

18. 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 "Mini-Menü" Essen 6 3,35 €	Kaltmenü Essen 7 3,85 €	Salat Essen 8 3,85 €	hausgemachter Kuchen 3,60 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,80 €		
Montag 29.04.2019	Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen, dazu ein Dessert-Kuchen €500 (a,f,g,h,m,s) BE 5 (-)	Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (f,h,m) BE 5 (3,8)	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit bunten Spirelli (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Bayrischer Leberkäse, Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (f,h,i,s) BE 4 (2,3,8)	Spinat-Gorgonzolasoße mit Spaghetti, dazu Obst (f,m) BE 7 (-)	Hausgemachter bunter Kartoffelsalat (Gewürzgurke, Zwiebeln, Paprika) mit Mini-Bifteki und Garnitur (a,e,f,h,i,m,s) BE 3 (1,9)	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Sahnemayonnaise) mit Wiener Würstchen und Rotkrautsalat, dazu Senf (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 3 (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 Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)	Obstsalat (-) BE 1 (3)		
Dienstag 30.04.2019	Wirsingkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3,8)	Käse-Makkaroni mit Hackfleischsoße nach Bologneseart (f,m,s) BE 7 (-)	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkrautsalat €500 (f,m,s,u) BE 5 (3)	Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesoße und Salzkartoffeln (a,b,f,i,m) BE 4 (1,2,9)	Fünf Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus (a,e,f,h,m,o,p,q) BE 7 (3)	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würststreifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Mini-Schweineschnitzel und Garnitur €500 (a,f,i,m,s) BE 2 (1,2,3,9)	Hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, rote Beete, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)	„Fitness Salat“ Eisberg, Kresse, Rotkraut, Möhren, Selleriestifte, getrocknete Apfelringe, ein halbes Ei, Tomate, Gurke, Petersilie und Fruchtdressing €500 (a,f,h,i) BE 3 (1,2,5,9)	Hausgemachter Schokoladenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (3)	Quarkdessert mit Kirschen (f) BE 1 (1)		
Mittwoch 01.05.2019	Putenschnitzel, Geflügelsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (f,m) BE 7 (-)	Gemischter Gulasch mit Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3,8)	Hähnchengeschnetzeltes und Spätzle, Obst €500 (a,e,f,m) BE 6 (-)	Hausgemachter Mohnkuchen mit Quark (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	MAI 1 Der 1. Mai ist in Deutschland ein gesetzlicher Feiertag. Die amtliche Bezeichnung ist durch Gesetze der einzelnen Länder geregelt. In Sachsen-Anhalt feiert man den "Tag der Arbeit" in Bayern den "Feiertag der Arbeit" und in Nordrhein-Westfalen den "Tag des Friedens und der Völkerversöhnung".							
Donnerstag 02.05.2019	Hefeklöße mit Heidelbeeren €500 (a,e,f,m) BE 9 (1)	Bauernroulade, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (e,f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Käse-Wiener mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf (e,f,i,s) BE 5 (2,3,4,8)	Schweine-medallions mit Pfefferrahmsauce, Broccoligemüse und Schupfnudeln (a,e,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	Vegetarische Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln €500 (a,e,m) BE 5 (-)	Pellkartoffelsalat (Wurst, Gewürzgurke, Zwiebel und Salatmayonnaise) mit Chicken Nuggets und Garnitur (a,e,f,h,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)	Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip (a,f,i,m,s) BE 5 (2,3)	„Römer Mix“ Eisberg, Weißkohl, Porree, Rotkohl, Lauchzwiebeln, Paprika, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, Petersilie, zu Joghurt-Gartenkräuter-Dressing (f,h,i,m) BE 3 (-)	Hausgemachter Nusskuchen (enthält Mandeln und Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)	Grießdessert mit Himbeeren (f,m) BE 2 (1)		
Freitag 03.05.2019	Soljanka mit frischem Brötchen (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Senfsoße mit Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhren-Rohkost (b,f,i,m) BE 6 (3)	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“, Kaisergemüse und Bratkartoffeln (f,m,s) BE 5 (1,2,3)	Lose Rotwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln (h,m,s) BE 5 (2,3)	Tofu Crossis mit Curryrahmsauce und Basmatireis €500 (a,e,f,h,i,m) BE 7 (-)	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Sahne-mayonnaise) mit Party-Wiener und Garnitur (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 2 (1,2,3,9)	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) mit gefüllten Paprikaschoten und gemischtem Salat (a,f,h,i,m,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 €500 (a,b,f,h,i) BE 1 (-)	Hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m,s) (2,3)	Herrencreme (e,f,g) BE 2 (1,10)		

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 18 und 19
vom
29.04.2019 - 12.05.2019

