

**03.
KW**

Linie Silber Essen 1 4,50 €	Linie Blau Essen 2 5,05 €	Linie Rot Essen 3 5,20 €	Vegetarisch Essen 4 5,20 €	kleiner Salat in Mehrwegverpackung 4,50 € zzgl. 5,00 € Mehrwegpfand Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.	Aktionsmenü „Fisch“ Essen 6 6,80 €	Kaltmenü Essen 7 5,40 €	• Auch in Mehrwegverpackung bestellbar. Artikel-Nr.: 432	Salat Essen 8 5,50 €	In Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.:436 Nur zusammen mit Essen 1-4+6-8 lieferbar.
-----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	----------------------------------	---	---	-------------------------------	---	----------------------------	---

**Montag
12.01.2026**

Wirsingkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker	Schweineschnitzel mit Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Nürnberger Würstchen mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf	Makkaroni mit Pesto und getrockneten Tomaten, dazu Parmesan (geriebener Hartkäse)	Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Fischpfanne (Garnelen, Alaska-Seelachsfilet, Tomaten, Kokosmilch und Oliven) mit buntem Reis	Bunter Kartoffelsalat (Kartoffeln, Joghurtressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip	„Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskerne, Kochschinken, Petersilie zu American-Dressing	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Mandarinen-Kompott
---	---	---	---	---	--	---	---	---	--------------------

**Dienstag
13.01.2026**

Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen und einem Dessert	Hackfleischsoße Bologneseart mit Gabelspaghetti und Parmesan (geriebener Hartkäse)	Köhener Sülze „Hausmacher Art“ in Remouladensoße, mit Salatbeilage und Bratkartoffeln	Gemüse-Pizza (Zwiebeln, Paprika, Champignons, Broccoli, Tomaten und Reibekäse)	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Regenbogenforelle (ohne Mittelgräte) mit Schwenkkartoffeln, dazu Kräuterbutter und Zitrone	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Salatmayonnaise) mit Hähnchen-Gemüse-Spieß, dazu Weißkraut-Paprikasalat und ein Dip	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohlsalat, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan-Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Kräuter-Dressing	hausgemachter Mandarinen-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Quarkspeise
---	--	---	--	--	--	---	---	--	-------------

**Mittwoch
14.01.2026**

Hefeklößle mit Heidelbeeren	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree und Rotkohlröhkost	Schlachteplatte (lose Rotwurst und eine Scheibe Wellfleisch), dazu Sauerkohl und Salzkartoffeln	Vegetarische Linsensuppe dazu ein -Brötchen	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Wildlachsfilet auf Blattspinat in Sahne-Gratinsoße und Wildreis	Mandarinen-Reissalat (Langkoriander, Mandarinen, Paprika, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip	„Garten-Mix“ Chinakohl, Endiviensalat, Eisberg, Weißkohlsalat, Radicchio, Paprika bunt, Möhrenstreifen, garniert mit Zucchini Scheiben, Tomaten, Mandarinen, Petersilie, mit Käse und einem Ei zu Joghurt-Dressing	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Rote Grütze mit Vanillesoße
-----------------------------	--	---	---	--	---	--	--	---	-----------------------------

**Donnerstag
15.01.2026**

Soljanka mit Brötchen	Frikadelle mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenfilet mit Gemüsekruste, Tomatensoße und Spätzle	Vegetarische Paprikaschote mit Soße und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Hoki-Fischfilet mit Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln	Hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringfilet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, rote Beete, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot	„Spezialsalat nach Art des Hauses“ Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohlsalat, Paprikastreifen, garniert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Kochschinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing	hausgemachter Aprikosen-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Erdbeermus mit Sahnehaube
-----------------------	---	---	--	--	---	---	--	---	---------------------------

**Freitag
16.01.2026**

Kohlrübeneintopf mit Fleischeinlage und Dessert	Spießbraten (mit Zwiebelfüllung), Soße, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln	Back-Camembert, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Kabeljaufilet „natur“ auf Gemüse-Curry (mit Kokosmilch), Basmatireis und Gurkensalat	Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit gefüllten Paprikaschoten (Kräuterfrischkäse und Feinschmecker-salat) auf gem. Salat	„Americansalat“ Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rotkohlsalat mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, Joghurt-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Schokoladen-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Sahnepudding mit Erdbeermus
---	---	---	---	--	--	--	---	---	-----------------------------

