

07. KW	Linie Silber Essen 1 3,35 €	Linie Blau Essen 2 3,85 €	Linie Rot Essen 3 4,10 €	Linie Grün Essen 4	Vegetarisch Essen 5 4,15 €	Aktionsmenü "Schnitzel" Essen 6 4,95 €	Kaltmenü Essen 7 3,95 €	Salat Essen 8 4,20 €	hausgemachter Kuchen 3,90 € (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 15.02.2021	Wachsbohnen-suppe mit Fleischeinlage, dazu ein Dessert €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignon-einlage und Langkornreis, dazu Obst (e,f,m) BE 8 (-)	Hähnchen-schenkel, Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (m,s) BE 5 (2,3)		Spätzle-Gemüsepfanne, dazu Obst (a,f,m) BE 6 (1,3)	Paniertes Schweineschnitzel, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kroketten (a,f,m,s) BE 3 (1)	bunter Nudelsalat mit Balkankäse (Nudeln, Balkankäse-Würfel, Mais, Lauch, Paprika, Tomate, Basilikum, Balsamico-Essig) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Gurkensalat, dazu ein Dip (a,e,f,i,k,m,u,w) BE 4 (1)	„Salat Amerika,“ Eisberg, Chinakohl, Weißkohlsalat, Radieschen, Broccoli, Buntschnittmöhren und Tomaten, garniert mit Silberzwiebeln und Partybouletten, Petersilie und Sauerrahm-Dill-Dressing (a,f,h,i,m,u,s) BE 2 (3)	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Apfel-Kompott (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,3)
Dienstag 16.02.2021	Vanillemilchreis mit Kirschoße (e,f,m,o,p,q) BE 12 (1,3)	Boulette, Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (-)	Hausgemachte Sülze „Köthener Art“ mit Remouladensoße und Salatbeilage, dazu Bratkartoffeln (a,f,h,i,m,s) BE 3 (1,2,3,4,9)		Vegetarische Frühlingsrolle mit Red Thai Currysoße (fruchtig-scharf) und Basmatireis (a,c,e,f,h,m) BE 7 (-)	Schweineschnitzel (natur) „Jägerart“ mit Champignons in Rahmsoße und Kartoffel-Spalten (f,m,s) BE 4 (-)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst, und Burgunderbraten, dazu Paprika-Mix-Salat und ein Dip €500 (a,f,i,m,s) BE 6 (2,3,9)	„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 Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Quarkspeise (f) BE 1 (1)
Mittwoch 17.02.2021	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst (h,i,s) BE 4 (2,3)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (a,f,m) BE 4 (-)	Hähnchenbrust mit Gemüsekruste, Tomatensoße und Spätzle €500 (a,f,h,m) BE 6 (1)		Broccoli-Nussecke (enthält Haselnüsse) mit Käsesoße und gemischten Vollkorn-Nudeln (a,f,m,q) BE 7 (-)	paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu Rotkrautsalat (a,m,s) BE 6 (-)	Curry-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“, dazu Rotkrautsalat und Dip (a,f,h,i,m) BE 7 (1,2,3,8,9)	„Chefsalat“ Salat der Saison, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl- und Weißkohlsalat, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney-Bohnen und Petersilie, dazu ein American-Dressing (f,h,i,s) BE 2 (2,3)	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Vanillepudding mit Schokosoße (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Donnerstag 18.02.2021	Linsensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Schweinegulasch mit Hörnchen (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q,s,w) BE 7 (-)	Nierengulasch mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat (f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (3,9)		Vegetarische Bratwurst mit Sauerkohl und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeleinlage, dazu Senf (a,e,f,h,i,m) BE 5 (3)	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffel-Spalten (a,f,i,m,s) BE 6 (1)	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ mit Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing mit paniertem Kabeljaufilet, Weißkrautsalat und Remouladensoße (a,b,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)	„Salat Rot-Weiß“ Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut- und Rotkrautsalat, Paprika rot, Gurkenscheiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu French-Dressing (a,f,h,i,m) BE 1 (-)	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Milchreis mit Heidelbeeren (e,f,m,o,p,q) BE 3 (-)
Freitag 19.02.2021	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Dessert €500 (a,e,f,h,i,m) BE 5 (-)	Zwei Fischfrikadellen, Kräutersoße und Kartoffelpüree (a,b,f,h,i,m) €500 BE 5 (1,3,4)	Rostbrätel (eine Kammscheibe) in Zwiebelsoße und Bratkartoffeln (h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)		Hausgemachter Kräuterquark mit Salatbeilage und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m) BE 5 (-)	„Pusztaschnitzel“ Schweineschnitzel „natur“ mit Letscho, Bratkartoffeln, Bohnensalat (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (3,9)	hausgemachter Heringssalat (Heringsfilet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürz-gurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)	„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 Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Rhabarber-kompott mit Puddinginsel (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,3)

