

30. KW	Linie Silber Essen 1 3,25 €	Linie Blau Essen 2 3,70 €	Linie Rot Essen 3 3,95 €	Linie Grün Essen 4 4,05 €	Vegetarisch Essen 5 4,05 €	Aktionsmenü "Fisch" Essen 6 4,95 €	Kaltmenü Essen 7 3,95 €	Salat Essen 8 4,20 €	hausgemachter Kuchen 3,80 € (6-8 Stück) <small>Nur zusammen mit Essen 1-8 lieferbar.</small>	hausgemachtes Dessert 0,90 € <small>Nur zusammen mit Essen 1-8 lieferbar.</small>
Montag 20.07.2020	Wachsbohnen-suppe mit Fleischeinlage, dazu Dessert <small>€500 (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)</small>	buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis, dazu Obst <small>€ (a,e,f,h,i,m,p,q,s) BE 7 (3)</small>	Ungarischer Gulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu bunte Spirelli <small>(e,h,m) BE 4 (-)</small>	Spanferkel-Rollbraten in Soße, Sauerkohl und Kartoffelklöße <small>(h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)</small>	Vegetarische Chinapfanne (asiat. Nudeln, Chinagemüse und Quorn), dazu Sojasoße <small>(e,m) BE 8 (2)</small>	Fischpfanne (Garnelen, Alaska-Seelachsfilet, Tomaten, Zwiebeln und Oliven) mit buntem Reis <small>€ (a,b,c,e,f,h,i,k,x) BE 5 (3,6)</small>	Käse-Nudel-Wurst-Salat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel und Rotkrautsalat, dazu ein Dip <small>€ (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 5 (1,2,3,9)</small>	"Fruchtige Salatplatte" Salate der Saison, roter und gelber Paprika, Gurken, Tomaten, Ananasstücke, garniert mit Käsestreifen, ein halbes Ei, roten Bohnen, Petersilie und Kräuter-Dressing <small>€500 (a,f,h) BE 2 (1)</small>	hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,f,m) (3)</small>	Apfel-Kompott <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,3)</small>
Dienstag 21.07.2020	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <small>€ (f) BE 12 (3)</small>	Zwei Scheiben Jagdwurst in Tomatensoße und Hörnchen <small>€ (a,e,i,k,m,s,w) BE 7 (2,3)</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße und Langkornreis, dazu Obst <small>(a,f,h,i,m) BE 7 (-)</small>	Rinderroulade in Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße <small>(a,e,f,g,h,i,k,m,o,p,q,r,s) €500 BE 6 (2,3)</small>	Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree mit Schnittlauch <small>(a,f) BE 5 (3)</small>	Regenbogenforelle (ohne Mittelgräte) mit Schwenkkartoffeln, dazu Kräuterbutter und Zitrone <small>€ (b,e,f,h) BE 3 (1)</small>	Löbninger Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgerke und Salatmayonnaise) mit hausgemachtem Hackbraten, dazu Bohnensalat und Senf <small>€500 (a,e,f,h,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)</small>	"Chefsalat" Salat der Saison, Eisberg, Chinakohl, Rot- u. Weißkohlsalat, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney-Bohnen und Petersilie, dazu ein fruchtiges Dressing <small>€500 (a,f,h,i,m,s) BE 2 (12,3,9)</small>	hausgemachter Stracciatella-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m) (-)</small>	Rhabarberkompott mit Puddingseigel <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,3)</small>