**Samstag
17.01.2026**

Menü 1 (5,70 €) Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln	Menü 2 (5,40 €) Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Dessert	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratspack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Schokoladen-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Unsere Empfehlung: Bild ZEITUNG Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzaangebot“ beachten!	Täglich Frisch! mit dem Neusten aus Sport, Wissenschaft, Politik und Boulevard. Artikel-Nr: 373 Ohne Lieferzuschlag zum aktuellen Kioskpri	Kennzeichnungspflichtige Allergene: a-Ei, b-Fisch, c-Krebstiere d-Erdnüsse, e-Soja, f-Milch g-Schalenfrüchte, h-Sellerie, i-Senf, k-Sesamsamen, m-Weizen, o-Roggen, p-Gerste, q-Hafer, r-Dinkel, s-Schwein, t-Kamut-Hybridstämme, u-Schweifeldioxid und Sulfite, w-Lupine, x-Weichtiere	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 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
---	---	--	--	---	---	--	---

**Sonntag
18.01.2026**

Menü 1 (5,70 €) Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Menü 2 (5,40 €) Rindergulasch mit Makkaroni	Trinken Sie genug? Mineralwasser „medium“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratspack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Sonntagskuchen Dessertküchlein mit Cremefüllung (0,60 €) Perfekt zum Sonntagskaffee (a.f.g.m.) BE 3 (-)	Bild ZEITUNG Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzaangebot“ beachten!	Art.-Nr: 421 - Apfelsaft** Art.-Nr: 422 - Orangensaft** Art.-Nr: 423 - Multivitaminsaft** Natürlich erfrischendes Mineralwasser (0,5l) im günstigen 9er Vorratspack. Nur 4,50 €	Art.-Nr: 440 - classic** Art.-Nr: 441 - medium** mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison. 3,49 € Artikel-Nr: 388
--	--	---	--	--	---	--

Zusatzaangebot täglich verfügbar
Einfach auf dem Bestellzettel im Feld „Zusatzaangebot“ die Artikelnummer und die gewünschte Menge angeben. Bestellung auch per Telefon oder rund um die Uhr im Internet oder per Handy-App möglich.
* Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen. Bestellung bis spätestens 10.00 Uhr am Lieferort. Nur zusammen mit Essen 1-4 und 6-8 lieferbar.

Einfach zum Essen dazu bestellen!
Art.-Nr: 373 - BILD-Zeitung (zum Kioskpri)*
Art.-Nr: 380 - Das Urige - frisches Bäckerbrot* (ca. 700g) (m,o,p,q,r) - 4,80 €
(Aus „Urgetreide“ und hauseigener 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.
Einiges 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.

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 Liefertags (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 Essens sind zum sofortigen Verzehr bestimmt! Reklamationen sind nur am Liefertag bis 15.

**04.
KW****Linie Silber
Essen 1
4,50 €****Linie Blau
Essen 2
5,05 €****Linie Rot
Essen 3
5,20 €****Vegetarisch
Essen 4
5,20 €**

**kleiner Salat
in Mehrwegverpackung
4,50 €**
zzgl. 5,00 € Mehrwegpfand
Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.

**Aktionsmenü
„Wild“
Essen 6
6,80 €**

**Kaltmenü
Essen 7
5,40 €**

• Auch in Mehrwegverpackung bestellbar.
Artikel-Nr.: 432
**Salat
Essen 8
5,50 €**

• In Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.:436
**hausgemachter
Kuchen*
4,50 €
(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
19.01.2026****Nudelsuppe
mit buntem Gemüse
und Hühnerfleisch,
dazu ein Dessert****Hähnchen-
Geschnetzeltes
mit Champignoneinlage
und Langkornreis,
dazu Obst****Chili con Carne
mit Mais und
Kidney-Bohnen,
dazu Langkornreis
und ein Dessert****Broccoli-Nuggets
mit Tomatensoße
und Nudeln**

