

12. 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 "Crêpes" 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 18.03.2019	Wachsbohnen-suppe mit Fleischinlage und Dessert €500 (f,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Bauernroulade, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln € (e,f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln € (a,e,f,h,m,s) BE 6 (-)	Putenrollbraten in Soße, Grünkohl und Salzkartoffeln €500 (m,s) BE 4 (2,3)	Sellerieschnitzel, Zitronenbuttersoße und Kartoffelpüree mit Schnittlauch V (f,h,m) BE 5 (3)	drei kleine Crêpes mit Heidelbeerefüllung V €500 (a,f,m) BE 6 (-)	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salat-Mayonnaise) mit Chicken Crossis und Paprika-Mix-Salat, dazu Dip (a,e,f,g,h,i,k,m,s,w) BE 5 (1,2,3,9)	"Fitness Salat" Eisberg, Kresse, Rotkraut, Möhren, Selleriestifte, getrocknete Apfelfringe, ein halbes Ei, Tomate, Gurke, Petersilie und Frucht Dressing V €500 (a,f,h,i,m) BE 3 (1,2,5,9)	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Obstsalat (-) BE 1 (3)
Dienstag 19.03.2019	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus V (f) BE 10 (3)	Käse-Makkaroni mit Hackfleischsoße nach Bologneseart € (f,m,s) BE 7 (-)	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit bunten Spirelli € (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	lose Rotwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln € (h,m,s) BE 5 (2,3)	vegetarische Möhrensuppe mit Roggenbrötchen V €500 (f,k,m) BE 6 (-)	drei kleine Crêpes mit Kirschfüllung V €500 (a,f,m) BE 6 (-)	Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgerke und Salat-Mayonnaise) mit hausgemachtem Hackbraten, dazu Rotkrautsalat und Senf (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	"Römer Mix" Eisberg, Weißkohl, Porree, Rotkohl, Lauchzwiebeln, Paprika, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, Petersilie, zu Joghurt-Gartenkräuter-Dressing V (f,h,i,m) BE 3 (-)	hausgemachter Quarkkuchen mit Kirschen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Mascarpone Quarkcreme mit Fruchtmus (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1,3)
Mittwoch 20.03.2019	Käse-Hackfleisch-Lauchcrèmesuppe mit Ciabattabrötchen (a,e,f,h,k,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln € (f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Rinder-geschnetzeltes mit Champignon Gemüse und Spätzle (a,f,h,i,m,o,p,q) BE 6 (-)	Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesoße und Salzkartoffeln € (a,b,f,i,m) BE 4 (1,2,9)	hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Gurkensalat V €500 (f) BE 4 (-)	drei kleine Crêpes mit Quarkfüllung und Rosinen V €500 (a,f,m) BE 6 (-)	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgerke und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel, Bohnensalat und Dip (a,f,i,s) BE 4 (1,2,3,9)	"Thunfischsalat" Chinakohl, Eisberg, Rotkohl, garniert mit Mais, Tomaten, Gurken, Thunfisch mit gekochtem Ei, roten Zwiebeln und Petersilie, dazu Dressing Sylter Art € (a,b,f,h,i) BE 1 (-)	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Grüne Götterspeise mit Vanillesoße (f,m) BE 2 (1)
Donnerstag 21.03.2019	Linsensuppe mit Fleischinlage und Rotwurst € (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Jägerschnitzel (zwei unpanierte Jagdwurstscheiben), Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln € (f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	Rostbrätl (eine Kammscheibe) in Zwiebelsoße und Bratkartoffeln € (h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Schweine-medallions in Pfefferrahmsauce, Blumenkohl-Broccoligemüse und Schupfnudeln € (a,e,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	Spinat-Ricottasoße und Spaghetti, dazu Obstsalat V (f,m) BE 7 (3)	drei kleine Crêpes mit Apfelfüllung V €500 (a,f,m) BE 5 (-)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgerke, Jagdwurst mit Schnittlauch), dazu Kalbsbraten und Weißkraut-Paprikasalat, dazu Dip (a,f,i,s) BE 5 (2,3,8,9)	"Griechischer Hirtensalat" Eisberg, Chinakohl, Lollo Rosso, Radiochio, Tomaten, Gurkenscheiben, garniert mit Balkankäse und Oliven, roten Bohnen, und Petersilie zu Joghurt-Knoblauch-Dressing (a,e,f,h) BE 2 (3)	hausgemachter Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Grießdessert mit Himbeermus (f,m) BE 2 (1)
Freitag 22.03.2019	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 5 (-)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Dillsauce und Kartoffelpüree mit Gemüse € (b,f,h,m) BE 3 (3)	Bayrischer Leberkäse, Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln € (f,h,i,s) BE 4 (2,3,8,9)	Krustenbraten in Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffelklöße €500 (f,h,i,s) BE 4 (2,3)	vegetarische Lasagne Bolognese V €500 (a,f,m) BE 5 (-)	drei kleine Crêpes mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung V €500 (a,f,g,m) BE 5 (-)	Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurkenscheiben mit Salat-Mayonnaise), dazu ein frisches Baguette-Brötchen € (a,b,e,f,i,k,m) BE 5 (1,2,9)	"Salat Küchenmeister" Eisberg, Karotten, Rot- und Weißkohl, Radicchio, Gurkenscheiben, Tomaten, bunte Paprikastreifen, Kidney-Bohnen, Mais und French-Dressing V €500 (f,h,i) BE 3 (-)	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)	Herrencreme (e,f,g) BE 2 (1,10)