Samstag 04.05.2019	Menü 1 (4,20 €) Griesbrei mit Kirschsoße (f,m) BE 11 (1,3)	Menü 2 (4,25 €) Jägerschnitzel (zwei unpanierte Jagdwurstscheiben), Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (f,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Menü 3 (3,85 €) Linsensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Kuchen (3,60 €) Hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m,s) (2,3)
Sonntag 05.05.2019	Menü 1 (4,20 €) Schweinebraten „Toskana“ in Bratensoße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln (e,f,h,i,k,m,s) BE 5 (1,2)	Menü 2 (4,25 €) Buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis, dazu Obst (a,e,f,h,i,m,w) BE 7 (3)	Menü 3 (3,85 €) Rindergulasch mit Makkaroni (h,m,o,p,q) BE 6 (-)	Mini-Menü (3,15 €) Mandarinen-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel und Garnitur (a,e,f,g,h,i,m) BE 5 (1,9)

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-Sesamsamen, 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 - geschwärzt 7 - gewachst 8 - mit Phosphat 9 - Süßungsmittel 10 - mit Alkohol zubereitet
<ul style="list-style-type: none"> Ⓥ 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	<p>Art.Nr: 388 - frisch-fruchtiger Obstbecher* 2,60 € (mit Apfel, Weintrauben, Melone, Ananas, Kiwi und Nektarine)</p> <p>Art.Nr: 181 - bunter Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,9,a,f,m)</p> <p>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)</p> <p>Art.Nr: 385 - hausgemachter Kuchen - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) 0,80 €</p> <p>Art.Nr: 139 - kleiner gemischter Salat mit Partyfrikadelle* 1,80 € (1,a,f,h,m,s) (dazu Gurke, Salatkäse, Mais, Petersilie und Kräuterdressing)</p> <p>Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,75 €</p>
---	--




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 - Multivitamin saft (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 €

Unsere Aktionswoche: Mini-Menü

Tortellini sind italienische Teigwaren. Der Name bedeutet „kleiner Kuchen“ und es gibt sie mit verschiedenen Füllungen. Tortellini werden als Einlage in Suppen und Soßen oder wie bei uns, als Salatzutut verwendet. Eine Legende besagt, dass die Nudel dem Bauchnabel der römischen Liebesgöttin Venus nachempfunden wurde.

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 Lieferertages (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 Lieferertag bis 15.30 Uhr möglich.