Mittwoch 22.07.2020	Russischer Borschtsch mit Brötchen <small>€500 (f,h,m,p) BE 5 (9)</small>	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat <small>€ (a,e,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (3)</small>	Kaflersteak mit Champignonemüse und Knöpfe-Spätzle <small>(a,f,m,s) BE 4 (2,3)</small>	Zwei Schweinerückensteaks in Zwiebelsahnesoße mit Langkornreis, dazu Rotkohlröhkost <small>(f,s) BE 6 (1,3)</small>	Vegetarische Hackbällchen mit Tomatensoße und Spaghetti <small>(a,e,h,i,k,m,p) BE 7 (-)</small>	Heilbutt auf Champignonemüse und Kroketten <small>(b,f,m) BE 2 (1)</small>	Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel und Gurkenscheiben mit Salat-Mayonnaise), dazu ein frisches Baguette-Brötchen <small>€ (a,b,e,f,i,k,m) BE 5 (1,2,9)</small>	"Floridasalat" Eisberg, Selleriesalat, Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprikastreifen, Hähnchenstreifen, Ananasstücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing <small>€500 (a,f,h,i,m) BE 2 (1,9)</small>	hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (3)</small>	Vanillepudding mit Schokosoße <small>(e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)</small>
Donnerstag 23.07.2020	Linsensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und Rotwurst <small>€ (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)</small>	Rührei mit Schnittlauch, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <small>€500 (a,f,h) BE 4 (-)</small>	Putenschnitzel, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>(f,m) BE 7 (-)</small>	Hausgemachte Schwalbennester (Hackfleisch mit gek. Ei) in Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>€ (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (-)</small>	Gnocchi in Pilzrahmsoße, dazu Paprika-Mix-Salat <small>(a,f,h,i,m,o,p,q) BE 8 (-)</small>	Wildlachsfilet auf Blattspinat in Sahne-Gratinsoße und Wildreis <small>(b,f) BE 6 (-)</small>	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgerke und Salatmayonnaise) mit Kaflerbraten und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip <small>€ (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,8,9)</small>	"Spreewälder Salat" verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohlsalat, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken, ein halbes gekochtes Ei, dazu Sauerrahm-Dill-Dressing <small>€500 (a,f,h,i,m) BE 2 (2,9)</small>	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (-)</small>	Milchreis mit Pflaumenkompott <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>
Freitag 24.07.2020	Käse-Hackfleisch-Lauchcrèmesuppe mit Ciabattabrötchen <small>(h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (-)</small>	Schweinebraten in Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln <small>(h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 4 (2,3)</small>	Rio-Hacksteak mit Letscho und Bratkartoffeln <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)</small>	Grillhaxe in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße <small>(e,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)</small>	Vegetarisches Schnitzel, Blumenkohlgemüse und Kartoffelspalten <small>(a,f,m,q) BE 5 (1)</small>	Steinbeißer-Filet mit Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln <small>€ (a,b,c,e,f,h,i,m,x) BE 4 (1)</small>	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurdressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgerke, Jagdwurst) mit Chicken Crossis und Gurkensalat, dazu ein Dip <small>€ (a,f,g,h,i,m,s) BE 5 (2,3,9)</small>	"Salat Rot-Weiß" Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut- und Rotkrautsalat, Paprika rot, Gurkenscheiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu French-Dressing <small>(f,h,i) BE 1 (-)</small>	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,f,m) (1,3)</small>	Erdbeerquark <small>(e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)</small>

