

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|--|--|---|--|--|--|---|---|
| 50. 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 09.12.2019 | Klare Gemüsesuppe mit Ei und Hühnerfleischinlage, dazu Dessert-Kuchen (a,e,f,g,h,i,m,w) BE 5 (-) | Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (f,h,m) BE 5 (3,8) | Puten-geschmortes in Fruchtcurrysoße mit Basmatireis, dazu Obst (a,f,h,i,m) BE 7 (-) | Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln (i,m,s) BE 4 (2,3) | Backfrischkäse, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse (f,m,o,p) BE 6 (-) | „Rib-Hacksteak-Baguette“ belegt mit Mayonnaise, Weißkrautsalat, Rib-Hacksteak, Gurke, Petersilie (a,e,f,i,k,m,o,p,q,s) BE 4 (1,9) | Italienischer Nudelsalat (Nudeln, Mozzarella, grüner Paprika, Basilikum, Balsamico-Essig, Partytomate) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip (a,e,f,m,u) BE 4 (-) | „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 Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3) | Pfirsich-kompott (-) BE 2 (-) |
| Dienstag 10.12.2019 | Möhrensuppe mit Fleischeinlage und Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3) | Hackfleischsoße nach Bologneseart und Gabelspaghetti, dazu Parmesan (geriebener Hartkäse) (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 8 (1,2) | Käse-Wiener mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf (e,f,i,s) BE 5 (2,3,4,8) | Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesoße und Schupfnudeln (a,f,m) BE 6 (-) | Pilzrahmsoße mit Gnocchi und Gurkensalat (a,f,h,m,o,p,q) BE 7 (-) | Kochschinken-Baguette belegt mit einer leckeren Füllung aus Salatmayonnaise, grünem Salat, Kochschinken, garniert mit Gurkenscheiben, Tomaten und Petersilie (a,h,i,k,m,s) BE 5 (1,2,3,9) | Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst), dazu Burgunderbraten und Spiegelei und Paprika-Mix-Salat und Dip (a,f,h,i,m,s) BE 6 (2,3,8,9) | „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 Papageienkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (1) | Kokosquark (-) BE (1) |
| Mittwoch 11.12.2019 | Tomatencreme-suppe mit Reiseinlage und Suppenfleischklößchen, dazu Ciabattabrötchen (a,e,f,k,m,s) BE 9 (-) | Wurstgulasch mit Kartoffelpüree und Weißkrautsalat (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3) | Rib-Hacksteak, Letscho und Bratkartoffeln (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9) | Paniertes Flunderfilet mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Farmersalat, dazu Zitrone (a,b,f,h,i,m) BE 4 (1,9) | Makkaroni mit grünem Pesto und getrockneten Tomaten, dazu geriebener Hartkäse (a,f,m) BE 9 (1,2) | „Käse-Salami-Baguette“ belegt mit Remouladensoße, Salat, Salami, Schnittkäse, Tomate, Gurke, Petersilie (a,e,f,i,k,m,s) BE 5 (1,2,3,9) | Hausgemachter Heringssalat (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9) | „Salat Rot-Weiß“ Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut, Rotkraut, Paprika rot, Gurkenscheiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu French-Dressing (f,h,i) BE 1 (-) | hausgemachter Mandarinen-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3) | Rote Götterspeise mit Vanillesoße (f) BE 1 (1,3) |
| Donnerstag 12.12.2019 | Weißer Bohnensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3) | Spießbraten in Soße, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 4 (3) | Hausgemachter Sauerbraten in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Jagdwurstwürfeln, dazu eine Gewürzgurke (h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3) | Bauernfrühstück (gefülltes Eieromelett mit einer Bratkartoffel-Gemüsemischung und Jagdwurstwürfeln), dazu eine Gewürzgurke (a,f,i,m,s) BE 8 (2,3,9) | Vegetarisches Schnitzel, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (a,e,f,g,h,i,k,m) BE 6 (-) | „Ei-Baguette“ mit Mayonnaise, grünem Salat und gek. Ei, garniert mit Tomate und Paprikastreifen (a,e,f,i,k,m) BE 3 (1,9) | Curry-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“, dazu Tomaten-Gurkensalat, dazu ein Dip (a,f,h,i,m) BE 6 (1,2,3,8,9) | „Floridasalat“ Eisberg, Selleriesalat, Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprikastreifen, Hähnchenstreifen, Ananasstücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,f,m,s) BE 2 (1,9) | hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (-) (2,3) | Himbeer-Sahne-Quarkcrème (f) BE 1 (1) |
| Freitag 13.12.2019 | Gefüllter Germknödel mit Kirschoße (a,f,m) BE 12 (1,2,3) | Schweineschnitzel, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (-) | Ungarischer Gulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Spirelli (e,h,m) BE 7 (-) | Grillhaxe, Soße, Grünkohl und Kartoffelklöße (e,h,i,m,o,p,q,s) BE 4 (2,3) | Vegetarisches Geschmortes „Zürcher Art“, dazu Kartoffel-Rösti und Gurkensalat (f,m,u) BE 5 (10) | „Matjes-Baguette“ belegt mit grünem Salat, Matjesfilet und Zwiebelringen (b,e,k,m) BE 5 (2,9) | Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing mit paniertem Kabelauflauf und Weißkraut-Paprikasalat und Remouladensoße (a,b,f,i,m,s) BE 6 (1,2,3,9) | „Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohl, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken (mit Süßungsmittel), ein halbes gekochtes Ei, dazu Sauerrahm-Dill-Dressing (a,f,h) BE 2 (2,9) | hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3) | Eierlikörmousse (f) BE 2 (1,3) |

