

34. 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 "Bagel" Essen 6 3,00 €	Kaltmenü Essen 7 3,85 €	Salat Essen 8 3,85 €	hausgemachter Kuchen 3,60 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,80 €
Montag 19.08.2019	Grüne Bohnensuppe mit Fleischinlage, dazu Dessert (a,f,g,h,m,s) BE 4 (2,3) €500	Paniertes Alaska-Seelachsfilet , Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Obst (b,f,h,i,m) BE 8 (3) €	Käse-Wiener mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf (e,f,i,s) BE 5 (2,3,4,8) €	Chili con Carne mit Mais und Kidney-Bohnen, dazu Langkornreis und Obst (a,f,h,m,o,p,q,r,s) BE 8 (-) €	Pilzrahmsoße mit Gnocchi, dazu Obstsalat (a,f,h,m,o,p,q) BE 7 (3) €	„Bagel mit Salami und Käse“ Sesam-Bagel belegt mit Remoulade, Salami, Käse, Salatblatt und grüner Gurke (a,f,i,k,m,s) BE 5 (1,2,3,9) €	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salatmayonnaise) mit Chicksen-Crossis und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip (a,e,f,g,h,i,k,m,s,w) BE 5 (1,2,3,9) €	„Garten-Mix“ Chinakohl, Endiviensalat, Eisberg, Weißkohl, Radicchio, Paprika bunt, Möhrenstifte, garniert mit Zucchini-scheiben, Tomaten, Mandarinen, Petersilie, mit Käse und einem Ei zu Sauerrahm-Dressing (a,f,h,i) BE 2 (1) €	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o) (3) (-) BE 1 (-)	Mandarinen-Kompott (-) BE 1 (-)
Dienstag 20.08.2019	Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage und Bockwurst (h,s) BE 5 (2,3) €	Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignoneinlage und Langkornreis, dazu Obst (e,f,m) BE 8 (-) €	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit bunten Spirelli (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-) €	Bauernfrühstück (gefülltes Eieromelett mit einer Bratkartoffel-Gemüsemischung und Jagdwurstwürfeln), dazu eine Gewürzgurke (a,f,i,m,s) BE 8 (2,3,9) €	Gefüllte Zucchini à la Ratatouille in Tomatensoße und Langkornreis (a,e,g,h,i,m) BE 8 (-) €	„Bagel mit Lachs“ Sesam-Bagel belegt mit Remouladensoße (mit Süßungsmittel), Salat, Gurke und Räucherlachs (a,b,f,k,m) BE 5 (1,9) €	Löbninger Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Boulette und Rotkrautsalat, dazu Senf (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9) €	„Spezialsalat nach Art des Hauses“ Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohl, Paprikastreifen, garniert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Kochschinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing (f,h,i,s) BE 1 (1,2,3) €	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-) (f) BE 1 (1)	Pfirsichquark (f) BE 1 (1)
Mittwoch 21.08.2019	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu Dessert (a,f,h,m) BE 5 (-) €500	Krautgehacktes (Schweinehackfleisch mit Weißkohl) und Salzkartoffeln, dazu Obst (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-) €	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (f,m,s,u) BE 4 (3) €500	Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Weißkohlrohkost (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3) €	Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Salatbeilage (a,f,i,m) BE 6 (-) €	„Kochschinken-Bagel“ Sesam-Bagel belegt mit Salatblatt, Kochschinken, Salatmayonnaise, Gurke, Tomate und Petersilie (a,h,i,k,m,s) BE 5 (1,2,3,9) €500	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) €	„Americansalat“ Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rotkohl mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, dazu ein mildes Sylter-Dressing (a,f,g,h,i,m) BE 2 (-) €500	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (1,3) (a,e,f,m) BE 2 (1)	Grüne Grütze mit Vanillesoße (a,e,f,m) BE 2 (1)
Donnerstag 22.08.2019	Griesbrei mit Früchtemus (f,m) BE 11 (1) €	Schweinegulasch mit Hörnchen, Obst (a,e,h,m,o,p,q,s) BE 8 (-) €	Puten-geschnetzeltes in Fruchtcurrysoße und Langkornreis, Dessert (a,f,h,i,m) BE 8 (-) €	Paniertes Flunderfilet mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Farmersalat und Zitrone (a,b,f,h,i,m) BE 4 (1,9) €	Vegetarische Linsensuppe und Roggenbrötchen (h,k,m) BE 11 (-) €	„Bagel mit Camembert“ Sesam-Bagel belegt mit Gurke, Salat, Paprika und Camembert (f,k,m) BE 5 (1) €500	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) und Schweine-schnitzel mit Spiegelei, dazu Gurkensalat und Dip (a,f,i,m,s) BE 6 (2,3,9) €	„Bunter Salatteller“ mit Weiß- und Rotkraut, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,f,h,i,m) BE 3 (1,9) €500	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-) (f) BE 2 (1)	Zitronenpudding mit Himbeermus (f) BE 2 (1)
Freitag 23.08.2019	Gulaschsuppe mit Brötchen (f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-) €	buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst (a,f,i,m) BE 5 (-) €500	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln (f,m,s) BE 5 (1,2,3) €	Hähnchenroulade in Soße, Broccoligemüse und Schupfnudeln (a,e,g,h,i,m) BE 5 (2) €	„Spinat-Pizza“ belegt mit Frischkäse, Spinat, Zwiebeln und Käse überbacken (a,e,f,g,m) BE 8 (1,2) €	„Bagel mit Hähnchenbrust“ Sesam-Bagel belegt mit Hähnchenbrust, Salatblatt, Radieschen und Senf-Mayonnaise (mit Süßungsmittel) (a,e,f,h,k,m) BE 5 (1,9) €500	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen und Bohnensalat, dazu Senf (a,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9) €	„Salatplatte“ verschiedene Blattsalate, Rotkohl, Paprika bunt, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, roten Bohnen, Wurststreifen, ein halbes Ei und Sylter-Dressing (a,f,h,i,s) BE 2 (2,3) €500	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3) (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)	Erdbeermus mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)