**„Kleiner Haussalat
mit Kochschinken“
Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing**

**Wildgulasch
mit Waldpilzen
und Spätzle**

**Käse-Nudel-Wurst-Salat
(Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salatmayonnaise) mit Mini-Bifteki und Weißkrautsalat, dazu ein Dip**

**„Bunter Salatteller“
mit Weiß- und Rotkrautsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing**

**hausgemachter
Nusskuchen
(enthält Haselnüsse)
(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)**
**Ananas-
Kompott**

**Dienstag
20.01.2026****Kartoffelsuppe
mit Gemüseeinlage
und Bockwurst****Fischfrikadelle
Rahmsoße mit
frischen Kräutern
und Salzkartoffeln,
dazu Möhren-Rohkost****Schweinefleischroulade
Soße, Rotkohlgemüse
und Kartoffelklöße****Vegetarische
Bratwurst
mit Sauerkohl,
Kartoffelpüree und
Röstzwiebeleinlage**

**„Kleiner Haussalat
mit Kochschinken“
Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing**

**Kaninchchenkeule
in Soße, mit Grünkohl
und Kartoffelklöße****Bunter Kartoffelsalat
(mit Joghurtressing,
Schnittlauch, Zwiebeln,
Paprika, Gewürzurke,
Jagdwurst), Schweineschnitzel
und Spiegelei, dazu
Tomaten-Gurkensalat und ein Dip**

**„Salatplatte“
verschiedene Blattsalate, Rotkrautsalat, Paprika bunt, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, roten Bohnen, Kochschinkenstreifen, ein halbes Ei, Crème-fraîche-Gartenkräuter-Dressing**

**hausgemachter
Pflaumen-
Kuchen
(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)**
Heidelbeerquark

**Mittwoch
21.01.2026****Gulaschsuppe
mit Brötchen****Eierfrikassee
mit buntem Gemüse
und Salzkartoffeln,
dazu Obst****Hähnchenfilet
mit Soße,
Möhrengemüse
und Kartoffelpüree****Vegetarische
Hackbällchen
mit Letscho
und Bratkartoffeln**

**„Kleiner Haussalat
mit Kochschinken“
Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing**

**Hirschbraten
in Rotweinsoße
und Rosenkohl,
dazu Kroketten****Tortellini-Salat
(Tortellini, Erbsen, Möhren,
Mais, Wurststreifen,
Gewürzurke und Salat-
mayonnaise) mit Party-
Hackfleischspieß und
Bohnensalat, dazu ein Dip**

**„Bauernsalat“
verschiedene Blattsalate,
Selleriesalat, Radieschen, grüne
Gurken, Tomaten, Schnittlauch,
rote Zwiebeln, Petersilie und
Fleischröllchen, Essig-Öl-Balsamico-Dressing**

**hausgemachter
Mohnkuchen
(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)**
**Schokopudding
mit Vanillesoße**

**Donnerstag
22.01.2026****Grießbrei
mit Früchtemus****Krautgehacktes
(Schweinehackfleisch
mit Weißkohl)
und Salzkartoffeln,
dazu Obst****Putengeschnetzeltes
mit buntem Gemüse
in Curryrahmsoße
mit Kokosmilch,
dazu Basmatireis****Vegetarische
Möhrensuppe
und ein -Brötchen**

**„Kleiner Haussalat
mit Kochschinken“
Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing**

**Rehglasch
mit Rotkohlgemüse
und Knöpfe-Spätzle****Löbnitzer
Kartoffelsalat
(Wurst, Zwiebel, Paprika,
Gewürzurke und Salat-
mayonnaise) mit Hähnchen
Nuggets und Rotkrautsalat, dazu ein Dip**

**„Amsterdamer Salat“
Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat,
Möhren, Radieschen, mit Tomaten,
Gurken, Mais, roten Bohnen,
Hähnchen-Nuggets und Petersilie,
French-Dressing**

**hausgemachter
Zwiebelkuchen
(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)**
**Pflaumenkompott
mit Puddingsel**