Samstag 23.03.2019	Menü 1 (4,20 €) Szegediner Gulasch mit Semmelklößen, dazu Obst € (a,e,f,g,h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Menü 2 (4,25 €) Chicken Crossis, Soße, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (a,f,g,h,i,m) BE 5 (-)	Menü 3 (3,85 €) klare Gemüsesuppe mit Eieinlage, dazu Dessert-Kuchen €500 (a,f,g,h,m) BE 3 (-)	Kuchen (3,60 €) hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)
Sonntag 24.03.2019	Menü 1 (4,20 €) Burgunderbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Salzkartoffeln €500 (h,i,s) BE 4 (2,3,8,9)	Menü 2 (4,25 €) Schweinefleischroulade in Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3)	Menü 3 (3,85 €) Tomatensoße mit Jagdwurst und Makkaroni (h,i,m,s) BE 7 (2,3)	Mini-Menü (3,15 €) Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Party-Frikadelle und Garnitur (a,m,s) BE 3 (2,3)

Jeden Tag wechselndes Angebot:

hausgemachter KUCHEN

Stück Artikel-Nr: 385 **0,80 €**

Kuchenplatte (ca. 6 Stck) **3,60 €**

EINFACH GUT ESSEN

Kennzeichnungspflichtige Allergene:	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
a-Ei, b-Fisch, c-Krebstiere d-Erdnüsse, e-Soja, f-Milch g-Schalenfrüchte, h-Sellerie, i-Senf, k-Sesam, m-Weizen, o-Roggen, p-Gerste, q-Hafer, r-Dinkel, t-Kamut-Hybridstämme, u-Schwefeldioxid und Sulfite, w-Lupine, x-Weichtiere	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
V Ovo-Lacto-vegetarische Kost V vegane Kost (SB) Sättigungsbeilage möglich	€ 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, Gewürzgerke) (2,9,a,f,m)
Art.Nr: 182 - bunter Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt Dressing, Schnittlauch, Gewürzgerke) (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 Putenbruststreifen* 1,80 € (dazu Kidney-Bohnen, Gurke, Tomate, Reibekäse, Ei, Petersilie und Joghurt-Dressing) (1,a,f,h,i,m)	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 widerstandfähigem Kunststoff 1,50 €

Bergmann's

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 12 und 13
vom
18.03.2019 - 31.03.2019

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: Crêpes

Hauptzutat unseres Aktionsmenüs sind unter anderem Eier. Sie enthalten vor allem viel Folsäure, reichlich Vitamin A, E, K, Biotin sowie Eisen und Zink. Vitamine und Mineralstoffe bleiben beim Garen weitestgehend erhalten, da sie überwiegend im Eigelb stecken. Forscher haben herausgefunden, dass der Cholesterin-Mythos um Eier überholt ist und die positiven ernährungsphysiologischen Eigenschaften überwiegen.