| | | | | |
|------------------------------|--|---|--|--|
| Samstag 14.12.2019 | Menü 1 (4,20 €) Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,m) BE 4 (-) | Menü 2 (4,25 €) Hausgemachte Frikadelle, Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln (a,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3) | Menü 3 (3,85 €) Weißkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3) | Kuchen (3,60 €) hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (3) |
| Sonntag 15.12.2019 | Menü 1 (4,20 €) buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis, dazu Obst (a,e,f,h,i,m,w) BE 7 (3) | Menü 2 (4,25 €) Lammgulasch mit Speckbohnen und Semmelklößen (a,e,f,g,h,m,o,p,q,s) BE 4 (2,3) | Menü 3 (3,85 €) Tomatensoße mit Jagdwurst und Hörnchen (a,e,h,i,m,s) BE 7 (2,3) | Mini-Menü (3,15 €) Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagdwurst, Erbsen, Salatmayonnaise) mit Mini-Bifteki und Gamitur (a,e,f,h,i,k,m,s,w) BE 3 (1,2,3,9) |


Unsere Empfehlung:

Quarkstolle (400g) !

Die "Das-ganze-Jahr-Stolle" nach altem Familienrezept. Hält sich durch den hohen Quarkanteil besonders lange frisch!

3,99 €

Artikel-Nr: 382



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

| | |
|---|--|
| 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 - geschwärzt 7 - gewachst 8 - mit Phosphat 9 - Süßungsmittel 10 - mit Alkohol zubereitet |
| V Ovo-Lacto-vegetarische Kost V vegane Kost (SB) Sättigungsbeilage möglich | S enthält Schwein F 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 gemischter Salat mit Partyfrikadelle* 1,80 € (dazu Gurke, Salatkäse, Mais und Partyfrikadelle, 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 € |

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 50 und 51
vom
09.12.2019-22.12.2019

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: Stollen (KW 51)

Ursprünglich wurden Stollen als Fastengebäck, also ohne Milch und Butter, gebacken. Auf Bitten des sächsischen Kurfürsten Ernst von Sachsen und seinem Bruder Albrecht dem Beherzten befreite Papst Innozenz VIII 1491 die Stollenbäcker im sogenannten "Butterbrief" von dieser kirchlichen Vorschrift. Seither ist Butter fester Bestandteil vieler Stollen. Die Form ist allerdings bis heute unverändert geblieben und soll an das in weiße Windeln gewickelte Jesuskind erinnern.

