

36. 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 "Griechisch" 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 31.08.2020	Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen, dazu ein Dessert €500 (a,f,h,m,s) BE 5 (-)	Buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis, dazu Obst (a,e,f,h,i,m) BE 7 (3)	Kaflersteak mit Champignon Gemüse und Spätzle (a,f,m,s) BE 6 (2,3)	Spanferkel-Rollbraten , Soße, Sauerkohl und Kartoffelklöße (h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Vegetarische Chinapfanne (Quorn, Chinagemüse und asiat. Nudeln), dazu Sojasoße (a,e,m) BE 8 (2)	Lammhacksteak , Soße, Speckbohnen und Kroketten (a,h,i,m,o,p,q,s) BE 3 (2,3)	Löbninger Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen, dazu Rotkrautsalat und Senf (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	"Chefsalat" Salat der Saison, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl- und Weißkohlsalat, 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 Quarkkuchen mit Kirschen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Ananas-kompott (-) BE 2 (-)
Dienstag 01.09.2020	Wirsingkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker € (f,i,m,s) BE 3 (2,3)	Zwei Jagdwurstscheiben in Tomatensoße und Hörnchen € (a,e,i,k,m,s,w) BE 7 (2,3)	Schollenfilet „natur“ , Zitronenbuttersoße mit Möhrenstiften und Kartoffelpüree mit Schnittlauch €500 (b,f,m) BE 4 (1,3)	Schwalbennester (Schweinehackfleisch mit gek. Ei), Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Gemüse Chili mit Mais und Kidney-Bohnen, dazu Basmatireis und Obst (a,e,f,g,h,i,m,o,p,q,r) BE 9 (-)	Überbackener Gyros in Metaxasoße mit Gemüseris, Weißkraut-Paprika-Salat (f,s) BE 8 (3,10)	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagdwurst, Erbsen, Salatmayonnaise) mit Puten-Ananas-Spieß, dazu Weißkraut-Paprikasalat und ein Dip € (a,e,i,k,m,s,w) BE 4 (2,3,9)	„Salat Rot-Weiß“ Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut- und Rotkrautsalat, Paprika rot, Gurkenscheiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu French-Dressing (h,i) BE 1 (-)	hausgemachter Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Heidelbeerquark (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Mittwoch 02.09.2020	Hefeklöße mit heißer Fruchtsoße € (a,e,f,m,o,p,q) BE 9 (1)	Kochklops in Kapersoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat € (a,e,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (3)	Gebratenes Schweinenackensteak mit Letscho und Bratkartoffeln € (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (3,9)	Rinderbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) €500 BE 6 (2,3)	Tomatencreme-suppe mit Reiseinlage und Ciabattabrötchen €500 (e,f,k,m) BE 7 (3)	Schweine-medallions mit Broccoli in Käsesoße überbacken, dazu Schupfnudeln (a,f,m,s) BE 5 (-)	Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Party-Frikadellen und Bohnensalat, dazu Senf € (a,i,m,s) BE 3 (2,3,9)	„Floridasalat“ Eisberg, Selleriesalat, Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprikastreifen, Hähnchenstreifen, Ananasstücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,f,h,i,m) BE 2 (1,9)	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)	Schokopudding mit Vanillesoße (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Donnerstag 03.09.2020	Soljanka mit Sauerkohl, dazu ein Brötchen (a,f,h,i,m,o,p,q,s) € BE 5 (2,3,9)	Rührei mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln €500 (a,f) BE 4 (-)	Ungarischer Gulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu bunte Spirelli (e,h,m) BE 4 (-)	Zwei Schweinerückensteaks in Zwiebelsoße, dazu Langkornreis und Weißkraut-Paprikasalat (f,s) BE 7 (1,3)	Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree mit Schnittlauch (a,f) BE 5 (3)	Schweinefilet-Spieß in Metaxasoße und Spätzle, Bohnensalat (a,f,m,s) BE 7 (1,9)	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 6 (1,2,3,9)	„Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohlsalat, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken, ein halbes gekochtes Ei, dazu Sauerrahm-Dill-Dressing €500 (a,f,h,i) BE 2 (2,9)	hausgemachter Rhabarberkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Pflaumenkompott mit Puddinginsel (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Freitag 04.09.2020	Kohlrübeneintopf mit Fleischeinlage und Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Schweinebraten in Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln (e,h,i,m,s) €500 BE 5 (2,3)	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße und Langkornreis, dazu Obst (a,f,h,i,m) BE 7 (-)	Grillhaxe in Soße, Grünkohl und Kartoffelklöße (e,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Vegetarische Hackbällchen , Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,k,m,p) €500 BE 6 (-)	Gyros mit Langkornreis und Zaziki, dazu Weißkrautsalat (f,s) BE 7 (3)	Matjes in Dill-Sahnesoße und Baguette-Brötchen € (a,b,f,i,m) BE 3 (1,2,9)	„Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käsesücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt-Dressing (a,f,h) BE 2 (-)	hausgemachter Schokoladenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (3)	Milchreisdessert mit Apfelmus (f) BE 2 (3)