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.

Quelle: Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.

13. 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 „Roulade“ 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 25.03.2019	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu Dessert €500 (a,f,h,m) BE 5 (-)	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln €500 (a,e,f,h,i,m) BE 4 (-)	Rinderbraten in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Obst €500 (f,m,u) BE 5 (3)	Hähnchenschenkel, Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße € (m,s) BE 5 (2,3)	Sauce Quattro Formaggi (vier versch. Käsesorten) mit Spaghetti, dazu Obstsalat € (f,m) BE 7 (1,2,3)	Putenroulade mit Broccolifüllung, Soße, Kaisergemüse und Schupfnudeln €500 (a,h,m) BE 5 (-)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip €500 (a,f,i,s) BE 5 (2,3,9)	„Salat Amerika“, Eisberg, Chinakohl, Weißkohl, Radieschen, Broccoli, Buntschnittmöhren und Tomaten, garniert mit Silberzwiebeln und Partybouletten, Petersilie und Sauerrahm-Dill-Dressing (a,f,h,i,m,s,u) BE 2 (3)	hausgemachter Rhabarberkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Birnen-Kompott (-) BE 1 (3)
Dienstag 26.03.2019	Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Fleischklößchen, Dessert-Kuchen €500 (a,f,g,h,m,s) BE 5 (-)	pan. Hähnchenschnitzel, Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (m) BE 5 (-)	Köthener Süze „Hausmacher Art“ mit Remouladensoße und Salatbeilage, dazu Bratkartoffeln € (a,f,h,i,m,s) BE 6 (1,2,3,4,9)	gefüllte Zucchini mit Schweinefleisch in Tomatensoße und Cous Cous € (e,f,h,m,s) BE 6 (-)	Tofu Crossis, Curryrahmsoße und Basmatireis €500 (a,e,f,h,i,m) BE 7 (-)	hausgemachte Rinderroulade (mit Süßungsmittel) in Bratensoße, Ananasrotkohl und Kartoffelklöße € (h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3,9)	Mandarin-Reissalat (Langkorreis, Mandarinen, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise) mit Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip (a,f,i,m,s) BE 7 (1,2,3)	„Fruchtige Salatplatte“ Salate der Saison, roter und gelber Paprika, Gurken, Tomaten, Ananasstücke, garniert mit Käsestreifen, ein halbes Ei, roten Bohnen, Petersilie und Kräuter-Dressing (a,f,h) BE 2 (1)	hausgemachter Schokoladenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (3)	Vanillequark mit Heidelbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Mittwoch 27.03.2019	Hefeklöße mit Heidelbeeren €500 (a,e,f,m) BE 9 (1)	Jägerschnitzel (zwei unpanierte Jagdwurstscheiben), Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln € (f,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Hähnchenbrust mit Gemüsekruste in Tomatensoße und Spätzle (a,f,h,m) BE 7 (1)	Eisbein, Soße, Sauerkohl und Kartoffelklöße € (e,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Gemüse-Frikadelle, Tomatensoße und Bulgur €500 (a,f,m) BE 5 (3)	Schweinefleischroulade in Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffelklöße € (a,e,f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit Hähnchen-Gemüsespieß und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip €500 (a,f,i,m,s) BE 5 (2,3)	„Chefsalat“ Salat der Saison, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl, Weißkohl, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney-Bohnen und Petersilie, dazu ein fruchtiges Dressing (a,f,h,i,m,s) BE 2 (1,2,3,9)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Mandeln und Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)	Apfelmus mit Puddingjensel (f) BE 1 (1,3)
