

32. 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 "Schnitzel" 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 03.08.2020	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert <small>€500 (a,f,h,m) BE 5 (-)</small>	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkohl) und Semmelklöße, dazu Obst <small>€ (a,e,f,g,h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)</small>	Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln <small>€ (a,e,f,h,m,s) BE 6 (-)</small>	Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln, dazu Senf <small>€ (l,m,s) BE 4 (2,3)</small>	Spätzlepfanne mit buntem Gemüse, Dessert <small>€ (a,f,m) BE 6 (1,3)</small>	Paniertes Schweineschnitzel , Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kroketten <small>€ (a,f,m,s) BE 3 (1)</small>	Käse-Nudel-Wurst-Salat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salatmayonnaise) mit Mini-Biteki und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip <small>€ (a,e,f,h,i,k,m,s,u) BE 4 (1,2,3,9)</small>	"Garten-Mix" Chinakohl, Endivienensalat, Eisberg, Weißkohlsalat, Radicchio, Paprika bunt, Möhrenstifte, garniert mit Zucchini-scheiben, Tomaten, Mandarinen, Petersilie, mit Käse und einem Ei zu Sauerrahm-Dill-Dressing <small>€500 (a,f,h,i) BE 2 (1)</small>	hausgemachter Nusskuchen (enthält Mandeln und Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,g,m) (3)</small>	Ananas-Kompott <small>(-) BE 2 (-)</small>
Dienstag 04.08.2020	Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage und Bockwurst <small>€ (h,s) BE 4 (2,3)</small>	Paniertes Hähnchenschnitzel , Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>(f,m) BE 6 (-)</small>	Rostbrätl (eine Kammscheibe) in Zwiebelsoße und Bratkartoffeln <small>€ (h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)</small>	Schlachteplatte (eine Scheibe Wellfleisch und lose Rotwurst) mit Sauerkohl und Salzkartoffeln <small>€ (h,m,s) BE 4 (2,3)</small>	Vegetarische Frühlingsschnecke mit Red Thai Currysoße (fruchtig-scharf) und Basmatireis <small>€ (a,c,e,f,h,m) BE 7 (-)</small>	Schweineschnitzel (natur) „Jägerart“ mit Champignons in Rahmsoße und Kartoffel-Spalten <small>€ (f,m,s) BE 4 (-)</small>	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst), dazu Burgunderbraten mit Gurkensalat und Dip <small>€500 (a,f,i,s) BE 5 (2,3,8,9)</small>	„Speziatsalat nach Art des Hauses“ Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohlsalat, Paprikastreifen, garniert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Kochschinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing <small>(f,h,i,s) BE 1 (1,2,3)</small>	hausgemachter Rhabarberkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (1,3)</small>	Heidelbeerquark <small>(e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)</small>
Mittwoch 05.08.2020	Gulaschsuppe mit Brötchen <small>€ (f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)</small>	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln <small>€ (a,f,m) BE 4 (-)</small>	Rinderbraten in Bratensoße, Ananasrotkohl und Kartoffelklöße <small>€500 (h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)</small>	Hähnchenbrust in Paprikasahnesoße und Spätzle <small>(a,f,m) BE 7 (-)</small>	Broccoli-Nuggets , Tomatensoße und gemischten Vollkorn-Nudeln <small>€ (a,f,m) BE 5 (1)</small>	paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu Rotkrautsalat <small>€ (a,m,s) BE 6 (-)</small>	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würstchen, Gewürz- gurke und Salatmayonnaise) mit Hackfleischspieß und Weißkrautsalat, dazu ein Dip <small>€500 (a,f,i,s) BE 4 (1,2,3,9)</small>	„Americansalat“ Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rotkohlsalat mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, dazu ein mildes Sylter-Dressing <small>(a,f,g,h,i,m) BE 2 (-)</small>	hausgemachter Quarkkuchen mit Mandarinen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (1,3)</small>	Schokopudding mit Vanillesoße <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>
Donnerstag 06.08.2020	Grießbrei mit Kirschlorbeer <small>€ (e,f,m,o,p,q) BE 11 (1,3)</small>	Schweinekammbraten in Soße, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln <small>€500 (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (-)</small>	Kabeljaufilet „natur“ mit Fenchelgemüse und Kartoffel-Gemüse-Gratin <small>€ (b,f) BE 3 (-)</small>	Fünf Nürnberger Würstchen mit Sauerkohl und Erbsenpüree, dazu Senf <small>€ (f,i,s) BE 5 (2,3)</small>	Vegetarische Linsensuppe mit Roggenbrötchen <small>€ (e,f,h,k,m,o,p,q) BE 10 (-)</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffel-Spalten <small>€ (a,f,i,m,s) BE 5 (1)</small>	Heringshappen in Dijon-Joghurt-Senfsoße, dazu Baguette-Brötchen <small>€ (a,b,e,f,i,k,m) BE 5 (1,2,9)</small>	„Bunter Salatteller“ mit Weiß- und Rotkrautsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing <small>€500 (a,f,h,i,m) BE 2 (1,9)</small>	hausgemachter Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (1,3)</small>	Pflaumenkompott mit Sahnehaube <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>
Freitag 07.08.2020	Grüne Bohnensuppe mit Fleischeinlage, dazu Dessert <small>€500 (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)</small>	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke <small>€ (f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)</small>	Krustenbraten in Soße, Wirsingkohlgemüse und Kartoffelklöße <small>€ (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 4 (2,3)</small>	Hähnchenroulade „Florentine“ (mit Spinatfüllung), Soße, Brocoligemüse und Schupfnudeln <small>(a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 5 (3)</small>	Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>€500 (f) BE 4 (-)</small>	„Pusztaschnitzel“ Schweineschnitzel „natur“ mit Letscho, Bratkartoffeln, Bohnensalat <small>€ (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)</small>	Hausgemachte Partysalate! Geflügelsalat, Feinschmeckersalat und Eiersalat mit Baguettebrot <small>€ (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)</small>	„Salatplatte“ verschiedene Blattsalate, Rotkrautsalat, Paprika bunt, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, roten Bohnen, Würstchenstreifen, ein halbes Ei und Crème-fraiche-Gartenkräuter-Dressing <small>(a,f,h,i,s) BE 3 (2,3)</small>	hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,d,e,f,g,k,m,u) (3)</small>	Milchreisdessert mit Apfelmus <small>(f) BE 2 (3)</small>