Diese Menülinie wird im Moment überarbeitet.

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 07 und 08
vom
15.02.2021 - 28.02.2021

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 20.02.2021	Menü 1 (4,60 €) Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost (f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (1,3)	Menü 2 (4,65 €) Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (f,h,m) BE 5 (3,8)	Menü 3 (4,30 €) Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,p) BE 4 (-)	Kuchen (3,90 €) hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)
Sonntag 21.02.2021	Menü 1 (4,60 €) Hähnchen-schnitzel, Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (f,m) BE 6 (-)	Menü 2 (4,65 €) Grillhaxe, Soße, Grünkohl und Kartoffelklöße (e,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Menü 3 (4,30 €) Rindergulasch mit Makkaroni (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Vielen Dank für Ihre Bestellung!

Unsere Empfehlung:

Fruchtsäfte (0,33l)!
fruchtig-frische Säfte mit 100% Fruchtsaftgehalt und ohne Zuckerzusatz in 3 verschiedenen Sorten.

0,69 €

Apfelsaft Artikel-Nr: 346
Orangensaft Artikel-Nr: 344
Multivitaminsaft Artikel-Nr: 345

Abbildung ähnlich.

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-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"> 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 oder per Handy-App möglich.

Nur als zusätzliche Bestellung zum Essen lieferbar.

* Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen. Keine Bestellung am Liefertag möglich.

Art.-Nr: 373 - BILD-Zeitung*
Art.-Nr: 380 - frisches Bäckerbrot* - „Uriges Krustenbrot“ (ca. 600g) (m,o) - 3,20 €
Art.-Nr: 183 - Salatschüssel „Hausalat classic“* (ca. 400g) (2,3,o,f,h,i,s) - 3,95 €
(Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Kochschinken, Ei & geriebenem Käse. French-Dressing!)

Art.-Nr: 344 - Orangensaft 0,33 l - 0,79 €
Art.-Nr: 345 - Multivitaminsaft 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: Die letzten Monate haben gezeigt, wie wichtig eine schnelle Kommunikation bei den sich derzeit stetig ändernden Bedingungen ist. Und die schnellste und effizienteste Möglichkeit Informationen weiterzugeben ist die der elektronischen Post: E-Mail!

Dazu bieten wir Ihnen die Möglichkeit, für allgemeine und aktuelle Informationen (keine Werbung!) Ihre E-Mail bei uns zu hinterlegen. Außerdem können Sie sich für Bestellbestätigungen und/oder Rechnung per E-Mail freischalten lassen. Alle 3 Möglichkeiten können auch zu unterschiedlichen Adressen gesandt werden.

HIER LANG

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, unsere Bestell-App und per E-Mail erfolgen. (siehe Infofeld)

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 Lieferages (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.