Donnerstag 28.03.2019	Soljanka mit frischem Brötchen € (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	Gemischter Gulasch mit Pilzen, dazu Semmelklöße und Obst € (a,e,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Nierengulasch mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat € (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (3,9)	Fischfilet „Bordelaise“ (Alaska-Seelachsfilet) mit Kartoffel-Gratin und Gurkensalat €500 (b,f,m) BE 4 (-)	vegetarische Chinapfanne (Chinagemüse, asiat. Nudeln und Quorn), dazu Sojasoße € (a,e,f,h,i,m) BE 7 (2,4)	hausgemachte Kalbsroulade mit Balkankäse-Füllung, Bratensoße, Rahmwirsing und Sonntagsklößen € (f,h,i,m,s,u) BE 3 (3)	hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, rote Beete, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot € (a,b,t,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)	„Salat Rot-Weiß“ Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut, Rotkraut, Paprika rot, Gurkenschneiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu Kräuterdressing (f,h) BE 1 (-)	hausgemachter Quarkkuchen mit Mandarinen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (1,3)	Vanillepudding mit Erdbeermus (f) BE 2 (1)
Freitag 29.03.2019	Wirsingkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker € (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 3 (2,3)	Schweinebraten „Toskana“ in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln € (e,h,i,k,m,s) BE 5 (1,2,3)	gefüllte Paprikaschote in Soße und Salzkartoffeln (a,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Schaschlik-Spieß mit Letscho und Bratkartoffeln (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	fünf Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus € (a,e,f,h,m,o,p,q) BE 7 (3)	Hähnchenroulade mit Spinatfüllung auf Pfannengemüse und Kartoffel-Gratin (a,b,c,e,f,g,h,i,m) BE 4 (-)	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Sahnemayonnaise) mit gefüllten Paprikaschoten (mit Frischkäse und Feinschmeckersalat) auf gemischtem Salat (a,e,f,h,i,k,m,s,w) BE 3 (1,2,3,9)	„Floridasalat“ Eisberg, Selleriesalat, Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprikastreifen, Hähnchenstreifen, Ananasstücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,f,h,i,m) BE 2 (1,9)	hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,g,m) (3)	Milchreis mit Kirschen (f) BE 2 (1)
Samstag 30.03.2019	Menü 1 (4,20 €) Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat € (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Menü 2 (4,25 €) Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (f,h,m) BE 5 (3,8)	Menü 3 (3,85 €) Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Kuchen (3,60 €) hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,g,m) (3)	 <p>Unsere Empfehlung: Fruchtsäfte (0,33l)! fruchtig-frische Säfte mit 100% Fruchtsaftgehalt und ohne Zuckerzusatz in 3 verschiedenen Sorten. 0,75 € Apfelsaft Artikel-Nr: 346 Orangensaft Artikel-Nr: 344 Multivitaminsaft Artikel-Nr: 345</p> <p>Abbildung ähnlich. Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzangebot“ beachten!</p>		 zertifiziertes Qualitätsmanagement  Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labor			
Sonntag 31.03.2019	Menü 1 (4,20 €) Schweineschnitzel, Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln €500 (f,h,i,m,s) BE 6 (-)	Menü 2 (4,25 €) buntes Hühnerfrikassee mit Langkorreis und Obst (a,e,f,h,i,m,w) BE 7 (3)	Menü 3 (3,85 €) Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit bunten Spirelli (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Mini-Menü (3,15 €) Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Fleischwurst, Erbsen, Sahnemayonnaise) mit Sweet Pepper und Garnitur (a,e,i,k,m,s,w) BE 3 (1,2,3,9)			 Mitglied seit 2004 			



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.

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 gemischter Salat* mit Partyfrikadelle 1,80 € (dazu Gurke, Salatkäse und Mais. Mit Petersilie und Kräuterdressing) (1,a,f,m,s)
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 widerstandfähigem Kunststoff 1,50 €

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.