Samstag 08.08.2020	Menü 1 (4,60 €) Jägerschnitzel (unpanierte Jagdwurstscheibe), Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>€ (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)</small>	Menü 2 (4,65 €) Chicken Crossis, Soße, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <small>(a,f,g,h,i,m) BE 5 (-)</small>	Menü 3 (4,30 €) Linsensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und Rotwurst <small>€ (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)</small>	Kuchen (3,80 €) hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,d,e,f,g,k,m,u) (3)</small>
Sonntag 09.08.2020	Menü 1 (4,60 €) Putengulasch mit Langkomreis, dazu Obst <small>(h,m,o,p,q) BE 8 (-)</small>	Menü 2 (4,65 €) Gemischte Bratenplatte, Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße <small>€ (h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)</small>	Menü 3 (4,30 €) Hackfleischsoße Bolognese mit Gabelspaghetti <small>€ (a,e,i,k,m,s,w) BE 8 (-)</small>	Mini-Menü (3,20 €) Italienischer Nudelsalat (Nudeln, Mozzarella, grüner Paprika, Basilikum, Balsamico-Essig, Partytomate) mit Mini-Hähnchenspieß „Hawaii“ und Gamitur <small>(a,e,f,h,i,k,m,u,w) BE 4 (-)</small>

Unsere Empfehlung:



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

Artikel-Nr: 373

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

Kenzeichnungspflichtige Allergene:	Kenzeichnungspflichtige 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-Sesam, 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"> €500 unter 500 kcal € unter 500 kcal €500 unter 500 kcal 	<ul style="list-style-type: none"> €500 unter 500 kcal €500 unter 500 kcal €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.

Einfach zum Essen dazu bestellen!