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 30 und 31
vom
20.07.2020 - 02.08.2020

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 25.07.2020	Menü 1 (4,60 €) Senfsoße mit gekochtem Ei und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlröhkost <small>€500 (a,f,i,m) BE 6 (-)</small>	Menü 2 (4,65 €) Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Obst <small>€ (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3)</small>	Menü 3 (4,30 €) Möhrensuppe mit Fleischeinlage, dazu Dessert <small>(a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)</small>	Kuchen (3,80 €) hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen <small>(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (1,3)</small>
Sonntag 26.07.2020	Menü 1 (4,60 €) Schweinebraten "Toskana" in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln <small>€ (e,h,i,k,m,s) BE 5 (1,2,3,8,9)</small>	Menü 2 (4,65 €) Lammgulasch mit Speckbohnen und Semmelklößen <small>(a,e,f,g,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)</small>	Menü 3 (4,30 €) Hähnchengeschnetzeltes mit Champignoneinlage und Spätzle <small>(a,e,f,m) BE 6 (-)</small>	Mini-Menü (3,20 €) Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagdwurst, Erbsen, Salatmayonnaise) mit Partyfrikadelle und Garnitur <small>(a,e,i,k,m,s,w) €500 BE 3 (1,2,3,9)</small>

Wieder da!
Unsere Empfehlung:

Fruchtsäfte (0,33l)!
fruchtig-frische Säfte mit 100% Fruchtsaftgehalt und ohne Zuckerzusatz in 3 verschiedenen Sorten.
0,79 €
Apfelsaft Artikel-Nr: 346
Orangensaft Artikel-Nr: 344
Multivitaminarsaft Artikel-Nr: 345

Abbildung ähnlich.
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 - geschwärtzt 7 - gewachst 8 - mit Phosphat 9 - Süßungsmittel 10 - mit Alkohol zubereitet
<ul style="list-style-type: none"> €500 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.

Ab jetzt wieder bestellbar:

Art.-Nr: 373 - BILD-Zeitung*

Art.-Nr: 380 - frisches Bäckerbrot* - „Uriges Krustenbrot“ (ca. 600g) ^(m,o) - 3,20 €

Art.-Nr: 385 - hausgemachter Kuchen* - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) - 0,90 €

Art.-Nr: 183 - Salatschüssel „Chefsalat“ classic* (ca. 400g) ^(2,3,o,t,h,i,a) - 3,95 €
(Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Kochschinken, Ei & geriebenem Käse. Dressing!)

- Art.-Nr: 344 - Orangensaft 0,33 l - 0,79 €
- Art.-Nr: 345 - Multivitaminarsaft 0,33 l - 0,79 €
- Art.-Nr: 346 - Apfelsaft 0,33 l - 0,79 €
- Art.-Nr: 127 - Carat Mineralwasser, Natur 0,5 l - 0,79 €
- Art.-Nr: 128 - Platzdeckchen mit Werbeaufdruck - 1,79 €

HINWEIS: Wir müssen unsere Speisepläne weit im Voraus planen und erstellen. Dadurch können wir auf aktuelle Ereignisse nicht sofort reagieren. Da wir aber so schnell wie möglich zum gewohnten Serviceangebot zurückkehren möchten, stellen wir jetzt schon den ganzen Speiseplan zur Verfügung. Allerdings mit einer kleinen Einschränkung:
Die grau gedruckten Essen können erst nach Freigabe bestellt werden.
Diese Freigabe wird über unsere Internetseite und unsere Bestell-App erfolgen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Bestellungen!

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.