08. KW	Linie Silber Essen 1 3,35 €	Linie Blau Essen 2 3,85 €	Linie Rot Essen 3 4,10 €	Linie Grün Essen 4	Vegetarisch Essen 5 4,15 €	Aktionsmenü "Belegtes" Essen 6 3,00 €	Kaltmenü Essen 7 3,95 €	Salat Essen 8 4,20 €	hausgemachter Kuchen 3,90 € (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 22.02.2021	Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen und Dessert-Kuchen <small>(a,f,g,m,s) BE 7 (-)</small>	Rührei mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>(a,f) BE 4 (-)</small>	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Obst <small>(f,m,s,u) BE 5 (3)</small>		Sellerieschnitzel , Zitronenbuttersoße und Kartoffelpüree mit Schnittlauch <small>(f,h,m) BE 5 (3)</small>	„Sandwichschnitte“ Toastbrot, Salatmayonnaise, grünem Salat, Kochschinken, Tomate, Gurke und Käse <small>(a,f,h,i,k,m,s) BE 1 (1,2,3,9)</small>	Käse-Nudel-Wurst-Salat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salatmayonnaise) mit Chikén, Croissants und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip <small>(a,e,f,g,h,i,k,m,s,w) BE 4 (1,2,3,9)</small>	„Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohl, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken (mit Süßungsmittel), ein halbes gekochtes Ei, dazu Sauerrahm-Dill-Dressing <small>(a,f,h,i) BE 2 (2,9)</small>	hausgemachter Quarkkuchen mit Kirschen <small>(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)</small>	Mandarinen-Kompott <small>(-) BE 1 (-)</small>
Dienstag 23.02.2021	Wirsingkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker <small>(f,m,s) BE 3 (2,3)</small>	Zwei Jagdwurstscheiben in Tomatensoße und Hörnchen <small>(a,e,i,k,m,s,w) BE 7 (2,3)</small>	Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln <small>(a,e,f,h,m,s) BE 6 (-)</small>		Kartoffel-Lauchsuppe mit -Brötchen <small>(g,k,m) BE 4 (-)</small>	Laugen-Brötchen belegt mit Krautsalat, Leberkäse, süßem Senf, Radieschen, Feldsalat und Röstzwiebeln <small>(a,d,e,f,g,h,i,k,m,p,s) BE 5 (2,3,8,9)</small>	Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel und Rotkrautsalat, dazu ein Dip <small>(a,f,i,m,s) BE 6 (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 Pflaumenkuchen <small>(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)</small>	Pfirsichquark <small>(f) BE 1 (1)</small>
Mittwoch 24.02.2021	Hefeklöße mit heißer Fruchtsoße <small>(a,e,f,m) BE 9 (1)</small>	Schweinebraten in Bratensoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>(e,h,i,m,s) BE 5 (-)</small>	Fischfilet „Bordelaise“ (Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage) und Kartoffel-Gemüse-Gratin und Farmersalat <small>(a,b,f,h,i,m) BE 3 (1,9)</small>		Vegetarische Lasagne Bolognese <small>(a,f,h,m) BE 5 (-)</small>	„Strammer Max“ eine Scheibe Mischbrot, Butter, Schinkenspeck, zwei Spiegeleier und Beilage <small>(a,f,h,i,m,s) BE 2 (2,3)</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>	„Frischer Salat“ mit Eisberg, Endivien Salat, Chicorée, Frisesalat, Rot- und Weißkrautsalat, Lauchringen, Möhrenstiften, Tomaten- und Gurkenscheiben, garniert mit Croutons, Käsewürfeln, Eischeiben und Petersilie, dazu French-Dressing <small>(a,f,h,i) BE 1 (1)</small>	hausgemachter Schokoladenkuchen <small>(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (3)</small>	Grüne Götterspeise mit Vanillesoße <small>(a,e,f,g,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>
Donnerstag 25.02.2021	Soljanka mit Brötchen <small>(a,e,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)</small>	Buntes Hühnerfrikassee mit Langkorreis und Gurkensalat <small>(a,e,f,h,i,m) BE 7 (3)</small>	Eisbein in Soße, Sauerkohl und Kartoffelklöße <small>(e,h,i,m,s) BE 5 (2,3)</small>		Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Bohnensalat <small>(a,f,m,u) BE 6 (10)</small>	„Gefüllte Fladenbrotecke“ mit Zaziki, Rot- und Weißkraut, Zwiebelringen und Schweine-geschnetzeltem <small>(e,f,k,m,p,s,w) BE 2 (-)</small>	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst) und mit Hackbraten und Bohnensalat, dazu Senf <small>(a,e,f,h,i,m,s) BE 5 (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 Rhabarberkuchen <small>(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)</small>	Zitronenpudding mit Himbeermus <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>
Freitag 26.02.2021	Kohlrübensuppe mit Fleischeinlage und Dessert <small>(a,f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (2,3)</small>	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlröhkost <small>(a,e,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (3)</small>	Panierte Rinderleber , Zwiebelsoße und Kartoffelpüree <small>(e,f,h,o,p,q) BE 6 (3)</small>		Vegetarische Krautpfanne mit Salzkartoffeln und Obst <small>(a,b,c,d,e,f,g,h,i,k,m,o,p,q,r,t,u,x) BE 6 (-)</small>	„Käsebrötchen“ belegt mit Butter, Salatblatt, Käsleraufschnitt, garniert mit Tomate, Gurke, Petersilie <small>(f,m,s) BE 2 (1,2,3)</small>	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Käslerauflage und Weißkrautsalat, dazu ein Dip <small>(a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,8,9)</small>	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatarten 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 Nusskuchen (enthält Haselnüsse) <small>(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)</small>	Erdbeermus mit Sahnehaube <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)</small>