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,f,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 - Multivitaminensaft 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 €

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 32 und 33 vom 03.08.2020 - 16.08.2020

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

Unsere Aktionswoche: Schnitzel

Schnitzel klopft man vor dem Braten, damit es durch das Aufbrechen der Muskelfasern zarter wird. Aber auch, um die Scheiben gleichmäßig dünn oder bei Bedarf etwas größer zu machen. Das "klopfen" nennt man im Fachjargon auch "plattieren". Dazu benötigt man ein Plattierisen oder einen Fleischklopfer. Ist beides nicht zur Hand, tut's auch ein Kochtopf mit Stiel oder eine (vorher) geleerte (Rotwein)-Flasche. :-)

Wir wünschen GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten. Preise inkl. Transport und MwSt. Angaben von kcal, l 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.

33. 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 "Baguette" Essen 6 3,55 €	Kaltmenü Essen 7 3,95 €	Salat Essen 8 4,20 €	hausgemachter Kuchen 3,80 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,90 €
Montag 10.08.2020	Möhrensuppe mit Fleischeinlage, dazu Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Senfsoße mit gekochtem Ei und Salzkartoffeln, dazu Obst (a,f,i,m) BE 6 (-)	Rindergulasch mit Champignonemüse und Kartoffelklöße (f,h,m,o,p,q) 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 (-)	Vegetarisches Bami Goreng (Bandnudeln, Chinagemüse und Quorn), dazu Sojasoße (a,e,i,k,m,w) BE 8 (-)	„Rib-Hacksteak-Baguette“ belegt mit Mayonnaise, Weißkrautsalat, Rib-Hacksteak, Gurke, Petersilie (a,d,e,f,g,h,i,k,m,s) BE 4 (1,9)	Löbninger Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen und Rotkrautsalat, dazu Senf (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	„Amsterdamer Salat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Möhren, Radieschen, mit Tomaten, Gurken, Mais, roten Bohnen, Hähnchen-Nuggets, Petersilie und Crème-fraiche-Gartenkräuter-Dressing (f,g,h,i,m) BE 3 (-)	hausgemachter Mandarinen-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Obstsalat (-) BE 1 (3)
Dienstag 11.08.2020	klare Gemüsesuppe mit Ei und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert-Kuchen (a,e,f,g,h,i,m) BE 5 (-)	Tomatensoße mit Würstchenscheiben und Hörnchen (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q,s,w) BE 7 (2,3,8)	Nierengulasch mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat (f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (3,9)	Schweinefleischroulade in Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Vegetarische Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (a,f,m) BE 5 (-)	Kochschinken-Baguette belegt mit einer leckeren Füllung aus Salatmayonnaise, grünem Salat, Kochschinken, garniert mit Gurkenscheiben, Tomaten und Petersilie (a,e,f,h,i,k,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	Matjes in Dillsahnesoße und Baguettebrot (a,b,f,i,m) BE 3 (1,2,9)	„Gemischte Salatplatte“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblattsalat, Eisberg, Friseesalat, Rotkohlsalat, mit Tomaten, Mais, grüner Gurke, roten Bohnen, Radieschen, Möhrenstiften, dazu Fruchtressing (a,f,h,i,m) BE 2 (1,9)	hausgemachter Papageienkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (1)	Mascarpone-Quarkcrème mit Erdbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1,3)
Mittwoch 12.08.2020	Tomatencremesuppe mit Suppenfleischklößchen und Reiseinlage, dazu ein Ciabattabrotchen (a,e,f,h,i,k,m,p,q,s) BE 9 (3)	Hausgemachter Hackbraten in Soße, Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln (a,e,h,i,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	Hähnchenbrust mit Gemüsekruste, Tomatensoße und Spätzle (a,f,h,m) BE 6 (1)	Paniertes Flunderfilet mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Farmersalat, dazu Zitrone (a,b,f,h,i,m) BE 4 (1,9)	Sellerieschnitzel, Zitronenbuttersoße und Kartoffelpüree mit Schnittlauch (f,h,m) BE 5 (3)	„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)	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagdwurst, Erbsen, Salatmayonnaise) mit Puten-Ananasspieß, Weißkraut-Paprikasalat und Dip (a,e,i,k,m,s,w) BE 5 (1,2,3,9)	„Salat Sportsmann“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Weißkrautsalat, Porree, mit Gurken- und Tomatenscheiben, Eischeiben, Sonnenblumenkerne und Petersilie, dazu French-Dressing (a,d,f,g,h,i) BE 2 (-)	hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m,s) (2,3)	Grießdessert mit Heidelbeeren (f,m) BE 2 (-)
Donnerstag 13.08.2020	Weißer Bohnensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Kaflerkammbraten in Soße, Sauerkohl und Salzkartoffeln (h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,8)	Gefüllte Paprikaschote in Soße und Salzkartoffeln (a,e,h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3)	Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat (a,f,m,u) BE 5 (10)	„Ei-Baguette“ mit Mayonnaise, grünem Salat und gek. Ei, garniert mit Tomate und Paprikastreifen (a,e,f,i,k,m) BE 3 (1,9)	Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Party-Frikadellen und Bohnensalat, dazu Senf (a,i,m,s) BE 3 (2,3,9)	„Frankfurter Salat“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eisberg, Zwiebellauch, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, garniert mit gekochtem Ei, Mais, Petersilie, dazu ein Kräuter-Dressing (a,f,h) BE 2 (-)	hausgemachter Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 1 (-)
Freitag 14.08.2020	Gefüllter Germknödel (mit Kirschfüllung) und Kirschsoße (a,e,f,g,m,o,p,q) BE 8 (2,3)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Obst (b,f,h,m) BE 7 (3,8)	Hubertusbraten (Schweinebraten mit Hackfleischfüllung), Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Hähnchenbrust mit Zwiebelsoße und Spätzle (a,f,m) BE 6 (3)	Vegetarische Lasagne Bolognese (a,f,m) BE 5 (-)	„Matjes-Baguette“ belegt mit grünem Salat, Matjesfilet und Zwiebelringen (a,e,f,i,k,m) BE 5 (2,9)	Nudelsalat mit Schinken, Ei, Erbsen und Salatmayonnaise und gef. Kochschinken-tüten (mit Frischkäse und Feinschmeckersalat) auf gemischtem Salat (a,f,h,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)	„Schwedensalat“ Eisberg, Lollo Rosso, Zwiebellauch, Rapunzchen, Chinakohl, Möhrenstifte, Mais, Radieschen, Gurken, Tomaten, Pinienkerne und Joghurt-Gartenkräuter-Dressing (d,f,g,h) BE 2 (-)	hausgemachter Schoko-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Beeren-Kompott mit Puddinginsel (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)