19. 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 „Schnitzel“ 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 06.05.2019	Pfiffl-Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu Dessert €500 (f,m) BE 6 (-)	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln €500 (h,i,m,s) BE 4 (-)	Rinderschmorbraten in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße €500 (h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Lammhacksteak , Soße, Speckbohnen und Semmelklöße (a,e,f,g,h,i,m,o,s) BE 4 (2,3)	Gemüse-Chili mit Basmatireis, dazu Obst €500 (a,e,f,h,i,m,o,p,q,r) BE 9 (-)	Paniertes Schweineschnitzel , Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln €500 (a,e,f,h,i,m,s) BE 3 (-)	Löbninger Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Partyfrikadellen und Rotkrautsalat, dazu Dip €500 (a,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)	Griechischer Hirtensalat Eisberg, Chinakohl, Lollo Rosso, Radicchio, Tomaten, Gurkenscheiben, garniert mit Balkankäse und Oliven, roten Bohnen, und Petersilie zu Joghurt-Knoblauch-Dressing €500 (a,e,f,h) BE 2 (3)	Hausgemachter Mandarinen-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Birnen-Kompott (-) BE 1 (3)	
Dienstag 07.05.2019	Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage und Bockwurst €500 (h,s) BE 4 (2,3)	Hähnchenschnitzel , Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (f,m) BE 6 (-)	Rostbrät (eine Kammscheibe) in Zwiebelsoße und Bratkartoffeln €500 (h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Broilerkeule , Geflügelsoße, Rotkohlgemüse 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)	Schweineschnitzel (natur) „Jägerart mit Champignons in Rahmsoße und Kartoffel-Spalten (f,m,s) BE 4 (-)	Matjes in Dillsahnesoße und Baguette-Brötchen €500 (a,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)	„Salat Küchenmeister“ Eisberg, Karotten, Rot- und Weißkohl, Radicchio, Gurkenscheiben, Tomaten, bunte Paprikastreifen, Kidney-Bohnen, Mais und French-Dressing €500 (f,h,i) BE 3 (-)	Hausgemachter Papageienkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (1)	Vanillequark mit Heidelbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 2 (-)	
Mittwoch 08.05.2019	Gulaschsuppe mit frischem Brötchen €500 (f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	Kaflerkammbraten in Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3,8)	Kabeljaufilet „natur“ mit Fenchelgemüse und Schwenkkartoffeln €500 (b) BE 4 (-)	Eisbein in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße €500 (a,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree mit Schnittlauch, Obst €500 (a,e,h,i,m) BE 5 (3)	Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu Rotkrautsalat €500 (a,m,s) BE 6 (-)	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagdwurst, Erbsen, Salatmayonnaise) mit Puten-Ananas-Spieß und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip €500 (a,e,i,k,m,s,w) BE 4 (1,2,3,9)	„Salat Amerika“ Eisberg, Chinakohl, Weißkohl, Radieschen, Broccoli, Buntschnittmöhren und Tomaten, garniert mit Silberzwiebeln und Partybouletten, Petersilie und Sauerrahm-Dill-Dressing €500 (a,f,h,i,m,s,u) BE 2 (3)	Hausgemachter Kakaostreuselkuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (-)	Apfelmus mit Puddinginsel (f) BE 1 (1,3)	
Donnerstag 09.05.2019	Griesbrei mit heißem Früchtetmus €500 (f,m) BE 11 (1)	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree, dazu eine Gewürzgurke €500 (f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	Krustenbraten in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße €500 (h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Fischfilet „Bordelaise“ (Alaska-Seelachsfilet) mit Kartoffel-Gratin und Gurkensalat €500 (b,f,m) BE 4 (-)	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage mit Ciabattabrötchen €500 (e,f,k,m) BE 7 (-)	„Pusztaschnitzel“ Schweineschnitzel „natur“ mit Letscho und Bratkartoffeln, Bohnensalat €500 (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Wiener Würstchen und Tomatensalat, dazu Senf €500 (i,s) BE 3 (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 €500 (a,f,h) BE 2 (1)	Hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (3)	Vanillepudding mit Erdbeermus (f) BE 2 (1)	
Freitag 10.05.2019	Grüne Bohnensuppe mit Fleischinlage, dazu Dessert €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Schweinebraten „Gyrosart“ in Bratensoße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Wirsingkohlroulade in Soße und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (8)	Schaschlik-Spieß mit Letscho und Bratkartoffeln (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	Gemüse-Soufflé , Petersiliensoße und Kartoffelpüree, dazu Obst €500 (a,e,f,h,i,m) BE 7 (3)	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ auf Kaisergemüse und Kartoffel-Gratin (f,m) BE 5 (1,2,3,8)	Nudelsalat mit Schinken, Ei, Erbsen und Salatmayonnaise und gef. Kochschinkenwürstchen (mit Frischkäse und Feinschmeckersalat) auf gemischtem Salat €500 (a,f,h,i,m,s) BE 2 (1,2,3,9)	„Chefsalat“ Salat der Saison, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl, Weißkohl, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney-Bohnen und Petersilie, dazu ein fruchtiges Dressing €500 (a,f,h,i,m,s) BE 2 (1,2,3,9)	Hausgemachter Russischer Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1)	Milchreis mit Kirschen (f) BE 2 (1)	
Samstag 11.05.2019	Menü 1 (4,20 €) Szegediner Gulasch mit Semmelklöße, dazu Obst (a,e,f,g,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (-)	Menü 2 (4,25 €) Fischfrikadelle , Dillsauce, Kartoffelpüree und Rotkohlrkost (a,b,f,h,i,m) €500 BE 5 (1,3,4)	Menü 3 (3,85 €) Weißkohlsuppe mit Fleischinlage und Knacker (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3)	Kuchen (3,60 €) Hausgemachter Russischer Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1)	<div style="text-align: center;"> <p>Unsere Empfehlung:</p> <p>Hausgemachter Kartoffelsalat!</p> <p>Frischer, hausgemachter Kartoffelsalat mit Dressingjoghurt und Kräutern. Den „bunten Kartoffelsalat“ gibts mit Hähnchenschnitzel (Art.Nr 181) oder Wiener (Art.Nr 182) für 2,50 €</p> <p><small>Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzangebot“ beachten!</small></p> </div>			 <p>zertifiziertes Qualitätsmanagement</p>		 <p>Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labor</p>	
Sonntag 12.05.2019	Menü 1 (4,20 €) Burgunderbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Salzkartoffeln €500 (h,i,s) BE 4 (2,3,8)	Menü 2 (4,25 €) Rinder-geschneitzeltes mit Champignonngemüse und Kartoffelklöße (f,h,i,m,o,p,q) BE 5 (-)	Menü 3 (3,85 €) Hackfleischsoße nach Bologneseart und Gabelspaghetti (a,e,i,k,m,s,w) BE 8 (-)	Mini-Menü (3,15 €) Hausgemachter bunter Kartoffelsalat (Gewürzgurke, Zwiebeln, Paprika) mit Party-Wiener und Gamitur (a,f,i,m,s) €500 BE 3 (1,2,3,9)				 <p>Mitglied seit 2004</p>			



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 gibts 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 Hähnchenbrustfiletstreifen 1,80 €**
(dazu Gurke, Tomate, Radieschen, ein halbes Ei, geriebener Käse, Karotte, Petersilie, Joghurt-Dressing) (1,a,f,h,i)
- 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.