Diese Menülinie wird im Moment überarbeitet.



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 überzeugen haben.

Samstag 27.02.2021	Menü 1 (4,60 €) Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat <small>(f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)</small>	Menü 2 (4,65 €) Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst <small>(a,f,i,m) BE 5 (-)</small>	Menü 3 (4,30 €) Grüne Bohnensuppe mit Fleischeinlage, dazu Dessert <small>(f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)</small>
Sonntag 28.02.2021	Menü 1 (4,60 €) Hubertusbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>(h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (-)</small>	Menü 2 (4,65 €) Gemischter Gulasch mit Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße <small>(h,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3)</small>	Menü 3 (4,30 €) Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignoneinlage und Spätzle <small>(a,e,f,m) BE 6 (-)</small>

Vielen Dank für Ihre Bestellung!

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!

zertifiziertes Qualitätsmanagement

Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labo

Mitglied seit 2004

Für Zeichenerklärung bitte Blatt wenden!

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, unsere Bestell-App und per E-Mail erfolgen. (siehe Infocfeld) Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Bestellungen!

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 oder per Handy-App möglich. Nur als zusätzliche Bestellung zum Essen lieferbar. * Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen. Keine Bestellung am Liefertag möglich.

Weiterhin bestellbar:

Art.-Nr: 373 - BILD-Zeitung*
 Art.-Nr: 380 - frisches Bäckerbrot* - „Uriges Krustenbrot“ (ca. 600g) ^(m,o) - 3,20 €
 Art.-Nr: 183 - Salatschüssel „Hausalat classic**“ (ca. 400g) ^(2,3,o,f,h,i,s) - 3,95 €
(Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Kochschinken, Ei & geriebenem Käse. French-Dressing!)

Art.-Nr: 344 - Orangensaft 0,33 l - 0,79 €
 Art.-Nr: 345 - Multivitaminsaft 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: Die letzten Monate haben gezeigt, wie wichtig eine schnelle Kommunikation bei den sich derzeit stetig ändernden Bedingungen ist. Und die schnellste und effizienteste Möglichkeit Informationen weiterzugeben ist die der elektronischen Post: E-Mail!

Dazu bieten wir Ihnen die Möglichkeit, für allgemeine und aktuelle Informationen (keine Werbung!) Ihre E-Mail bei uns zu hinterlegen. Außerdem können Sie sich für Bestellbestätigungen und/oder Rechnung per E-Mail freischalten lassen. Alle 3 Möglichkeiten können auch zu unterschiedlichen Adressen gesandt werden.

HIER LANG

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 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.