur €500 (a,f,i,m,s) BE 2 (1,2,3,9)

Unsere Empfehlung:

Hausgemachter Kartoffelsalat!

Frischer, hausgemachter Kartoffelsalat mit Dressingjoghurt und Kräutern.

Den „bunten Kartoffelsalat“ gibts mit Hähnchenschitzel (Art.Nr 181) oder Wiener (Art.Nr 182) für 2,50 €

Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzangebot“ beachten!




zertifiziertes Qualitätsmanagement
 Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labor


 Mitglied seit 2004

Für Zeichenerklärung bitte Blatt wenden!

Zusatzangebot täglich* verfügbar

Einfach auf dem Bestellzettel im Feld „Zusatzartikel“ die Artikelnummer und die gewünschte Menge angeben. Bestellung auch per Telefon oder rund um die Uhr im Internet unter „Zusatzartikel“ möglich.
Nur als zusätzliche Bestellung zum Essen lieferbar.
* Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen. Keine Bestellung am Liefertag möglich.

Art.Nr: 388 - frisch-fruchtiger Obstbecher* 2,60 € (mit Apfel, Weintrauben, Melone, Ananas, Kiwi und Nektarine)	Art.Nr: 380* - frisches Bäckerbrot-„Uriges Krustenbrot“ (ca. 600g) (m,o) 3,10 €
Art.Nr: 181 - bunter Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,9,a,f,m)	Art.Nr: 344 - Orangensaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 182 - bunter Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,3,9,a,f,i,s)	Art.Nr: 345 - Multivitaminsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 385 - hausgemachter Kuchen - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) 0,80 €	Art.Nr: 346 - Apfelsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 139 - kleiner gemischter Salat* mit Kochschinkenstreifen 1,80 € (dazu Tomate, Karotte, gek. Ei, Gurke, Petersilie und Kräuter-Dressing) (2,3,a,f,h,i,s)	Art.Nr: 127 - Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) 0,75 €
Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,75 €	Art.Nr: 128 - Assiettenunterlage aus widerstandfähigem Kunststoff 1,50 €

Art.Nr: 388 - frisch-fruchtiger Obstbecher* 2,60 € (mit Apfel, Weintrauben, Melone, Ananas, Kiwi und Nektarine)	Art.Nr: 380* - frisches Bäckerbrot-„Uriges Krustenbrot“ (ca. 600g) (m,o) 3,10 €
Art.Nr: 181 - bunter Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,9,a,f,m)	Art.Nr: 344 - Orangensaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 182 - bunter Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,3,9,a,f,i,s)	Art.Nr: 345 - Multivitaminsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 385 - hausgemachter Kuchen - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) 0,80 €	Art.Nr: 346 - Apfelsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 139 - kleiner gemischter Salat* mit Kochschinkenstreifen 1,80 € (dazu Tomate, Karotte, gek. Ei, Gurke, Petersilie und Kräuter-Dressing) (2,3,a,f,h,i,s)	Art.Nr: 127 - Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) 0,75 €
Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,75 €	Art.Nr: 128 - Assiettenunterlage aus widerstandfähigem Kunststoff 1,50 €



Kunden: Zu unseren Kunden gehören Schulen, Kindereinrichtungen, Privatpersonen, große und kleine Unternehmen sowie Behörden und Ämter. Zur Zeit beliefern wir täglich über 10.000 Kunden.

Qualität: Unsere Produkte unterliegen einer ständigen Qualitätskontrolle durch ein unabhängiges Institut. Wir verfügen über ein zertifiziertes Qualitätsmanagement und sind eingetragener und geprüfter Lieferant von BIO-Produkten.

Frische: Tägliche Anlieferung von Rohstoffen und kurze Lagerzeiten sind ein Garant für höchstmögliche Frische.

Erfahrung: Als kleine Betriebskantine gegründet beliefert unser Familienunternehmen seit 1990 unsere Kunden mit Mittagessen und kulinarischen Leckerbissen aus unserem Partyservice.

Service: Wir liefern frei Haus ab 1 Portion ohne Aufpreis. Alle Fahrer sind Mitarbeiter unseres Unternehmens und als solche Ansprechpartner für (fast) alle Fragen rund um unseren Service. Die Auslieferung der Essen erfolgt in modernen Transportbehältern. Um ein Auskühlen der Essen zu verhindern, sind unsere Fahrzeuge mit Zusatzheizungen ausgerüstet.

Nähe: So wie auch wir aus Sachsen-Anhalt stammen, kommen viele der von uns verarbeiteten Produkte ganz aus der Nähe. So sind einige unserer Lieferanten ortsansässige Firmen, die uns teilweise täglich mit ihren Waren beliefern und uns mit ihrer Qualität überzeugt haben.

Partyservice: Ausrichten von kleinen und großen Familienfeiern, Hochzeiten, Betriebsfesten, Geschäftseröffnungen, Großveranstaltungen und Empfängen. Wir beraten sie kompetent und individuell. Fordern sie unverbindlich unseren Prospekt an.

Zu jeder Bestellung erhalten sie 1 Flasche Sekt gratis! Und wenn sie möchten, liefern wir auch kostenfrei die Warmhaltetechnik dazu. Ab der 2. Bestellung gibt's dann automatisch 5,00 € Rabatt.

Freundschaftswerbung: Empfehlen sie uns weiter. Mit unserer Freundschaftswerbung sind so insgesamt 10,00 € Rabatt drin. 5,00 € als Dankeschön für sie und 5,00 € als Entscheidungshilfe für den geworbenen Neukunden. Achten sie auf die Freundschaftswerbung-Formulare auf der Rückseite einiger Bestellzettel.

Bestellschein: Für die schriftliche Übermittlung ihrer Bestellung verwenden wir elektronisch lesbare Bestellformulare. Diese werden automatisch übertragen und archiviert. Damit ihre Bestellung optimal erkannt wird, bitten wir sie dies zu beachten:

1. Bitte ENTWEDER das Datum vom Montag der Bestellwoche (Auch wenn Sie Montag nichts bestellen wollen) ODER die Kalenderwoche angeben.
2. Bitte innerhalb der vorgedruckten Kästchen bleiben und pro Kästchen nur 1 Zahl eintragen oder 1 Kreuz machen.
3. Bitte einen dunkel schreibenden Stift wie z.B. schwarzen oder blauen Kugelschreiber oder einen Füllfederhalter verwenden. Vielen Dank.

Änderungen vorbehalten. Preise inkl. Transport und MwSt.. Angaben von kcal, kJ und BE sind Durchschnittswerte. Veränderung der Bestellungen für die Menüs 1-8 sind bis 7.30 Uhr des Liefertages (Für Wochenenden bis Freitag und für Feiertage bis 15.30 Uhr des Vortages) möglich. Bestellungen für Kuchen nur bis 10.00 Uhr am Vortag des gewünschten Liefertermins. Hinweis: Unsere Essen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt! Reklamationen sind nur am Liefertag bis 15.30 Uhr möglich.