

20. KW	Linie Silber Essen 1 4,20 €	Linie Blau Essen 2 4,80 €	Linie Rot Essen 3 5,00 €	Vegetarisch Essen 4 5,00 €	kleiner Salat in Mehrwegverpackung 4,10 € zzgl. 5,00 € Mehrwegpfand Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.	Aktionsmenü „Wild“ Essen 6 6,60 €	Kaltmenü Essen 7 5,00 €	Salat Essen 8 5,10 € <small>Auch in Mehrwegverpackung bestellbar. Artikel-Nr. 432</small>	hausgemachter Kuchen 4,10 € (6-8 Stück) Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.	hausgemachtes Dessert 1,00 € Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.
Montag 13.05.2024	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage und Langkomreis, dazu Obst	Rindfleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu ein Dessert	Vegetarisches Bami-Goreng (Chinagemüse, Quorn und Bandnudeln), dazu Sojasoße	„Kleiner Haussalat Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käse- streifen, Dressing	Wildgulasch mit Waldpilzragout und Spätzle	Löbnitzer Kartoffelsalat (Kartoffeln, Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salat- mayonnaise) mit Wiener Würstchen und Paprika- Mix-Salat, dazu Senf	„Gemischte Salatplatte“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt- salat, Eisberg, Friseesalat, Rotkohl- salat, mit Tomaten, Mais, grüner Gurke, roten Bohnen, Radieschen, Möhrenstiften, dazu Sylter Dressing	hausgemachter Mandarinen- Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Obstsalat (-) BE 1 (-)
Dienstag 14.05.2024	Erbsensuppe mit Fleischeinlage und Bockwurst	Zwei Jagdwurstscheiben in Tomatensoße und Makkaroni	Schweine- geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat	Gemüse-Frikadelle, Rahmsauce mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käse- streifen, Dressing	Kaninchenkeule in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße	Matjes in Dill-Sahnesoße und Baguettebrot	„Salat Sportsmann“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Weißkrautsalat, Porree, mit Gurken- und Tomatenscheiben, Eischeiben, Sonnenblumenkerne und Petersilie, dazu Joghurt-Dressing	hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Mascarpone- Quarkcrème mit Erdbeermus
Mittwoch 15.05.2024	Schokoladensuppe mit Milchbrötchen	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	Putenschnitzel, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Vegetarische Möhrensuppe mit Brötchen	„Kleiner Haussalat Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käse- streifen, Dressing	Hirschbraten in Rotweinsauce, Rosenkohl und Kroketten	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagdwurst, Erbsen, Salatmayonnaise) mit Puten-Ananas-Spieß, dazu Weißkraut- Paprikasalat und ein Dip	„Frankfurter Salat“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eisberg, Zwiebellauch, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, garniert mit gekochtem Ei, Mais, Petersilie, dazu Kräuter-Dressing	hausgemachter Papageien- kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Grüne Grütze mit Vanillesoße
Donnerstag 16.05.2024	Weißkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker	Rührei mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Party-Frikadellen mit Letscho und Bratkartoffeln	Überbackene, vegetarische Hackbällchen in Tomatensoße und Langkomreis	„Kleiner Haussalat Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käse- streifen, Dressing	Wildbratwurst, Rahmwürsting und Schwenkkartoffeln	Speck- Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Boulette und Bohnen- salat, dazu Senf	„Schwedensalat“ Eisberg, Lollo Rosso, Zwiebellauch, Rapünzchen, Chinakohl, Möhrenstifte, Mais, Radieschen, Gurken, Tomaten, Pinienkerne und Joghurt- Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Griesdessert mit Kirschen
Freitag 17.05.2024	Kesselgulasch mit Brötchen	Schweinebraten, Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Würzfleisch mit Champagnoneinlage und Langkomreis, dazu ein Dessert	Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Rotkohlrkost	„Kleiner Haussalat Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käse- streifen, Dressing	Wildschwein- Rollbraten in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße	Nudelsalat mit Schinken, Ei, Erbsen und Salatmayonnaise mit gefüllten Kochschinken- tütchen (Feinschmeckersalat und Kräuterfrischkäse) auf gem. Salat	„Salatplatte Luzern“ frischer Salat der Saison, Kochschinkenstreifen, Mais, Gurken, Paprika, Blumenkohlsalat, Kidney-Bohnen, Käsestreifen, Petersilie und American-Dressing	hausgemachter Kakaostreusel- kuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube



Kunden: Zu unseren Kunden gehören Schulen, Kindertagesstätten, Privatpersonen, große und kleine Unternehmen, Senioreneinrichtungen, Geschäfte 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 überwachtes 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.

Partyservice: Ausrichten von kleinen und großen Familienfeiern, Hochzeiten, Geschäftseröffnungen, Großveranstaltungen und Empfängen. Wir beraten sie kompetent und individuell. Fordern sie unverbindlich unseren Prospekt an.