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 vordruckten 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.

Samstag 15.08.2020	Menü 1 (4,60 €) Bauernroulade, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Menü 2 (4,65 €) Zwei Fischfrikadellen, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost (a,b,f,h,i,m) BE 6 (1,3,4)	Menü 3 (4,30 €) Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessert-Kuchen (a,f,g,h,m,s) BE 7 (-)	Kuchen (3,80 €) hausgemachter Schoko-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)
Sonntag 16.08.2020	Menü 1 (4,60 €) Gemischter Gulasch mit Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3)	Menü 2 (4,65 €) Gefülltes Schweinefilet (mit Hackfleisch), Soße, Broccoligemüse und Gnocchi (a,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Menü 3 (4,30 €) Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons), dazu bunte Spirelli (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Mini-Menü (3,20 €) Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurtressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) und Chicken Crossis mit Garnitur (a,f,g,h,i,m,s) BE 3 (1,9)

So schmeckt Tradition. Das Urige
MIT URGETREIDE
(ca. 600g) 3,20 €
Artikel-Nr: 380
Aus "Urgetreide" (Dinkel, Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen) und hauseigenem Sauerteig gebacken. Völlig im Geschmack und länger frisch als herkömmliches Brot.
Bitte unsere Lieferbedingungen (links unten im Feld "Zusatzangebot" beachten)! Aussehen kann herstellungsbedingt variieren.

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* - „Urige 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,f,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, l/d 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.