31. KW	Linie Silber Essen 1 3,25 €	Linie Blau Essen 2 3,70 €	Linie Rot Essen 3 3,95 €	Linie Grün Essen 4 4,05 €	Vegetarisch Essen 5 4,05 €	Aktionsmenü "Wrap" Essen 6 3,95 €	Kaltmenü Essen 7 3,95 €	Salat Essen 8 4,20 €	hausgemachter Kuchen 3,80 € (6-8 Stück) <small>Nur zusammen mit Essen 1-8 lieferbar.</small>	hausgemachtes Dessert 0,90 € <small>Nur zusammen mit Essen 1-8 lieferbar.</small>
Montag 27.07.2020	Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessert-Kuchen <small>(a,f,g,h,m,s) BE 7 (-)</small>	Bauernroulade, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>(e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)</small>	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Obst <small>(f,m,s,u) BE 5 (3)</small>	Currywurstchen in Tomatencurrysoße und Spätzle <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 7 (2,3,4,9)</small>	Makkaroni mit Pesto und getrockneten Tomaten, dazu Parmesan (geriebener Hartkäse) <small>(a,f,m) BE 10 (1,2)</small>	„Wrap mit Kochschinken und Käse“ gefüllt mit Kochschinken, Käsestiften, Eisbergsalat, Karottenstiften, Gurkenstiften und Remouladensauce <small>(a,f,h,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)</small>	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Hähnchen „Double Sticks“, dazu Weißkrautsalat und ein Dip <small>(a,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)</small>	„Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käsestücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt-Dressing <small>(a,f,h) BE 2 (-)</small>	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (3)</small>	Mandarinen-Kompott <small>(-) BE 1 (-)</small>
Dienstag 28.07.2020	Wirsingkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker <small>(f,i,m,s) BE 3 (2,3)</small>	Käse-Makkaroni mit Soße Bolognese <small>(f,m,s) BE 7 (-)</small>	Käse-Wiener mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf <small>(f,i,s) BE 5 (1,2,3,4)</small>	Fischfilet „Florentine“ (Alaskaseelachsfilet mit Spinat-Käse-Auflage) und Kartoffel-Gemüse-Gratin, dazu Gurkensalat <small>(b,e,f,m) BE 4 (8)</small>	„Vegetarische Hot-Dog Pizza“ belegt mit Tomatensoße, veg. Würstchen, Gurke und Remoulade, Röstzwiebeln und Käse überbacken <small>(a,e,f,g,i,m) BE 9 (1,2,9)</small>	„Vegetarischer Wrap Salsa“ gefüllt mit vegetarischem Chili und Eisbergsalat <small>(a,e,h,i,m) BE 6 (-)</small>	Mandarinen-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise) mit Schweineschnitzel und Tomatensalat, dazu ein Dip <small>(a,f,i,m,s) BE 6 (1,9)</small>	„Frischer Salat“ mit Eisberg, Endiviensalat, Chicorée, Friseesalat, Rot- und Weißkrautsalat, Lauchringen, Möhrenstiften, Tomaten- und Gurkenscheiben, garniert mit Croutons, Käsewürfeln, Eischeiben und Petersilie, dazu French-Dressing <small>(a,f,h,j) BE 1 (1)</small>	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (-)</small>	Quark mit Pflirsichen <small>(f) BE 1 (1)</small>
Mittwoch 29.07.2020	Hefeklöße mit Heidelbeersauce <small>(a,e,f,m,o,p,q) BE 9 (1)</small>	Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <small>(f,h,m) BE 5 (3,8)</small>	Puten-geschneitztes in Fruchtcurrysoße mit Pflirsichen, dazu Langkornreis und Dessert <small>(a,f,h,i,m) BE 6 (-)</small>	Zwei Rinderfrikadellen, Soße, Wirsingkohlgemüse und Schwenkkartoffeln <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 4 (-)</small>	Vegetarische Paprikaschote in Soße und Salzkartoffeln <small>(h,i,m) BE 6 (-)</small>	„Chicken Wrap“ gefüllt mit buntem Salatmix, und Chicken-Crossis, Chunky Salsa und Sourcrème <small>(f,g,h,i,m) BE 4 (-)</small>	Käse-Nudelsalat (Käse, Nudeln und Paprika in Salatmayonnaise) mit Hähnchen-Gemüsespieß und Rotkrautsalat, dazu ein Dip <small>(a,e,f,i,k,m,w,s) BE 4 (1,2,3,9)</small>	„Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinkenstreifen, Petersilie zu fruchtig-mildem American-Dressing <small>(f,g,h,i,s) BE 2 (2,3)</small>	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (-)</small>	Grüne Grütze mit Vanillesoße <small>(a,e,f,g,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>
Donnerstag 30.07.2020	Soljanka mit Brötchen <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)</small>	Alaska-Seelachsfilet „natur“ in Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlröhkost <small>(b,f,i,m) BE 6 (3)</small>	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln <small>(f,m,s) BE 5 (1,2,3)</small>	Kaßlerrippchen in Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln <small>(f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,8)</small>	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf, dazu Obst <small>(f) BE 5 (-)</small>	„Wrap mit Räucherlachs“ gefüllt mit Eisberg, Gurken, Tomate, Räucherlachs, gekochtem Ei und Schmand-Joghurt-Dillcrème <small>(a,b,f,m) BE 4 (-)</small>	hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, rote Beete, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot <small>(a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)</small>	Tomatensalat mit Zwiebellauch und Balkan-Käse und Fladenbrotecke mit Oliven und Kräuterbutter <small>(e,f,h,k,m) BE 4 (3)</small>	hausgemachter Mohnkuchen mit Quark (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (1)</small>	Erdbeermus mit Sahnehaube <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>
Freitag 31.07.2020	Kohlrübeneintopf mit Fleischeinlage und Dessert <small>(a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)</small>	Jägerschnitzel (zwei unpanierte Jagdwurstscheiben), Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>(f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)</small>	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons), dazu bunte Spirelli <small>(h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)</small>	Geflügelleber in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree und Rotkohlröhkost <small>(f,h,m,o,p,q) BE 5 (1,3)</small>	Backfrischkäse, Tomatensoße und Bulgur <small>(f,m,o,p) BE 7 (-)</small>	„Wrap mit Schweinegeschneitztem“ gefüllt mit buntem Salatmix, Rot- und Weißkraut, Zaziki, Zwiebeln und Geschneitztem <small>(f,h,m,s) BE 4 (-)</small>	Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit gefüllten Paprikaschoten (Frischkäse und Feinschmeckersalat) und gemischten Salat <small>(a,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)</small>	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohlsalat, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan-Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Kräuter-Dressing <small>(a,f,h) BE 2 (3)</small>	hausgemachter Schokoladenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m) (3)</small>	Zitronenpudding mit Himbeermus <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>