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 34 und 35 vom 19.08.2019 - 01.09.2019

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

Samstag 24.08.2019	Menü 1 (4,20 €) Hausgemachter Hackbraten in Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (-) €500	Menü 2 (4,25 €) Paniertes Kabeljaufilet, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost (b,f,h,i,m) BE 6 (3) €	Menü 3 (3,85 €) Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessert-Kuchen (a,f,g,h,m,s) BE 7 (-) €	Kuchen (3,60 €) hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)
Sonntag 25.08.2019	Menü 1 (4,20 €) Putengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln (h,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3)	Menü 2 (4,25 €) Kaßlerbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) €500	Menü 3 (3,85 €) Rindergulasch mit Makkaroni (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Mini-Menü (3,15 €) Nudel-Wurstsalat (Gabelspaghetti, Wurststreifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit kleinem Hähnchenschnitzel und Garnitur (a,e,f,g,h,i,m,s) €500

Unsere Empfehlung:



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

0,80 €

Artikel-Nr: 373

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene:	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
<ul style="list-style-type: none"> a-Ei, b-Fisch, c-Krebstiere d-Erdnüsse, e-Soja, f-Milch g-Schalenfrüchte, h-Sellerie, i-Senf, k-Sesamölen, m-Weizen, o-Roggen, p-Gerste, q-Hafer, r-Dinkel, t-Kamut-Hybridstämme, u-Schwefeldioxid und Sulfite, w-Lupine, x-Weichtiere 	<ul style="list-style-type: none"> 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"> 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: 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 Salat mit Putenbruststreifen * 1,80 € (1,a,f,h,i,m) (dazu Kidney-Bohnen, Gurke, Tomate, Reibekäse, Ei, Petersilie und Joghurt-Dressing)	Art.Nr: 127 - Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) 0,75 €
Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,80 €	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 Salat mit Putenbruststreifen * 1,80 € (1,a,f,h,i,m) (dazu Kidney-Bohnen, Gurke, Tomate, Reibekäse, Ei, Petersilie und Joghurt-Dressing)	Art.Nr: 127 - Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) 0,75 €
Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,80 €	Art.Nr: 128 - Assiettenunterlage aus widerstandfähigem Kunststoff 1,50 €