30. Jahre

Bergmann's

MENÜ-&PARTYSERVICE

- Familienunternehmen seit 1990!
- Lieferung ab 1 Portion und ohne Abnahmeverpflichtung!
- Jeden Tag frisch gebacken!
- ISO-zertifizierte Küche!



Samstag 05.09.2020	Menü 1 (4,60 €) Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost € (f,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3)	Menü 2 (4,65 €) Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln € (a,e,f,h,m,s) BE 6 (-)	Menü 3 (4,30 €) Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,m) BE 5 (-)	Kuchen (3,80 €) hausgemachter Schokoladenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (3)
Sonntag 06.09.2020	Menü 1 (4,60 €) Schweineschnitzel, Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln € (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Menü 2 (4,65 €) Rinder-geschnetzeltes mit Champignon Gemüse und Spätzle (a,f,h,i,m,o,p,q) BE 6 (-)	Menü 3 (4,30 €) Tomatensoße mit Jagdwurst und Spirelli € (a,e,h,i,k,m,s,w) BE 7 (2,3)	Mini-Menü (3,20 €) Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit Hähnchen „Sweet Pepper“ Stick und Garnitur €500 (f,i,m,s) BE 3 (2,3)

Unsere Empfehlung:
Salatschüssel „Haussalat 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.

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-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 - geschwärtzt 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.

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,a,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 - 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 €

In dieser Woche feiern wir unser 30-jähriges Firmenjubiläum. Als kleines Dankeschön für Ihre Treue erhalten Sie auf alle Essen in den „goldenen“ Feldern einen Rabatt von 0,30 €

Wir wünschen GUTEN APPEIT!

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 14.00 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 14.30 Uhr möglich.