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, verwenden Sie zum Ausfüllen bitte einen dunkel schreibenden Stift wie z.B. schwarzen oder blauen Kugelschreiber oder einen Füllfederhalter. Vielen Dank.

Mehrwegverpackung: Zu einigen Artikeln bieten wir auch eine Variante in umweltfreundlicher Mehrwegverpackung an. Auf diese Verpackungen erheben wir einen Pfand, der Ihnen bei Rückgabe erstattet wird. (Pfand ist im Verkaufspreis enthalten) Achtung: Für ungereinigt zurückgegebenes Geschirr erheben wir eine Reinigungsgebühr von 0,50 € pro Teil. Bei angeschlagenen oder fehlenden Teilen wird kein Pfand erstattet. Abholung erfolgt nur im Zuge einer Belieferung. Bitte beachten Sie vor Ihrer Bestellung unsere AGB.

Samstag 18.05.2024	Menü 1 (5,50 €) Paniertes Kabeljaufilet, Kräutersoße mit Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrkost	Menü 2 (5,15 €) Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 6er Vorratssack. Für nur 2,99 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,10 €) hausgemachter Kakaostreusel- kuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)
Sonntag 19.05.2024	Menü 1 (5,50 €) Rinderbraten in Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße	Menü 2 (5,15 €) Hähnchen- geschnetzeltes mit Champagnoneinlage und Spätzle	Trinken Sie genug? Mineralwasser „medium“ (0,5l) im günstigen 6er Vorratssack. Für nur 2,99 € einfach dazubestellen!	Sonntagskuchen Dessertküchlein mit Cremefüllung (0,60 €) Perfekt zum Sonntagskaffee

Bergmann's Schneidbrettchen

Motivreihe „4 Jahreszeiten“

Motiv Frühling (grün) Art.Nr: 427
Motiv Herbst (rot) Art.Nr: 428
Motiv Winter (blau) Art.Nr: 429

je 2,49 €

Motiv SE Sommer (gelb) Art.Nr: 430 - 2,99 €

Frühstücksbrettchen aus lebensmittelechten HPL-Schichtstoffplatten. Maße: ca. 23x14 cm.

VDSKC
Mitglied

BIO-zertifiziert
K-Nr: DE-ÖKO-070

Mitglied seit 2004

seit 2021

Für Zeichenerklärung bitte Blatt wenden!

Einfach zum Essen dazu bestellen!

Art.-Nr: 373 - BILD-Zeitung (zum Kioskpreis)*
Art.-Nr: 380 - Das Urige - frisches Bäckerbrot* (ca. 650g) (m,o,p,q,r) - 3,50 €
(Aus "Urgetreide" und haus eigenem Sauerteig gebacken.)
Bergmann's Frühstücksbrettchen - Design 4 Jahreszeiten (ca. 23x14 cm)
Herbst (rot) Nr: 428, Winter (blau) Nr: 429, Frühling (grün) Nr: 427 - je 2,49 €

** Getränkepreis zuzüglich Pfandbetrag. Bitte beachten Sie, dass wir aus organisatorischen Gründen leider kein Pfandgeld für Getränke erstatten können.
Einige Essen/Artikel können auch in Mehrwegverpackungen bestellt werden. Bitte beachten Sie vor einer Bestellung die Informationen auf den Speiseplänen, den entsprechenden Info-Flyern und unsere AGB.

Auf alle
Getränke

Art.-Nr: 421 - Apfelsaft**
Art.-Nr: 422 - Orangensaft**
Art.-Nr: 423 - Multivitaminsaft**

330 ml je 0,79 €

fruchtig-frische Säfte mit
hohem Fruchtsaftgehalt
und ohne Zuckerzusatz

Natürlich erfrischendes Mineralwasser (0,5l)
im günstigen 6er Vorratssack. **Nur 2,99 €**

Art.-Nr: 440 - classic**
Art.-Nr: 441 - medium**

Frisch-fruchtige Obstschale mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison. **3,29 €**
Auch in Mehrwegverpackung bestellbar. A-Nr.: 433 Artikel-Nr: 388

Änderungen vorbehalten. Preise inkl. Transport und MwSt. Angaben von kcal, kJ und BE sind Durchschnittswerte. Veränderung der Bestellungen für die Menüs 1-4 und 6-7 sind bis 7.30 Uhr des Liefertages (Für Wochenenden bis Freitag und für Feiertage bis 14.30 Uhr des Vortages) möglich. Bestellungen für Essen/Artikel mit einem * sind nur bis 10.00 Uhr am Vortag des gewünschten Liefertermins möglich. Hinweis: Unsere Essen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt! Reklamationen sind nur am Liefertag bis 15.30 Uhr möglich.