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.

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|--|---|---|--|--|---|--|---|
| 51. 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 "Stolle" Essen 6 | Kaltmenü Essen 7 3,85 € | Salat Essen 8 3,85 € | hausgemachter Kuchen 3,60 € (6-8 Stück) | hausgemachtes Dessert 0,80 € |
| Montag 16.12.2019 | Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 4 (-) | Paniertes Alaska-Seelachsfilet , Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Obst € (b,f,i,m) BE 10 (3) | Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln € (a,e,f,h,m,s) BE 6 (-) | Fünf Nürnberger Würstchen , Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf € (f,i,s) BE 5 (2,3) | Vegetarische Frühlingsrolle , Red Thai Currysoße (fruchtig-scharf) und Basmatireis € (a,c,e,f,h,m) BE 7 (-) | Mohnstolle (500g) Traditionell hergestellt in der Familienbäckerei Schemekau. (7,59 €) € (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 6 (1,2,3) | Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip € (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 6 (1,2,3) | „Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käsestücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt-Dressing (a,f,h) BE 2 (-) | hausgemachter Mandarinen kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3) | Apfelkompott (-) BE 2 (1,3) |
| Dienstag 17.12.2019 | Erbsensuppe mit Fleischeinlage und Bockwurst € (h,m,s) BE 4 (2,3) | buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst €500 (a,f,i,m) BE 5 (-) | Rostbrät (eine Kammscheibe) mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln € (h,m,o,p,q,s) BE 5 (-) | Chili con Carne mit Mais und Kidney-Bohnen, dazu Langkornreis und Obst € (a,f,h,m,o,p,q,r,s) BE 8 (-) | Vegetarische Krautpfanne mit Salzkartoffeln und Obst (a,b,c,d,e,f,g,h,i,k,m,o,p,q,r,t,u,w,x) BE 6 (-) | Mandelstollen (500g) Traditionell hergestellt in der Familienbäckerei Schemekau. (7,59 €) €500 (a,b,f,i,k,m) BE 4 (1,2,3,9) | Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Hackbraten, dazu Bohnensalat und Senf €500 (a,b,f,i,k,m) BE 4 (1,2,3,9) | „Frischer Salat“ mit Eisberg, Endiviensalat, Chicorée, Friseesalat, Rot- und Weißkraut, Lauchringen, Möhrenstiften, Tomaten- und Gurkenscheiben, garniert mit Croutons, Käsewürfeln, Eischeiben und Petersilie, dazu French-Dressing (f,g,h,i,s) BE 1 (1) | hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-) | Quarkspeise (f) BE 1 (1) |
| Mittwoch 18.12.2019 | Schokoladensuppe mit Milchbrötchen € (a,e,f,m,p) BE 9 (-) | Krautgehacktes (Schweinehackfleisch und Weißkohl) mit Salzkartoffeln, dazu Obst €500 (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-) | Krustenbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße € (h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3) | Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlröhkost € (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3) | Vegetarische Paprikaschote in Soße und Salzkartoffeln €500 (h,i,m) BE 6 (-) | Pflaumen-Zimt-Stollen (500g) Ohne Rosinen, aber dafür mit in Obstbrand eingelegten Trockenpflaumenstücken, Mandeln und Zimtflakes. (7,59 €) € (a,b,f,i,k,m) BE 5 (1,2,9) | Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurkenscheiben mit Salat-Mayonnaise), dazu ein frisches Baguette-Brötchen € (a,b,f,i,k,m) BE 5 (1,2,9) | „Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinkenstreifen, Petersilie zu fruchtig-mildem American-Dressing (f,g,h,i,s) BE 2 (2,3) | hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3) | Vanillepudding mit Schokosoße (e,f) BE 1 (1) |
| Donnerstag 19.12.2019 | Kesselgulasch mit Brötchen € (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (-) | Schweinegulasch mit Hörnchen (a,e,h,m,o,p,q,s) BE 7 (-) | Paniertes Kabeljaufilet , Kartoffel-Gemüse-Gratin und Farmersalat € (a,b,f,h,i,m) BE 4 (1,9) | Gefülltes Schweinefilet (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, Blumenkohlgemüse € (a,e,f,h,i,m,s) BE 7 (-) | Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat €500 (f) BE 4 (-) | Meisterstollen (500g) Mehrfach prämiertes Stollen aus der Familienbäckerei Schemekau. (7,69 €) € (a,f,g,h,i,m,s) BE 5 (2,3,9) | bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Chicken Crossis und Rotkrautsalat, dazu Dip € (a,f,g,h,i,m,s) BE 5 (2,3,9) | „Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohl, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan-Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Kräuter-Dressing €500 (a,f,h) BE 2 (3) | hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (1,3) | Milchreis mit Pflaume-Zimt-Kompott (f) BE 2 (1) |
| Freitag 20.12.2019 | Russischer Borschtsch (mit roter Beete, Weißkohl, Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln und Rindfleisch) und Brötchen €500 (a,f,g,h,m,p) BE 5 (-) | Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignoneinlage und Langkornreis, dazu Obst (e,f,m) BE 8 (-) | Rinderschmorbraten in Bratensoße, Ananasrotkohl und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3) | Hähnchenroulade in Soße, Broccoligemüse und Schupfnudeln (a,e,g,h,i,m) BE 5 (2) | Gemüse-Pizza (belegt mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Broccoli, Tomaten und Mais, mit Käse überbacken) € (a,e,f,g,i,m) BE 10 (1,2,3) | Mandel-Marzipanstolle (500g) Traditionell hergestellt in der Familienbäckerei Schemekau. (7,69 €) € (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,8,9) | Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Kaßlerbraten und Spiegelei, dazu Weißkraut-Paprikasalat und Dip € (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,8,9) | „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 Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-) | Rhabarber-kompott mit Puddinginsel (f) BE 2 (1,3) |