Unsere Aktionswoche: Bagel

Ein Bagel wird kurz vor dem Backen in kochendes Wasser gegeben. Dadurch behält es seine Form und es entsteht die typische harte, glänzende Kruste. Das Loch diente anfangs zum einfacheren Herausnehmen beim Kochen und zum Transport (an Schnüren oder Holzstangen aufgereiht). In dieser Form und Art wurden Bagels in New York noch bis in die 1970er Jahre ausgeliefert.

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.

35. 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 26.08.2019	Möhrensuppe mit Fleischinlage und Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Rührei mit Schnittlauch und Blumenkohl Gemüse, dazu Salzkartoffeln (a,f,h) €500 BE 4 (-)	Wirsingkohlroulade in Soße und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (8)	Lammgulasch mit Speckbohnen und Semmelklößchen (a,e,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 4 (2,3)	Backfrischkäse, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse (f,m,o,p) €500 BE 6 (-)	Putenroulade mit Broccoli füllung, Soße, Kaisergemüse und Schupfnudeln (a,h,m) €500 BE 5 (-)	Hausgemachter bunter Kartoffelsalat Gewürzgurke, Zwiebeln, Paprika mit Hähnchen "Double Sticks", dazu Weißkraut-Paprika-Salat und ein Dip (a,f,i,m) €500 BE 4 (1,9)	„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate, Selleriesalat mit Süßungsmittel, Radieschen, grüne Gurken, Tomaten, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Petersilie und Fleischröllchen, dazu ein Essig-Öl-Balsamico-Dressing (a,e,h,s,u) €500 BE 2 (9)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Mandeln und Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)	Ananas-Kompott (-) BE 2 (-)
Dienstag 27.08.2019	Tomatensuppe mit Reiseinlage und Suppenfleischklößchen, dazu Ciabattabrötchen (a,e,f,k,m,s) €500 BE 9 (-)	Hausgemachter Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrohkost (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (3)	Rinderschmorbraten in Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	lose Rotwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln (h,m,s) €500 BE 5 (2,3)	Vegetarische Paprikaschote in Soße und Salzkartoffeln (h,i,m) €500 BE 6 (-)	hausgemachte Rinderroulade in Bratensoße, Ananasrotkohl und Kartoffelklöße (h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 6 (2,3,9)	Mandarinen-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip (a,f,i,m) €500 BE 8 (1,2,3,8,9)	„Amsterdamer Salat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkohl, Möhren, Radieschen, mit Tomaten, Gurken, Mais, roten Bohnen, Hähnchen-Nuggets, Petersilie und Crème-fraiche-Gartenkräuter-Dressing (a,f,g,h,i,m) €500 BE 3 (-)	hausgemachter Mohnkuchen mit Quark (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o) (1)	Heidelbeerquark (f) BE 1 (1)
Mittwoch 28.08.2019	klare Gemüsesuppe mit Eieinlage und Hühnerfleisch, dazu Dessert-Kuchen (a,e,f,g,h,i,m,w) €500 BE 5 (-)	Schweinebraten in Bratensoße, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln (e,h,i,m,s) €500 BE 4 (-)	Paniertes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Farmersalat, dazu Zitrone (a,b,f,h,i,m) €500 BE 4 (1,9)	Bayrischer Leberkäse in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 4 (2,3,8)	Vegetarische Hackbällchen mit Letscho und Bratkartoffeln (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q) €500 BE 5 (2,3,9)	Schweinefleischroulade in Bratensoße, Blumenkohl Gemüse und Kartoffelklöße (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 4 (2,3,9)	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Sahne-Mayonnaise) mit gefüllten Paprikaschoten (mit Frischkäse und Feinschmeckersalat) auf gemischtem Salat (a,e,f,h,i,k,m,s,w) €500 BE 3 (1,2,3,9)	„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) €500 BE 2 (1,9)	hausgemachter Rhabarberkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Schokopudding mit Vanillesoße (e,f) BE 2 (1)
Donnerstag 29.08.2019	Weißer Bohnensuppe mit Fleischinlage (süßsauer) und Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 8 (2,3)	Zwei Scheiben Jagdwurst in Tomatensoße und Hörnchen (a,e,i,m,s) €500 BE 7 (2,3)	Rostbrätel (eine Kammscheibe) in Zwiebelsoße und Bratkartoffeln (h,m,o,p,s) €500 BE 5 (-)	Schweinemedaillons in Pfefferrahmsoße, dazu Blumenkohl-Broccoli Gemüse und Schupfnudeln (a,e,f,h,i,m,s) €500 BE 5 (-)	Vegetarische Frühlingsrolle, Red Thai Currysoße (fruchtig-scharf) und Basmatireis (a,c,e,f,h,m) €500 BE 7 (-)	hausgemachte Kalbsroulade mit Balkankäse-Füllung, Bratensoße, Rahmwurst und Sonntagsklößchen (h,i,m,o,p,q,s,u) €500 BE 3 (3)	hausgemachter Heringsalat mit roter Beete (Heringsfilet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, rote Beete, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot (a,b,f,i,m,s) €500 BE 3 (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) €500 BE 2 (-)	hausgemachter Schokoladenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (3)	Pflaumenkompott mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Freitag 30.08.2019	Gefüllter Germknödel mit heißer Kirschoße (a,f,m) €500 BE 12 (1,2,3)	buntes Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat (a,e,f,h,i,m,w) €500 BE 5 (3)	Krustenbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße (h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnsoße und Salzkartoffeln (a,b,f,h,i,m) €500 BE 4 (1,2,9)	Vegetarisches Bami Goreng (Quorn, Chinagemüse und Bandnudeln), dazu Sojasoße (a,e,f,h,i,m,w) €500 BE 8 (4)	Hähnchenroulade mit Spinatfüllung auf Pfannengemüse und Kartoffel-Gratin (a,b,c,e,f,g,h,i,m) €500 BE 4 (-)	Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit Hähnchen-Gemüse-Spieß und Rotkrautsalat, dazu ein Dip (f,i,m,s) €500 BE 5 (2,3)	„Frankfurter Salat“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eisberg, Zwiebellauch, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, garniert mit gekochtem Ei, Mais, Petersilie, dazu ein Kräuter-Dressing (a,f,h) €500 BE 2 (-)	hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,g,m) (3)	Milchreis mit Apfel-Zimt-Kompott (f) BE 3 (1,3)