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 ausgestattet.

HINWEIS: Wir müssen unsere Speisepläne weit im Voraus planen und erstellen. Dadurch können wir auf aktuelle Ereignisse nicht sofort reagieren. Da wir aber so schnell wie möglich zum gewohnten Serviceangebot zurückkehren möchten, stellen wir jetzt schon den ganzen Speiseplan zur Verfügung. Allerdings mit einer kleinen Einschränkung:

Die grau gedruckten Essen können erst nach Freigabe bestellt werden. Diese Freigabe wird über unsere Internetseite und unsere Bestell-App erfolgen. Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Bestellungen!

Bestellung über 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 erworbenen 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.

Unsere Empfehlung:
Salatschüssel „Chefsalat“ classic
 Eisbergsalat, frische Tomaten und Gurken, Mais, Kochschinken, Ei und geriebener Käse. Dazu ein leckeres Dressing!
3,95 €
 Artikel-Nr: 138
 Bestellungen bitte bis 6.00 Uhr am gewünschten Liefertag.
 Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld "Zusatzangebot" beachten! Abbildung: Kein Artikelbild.

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.

Ab jetzt wieder bestellbar:
 Art.-Nr: 373 - BILD-Zeitung*
 Art.-Nr: 380 - frisches Bäckerbrot* - „Uriges Krustenbrot“ (ca. 600g) ^(m,o) - 3,20 €
 Art.-Nr: 385 - hausgemachter Kuchen* - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) - 0,90 €
 Art.-Nr: 183 - Salatschüssel „Chefsalat“ classic* (ca. 400g) ^(2,3,a,h,i,s) - 3,95 €
 (Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Kochschinken, Ei & geriebenem Käse. Dressing!)

- Art.-Nr: 344 - Orangensaft 0,33 l - 0,79 €
- Art.-Nr: 345 - Multivitaminssaft 0,33 l - 0,79 €
- Art.-Nr: 346 - Apfelsaft 0,33 l - 0,79 €
- Art.-Nr: 127 - Carat Mineralwasser, Natur 0,5 l - 0,79 €
- Art.-Nr: 128 - Platzdeckchen mit Werbeaufdruck - 1,79 €

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.