| | | | | |
|------------------------------|--|---|--|---|
| Samstag 21.12.2019 | Menü 1 (4,20 €) Hefeklöße mit Heidelbeeren €500 (a,e,f,m) BE 9 (1) | Menü 2 (4,25 €) Hähnchenschenkel, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (f,m) BE 5 (-) | Menü 3 (3,85 €) Möhrensuppe mit Fleischeinlage, dazu ein Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3) | Kuchen (3,60 €) hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-) |
| Sonntag 22.12.2019 | Menü 1 (4,20 €) Paniertes Putenschnitzel, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (f,m) BE 7 (-) | Menü 2 (4,25 €) Kaßlerkammbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3,8) | Menü 3 (3,85 €) Rindergulasch mit Makkaroni (h,m,o,p,q) BE 6 (-) | Mini-Menü (3,15 €) Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Party-Frikadelle und Garnitur €500 (a,m,s) BE 3 (2,3) |

Fast schon Tradition - Unsere Stollenwoche!

Alle Stollen stammen aus der Familienbäckerei Schemekau und sind teilweise prämierte Qualitätsstollen. Nach traditionellen Rezepten und mit ausgesuchten Zutaten zubereitet.



Bäckerei Schemekau



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: 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, Hähnchenbrustfiletstreifen, ein halbes Ei, geriebener Käse, Karotte, Petersilie, Joghurt-Dressing) (1,a,f,h,i) | 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 € |

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.



Bergmann's
MENÜ- & PARTYSERVICE

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.