Samstag 31.08.2019	Menü 1 (4,20 €) buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst (a,f,i,m) €500 BE 5 (-)	Menü 2 (4,25 €) Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln (a,e,f,h,m,s) €500 BE 6 (-)	Menü 3 (3,85 €) Grüne Bohnensuppe mit Fleischinlage, dazu Dessert (f,h,i,m,s) €500 BE 4 (2,3)	Kuchen (3,60 €) hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,g,m) (3)
Sonntag 01.09.2019	Menü 1 (4,20 €) Hubertusbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Salzkartoffeln (h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Menü 2 (4,25 €) Grillhaxe in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße (e,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Menü 3 (3,85 €) Hähnchengeschnetzeltes mit Champignoneinlage und Spätzle (a,e,f,m) €500 BE 6 (-)	Mini-Menü (3,15 €) Pellkartoffelsalat (Wurst, Gewürzgurke, Zwiebel und Salatmayonnaise) mit Party-Wiener und Garnitur (a,f,i,m,s) €500 BE 3 (1,2,3,9)

Unsere Empfehlung:

Frisch-fruchtiger Obstbecher mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison.

2,60 €
Artikel-Nr: 388

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

zertifiziertes Qualitätsmanagement

 Mitglied seit 2004

 Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labor

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: 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, Mais, Petersilie und Kräuterdressing) (1,a,f,h,m,s)	Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,80 €

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 €



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 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 Lieferabends (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.