37. 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 „Bagel“ Essen 6 3,00 €	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 07.09.2020	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu Dessert €500 (a,f,h,m) BE 5 (-)	Bauernroulade in Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln € (e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Käse-Wiener auf Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf € (e,f,i,s) BE 5 (2,3,4,8)	zwei Rinderfrikadellen, Soße, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln € (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q,s) BE 4 (8)	Pilzrahmsoße mit Gnocchi, dazu Weißkrautsalat € (a,f,h,m,o,p,q) BE 7 (-)	„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)	Italienischer Nudelsalat (Nudeln, Mozzarella, grüner Paprika, Basilikum, Balsamico-Essig, Partytomate) mit Hähnchen Double Sticks, dazu Rotkrautsalat und Dip (a,f,h,i,m) BE 4 (1,2,3,9)	„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 (a,f,h,i) BE 1 (1)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Mandeln und Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)	Obstsalat (-) BE 1 (3)
Dienstag 08.09.2020	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst € (h,i,s) BE 4 (2,3)	Käse-Makkaroni mit Soße Bolognese (f,m,s) BE 7 (-)	Puten-geschmortes in Fruchtcurrysoße (mit Pfirsichstücken), dazu Basmatireis und Obst (a,f,h,i,m) BE 7 (-)	Fischfilet „Florentine“ Alaska-Seelachsfilet mit Spinat-Käse-Auflage und Kartoffel-Gemüse-Gratin, dazu Obst (b,e,f,m) BE 4 (8)	Hausgemachter Zaziki mit Salzkartoffeln und Salatbeilage €500 (a,f,i,m) BE 5 (-)	„Bagel mit Lachs“ Sesam-Bagel belegt mit Remouladensoße, Salat, Gurke und Räucherlachs €500 (a,b,f,i,k,m) BE 5 (1,9)	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst), dazu Burgunderbraten und Spiegelei mit Paprika-Mix-Salat und Dip (a,f,i,m,s) BE 4 (2,3,8,9)	„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 Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Quarkdessert mit Kirschen (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Mittwoch 09.09.2020	Gulaschsuppe mit Brötchen € (f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	Alaska-Seelachsfilet „natur“ Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlröhkost (b,f,i,m) BE 6 (3)	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete €500 (f,m,s,u) BE 5 (3,9)	Schweinerippchen in Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln € (e,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Gemüse und Kartoffelspalten € (a,e,f,g,h,i,k,u) BE 5 (-)	„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)	Curry-Reissalat (Langkorreis, Mandarinen, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“, dazu Gurkensalat und Dip (a,i,m,s) BE 3 (2,3,9)	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohlsalat, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan-Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Kräuter-Dressing €500 (a,f,h) BE 2 (3)	hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,d,e,f,g,k,m,u) (3)	Herrencreme (e,f,g,m,o,p,q) BE 1 (1,10)
Donnerstag 10.09.2020	Grießbrei mit Kirschoße € (e,f,m,o,p,q) BE 11 (1,3)	Zwei Jägerschnitzel (unpanierte Jagdwurstscheibe), Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ auf Kaisergemüse und Bratkartoffeln (f,m,s) BE 5 (1,2,3)	Geflügelleber in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlröhkost (f,h,m,o,p,q) BE 6 (1,3)	Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, Obst € (a,e,f,h,i,m) BE 7 (-)	„Bagel mit Camembert“ Sesam-Bagel belegt mit Gurke, Salat, Paprika und Camembert €500 (f,k,m) BE 5 (1)	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ mit Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing, dazu paniertes Kabeljaufilet, Weißkraut-Paprikasalat und Remouladensoße (a,f,i,m,s) BE 6 (1,2,3,9)	„Garten-Mix“ Chinakohl, Endiviensalat, Eisberg, Weißkohlsalat, 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 Schoko-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p) (-)	Grießdessert mit Pflaumenkompott (e,f,m,o,p,q) BE 3 (1)
Freitag 11.09.2020	Grüne Bohnensuppe mit Fleischeinlage, dazu Dessert €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (f,h,m) BE 5 (3,8)	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Paprika und Zwiebeln), dazu bunte Spirelli €500 (h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	Currywurstchen in Tomatencurrysoße und Spätzle (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 7 (2,3,4,9)	„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 €500 (a,f,i,k,m) BE 5 (1,9)	hausgemachter Heringssalat (Heringfilet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,9)	„Speziatsalat nach Art des Hauses“ Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohlsalat, Paprikastreifen, garniert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Kochschinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing (f,h,i,s) BE 1 (1,2,3)	hausgemachter Russischer Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 1 (-)

Samstag 12.09.2020	Menü 1 (4,60 €) Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat € (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Menü 2 (4,65 €) Hähnchenschnitzel, Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (f,m) BE 6 (-)	Menü 3 (4,30 €) Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,p) BE 4 (-)	Kuchen (3,80 €) hausgemachter Russischer Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)
Sonntag 13.09.2020	Menü 1 (4,60 €) Schweinefilet in Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 4 (-)	Menü 2 (4,65 €) Hähnchenkeule, Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (m,s) BE 5 (2,3)	Menü 3 (4,30 €) Schweinegulasch mit Makkaroni (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Mini-Menü (3,20 €) Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Party-Wiener und Garnitur (a,f,i,m,s) €500 BE 3 (1,2,3,9)

Unsere Empfehlung:
Salatschüssel „Haussalat mit Nuggets“
Eisbergsalat, frische Tomaten und Gurken, Mais, Chicken-Nuggets, Ei & geriebener Käse. Dazu ein leckeres Dressing!
3,95 €
 Artikel-Nr: 138
 1,a,e,f,h,i,m
 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!



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.

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-Servicenummer: 0800 00 50490
Bestell-App: Bergmanns Direktbestellung

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 „Haussalat mit Nuggets“ (ca. 350g) ^(1,a,e,f,h,i,m) - 3,95 €
 (Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Chicken-Nuggets, 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 14:30 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 14:30 Uhr möglich.