**Freitag
22.01.2026****Grüne
Bohnensuppe
mit Fleischeinlage
und Dessert****Schweinegulasch
mit Makaroni,
dazu Obst****Backfisch
mit
Kartoffel-Gemüse-Gratin
und Rotkohlröllkost****Vegetarische
Frühlingsrolle
mit Red Thai Currysoße
(fruchtig-scharf)
und Basmatireis**

**„Kleiner Haussalat
mit Kochschinken“
Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing**

**Wildschwein-
Rollbraten
in Soße,
mit Wirsinggemüse
und Kartoffelklöße****Heringshappen
in Dijon-Senfsahnesoße
und Baguettebrötchen**

**„Gemischte Salatplatte“
Lollo Rosso, Lollo Bionda,
Eichblattsalat, Eisberg, Friseesalat,
Rotkohlsalat, mit Tomaten, Mais, grüner
Gurke, roten Bohnen, Radieschen,
Möhrenstiften, dazu Sylter Dressing**

**hausgemachter
Beerenkuchen
(Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)**
**Milchreis
mit Kirschsoße**

**Samstag
24.01.2026****Menü 1 (5,70 €)
Geflügel-Bratwurst
mit Soße,
Bayrisch Kraut
und Salzkartoffeln****Menü 2 (5,40 €)
Linsensuppe
mit Fleischeinlage
(süß-sauer)
und Rotwurst**

**Trinken Sie genug?
Mineralwasser
„classic“ (0,5l)
im günstigen
9er Vorratspack.
Für nur 4,50 €
einfach dazubestellen!**

**Kuchen (4,50 €)
hausgemachter
Beerenkuchen
(Kuchenplatte,
ca. 21x15 cm)**

**Trinken Sie genug?
Mineralwasser
„medium“ (0,5l)
im günstigen
9er Vorratspack.
Für nur 4,50 €
einfach dazubestellen!**

**Sonntagskuchen
Dessertküchlein
mit Cremefüllung
(0,60 €)
Perfekt zum
Sonntagskaffee**

**So schmeckt
Tradition.
Aus „Urgetreide“ (Dinkel,
Emmer, Einkorn,
Waldstaudenroggen) und
hauseigenem Sauerteig
gebacken. Voll im Geschmack
und länger frisch als
herkömmliches Brot.**

**VDSKC
Mitglied**
**BIO-zertifiziert
K-Nr.: DE-OKO-070**
**Partyservice BUND
Deutschland e.V.**
**O 100%
OKO-STROM
seit 2021**
Mitglied seit 2004

**Sonntag
25.01.2026****Menü 1 (5,70 €)
Kasslerbraten
mit Soße,
Möhrengemüse
und Salzkartoffeln****Menü 2 (5,40 €)
Hackfleischsoße
Bologneseart
mit Gabelspaghetti**

**Trinken Sie genug?
Mineralwasser
„medium“ (0,5l)
im günstigen
9er Vorratspack.
Für nur 4,50 €
einfach dazubestellen!**

**Kuchen (4,50 €)
hausgemachter
Beerenkuchen
(Kuchenplatte,
ca. 21x15 cm)**

**Trinken Sie genug?
Mineralwasser
„medium“ (0,5l)
im günstigen
9er Vorratspack.
Für nur 4,50 €
einfach dazubestellen!**

**So schmeckt
Tradition.
Aus „Urgetreide“ (Dinkel,
Emmer, Einkorn,
Waldstaudenroggen) und
hauseigenem Sauerteig
gebacken. Voll im Geschmack
und länger frisch als
herkömmliches Brot.**

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
330 ml je 0,79 €**

**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.
* Keine Lieferung an Wochen-
enden und Feiertagen.
Bestellung bis spätestens
10.00 Uhr am Lieferort.
Nur zusammen mit
Essen 1-4 und 6-8 lieferbar.

Einfach zum Essen dazu bestellen!

Art.-Nr: 373 - BILD-Zeitung (zum Kioskpreis)*
Art.-Nr: 380 - Das Urige - frisches Bäckerbrot* (ca. 750g) ^(m.o.p,q,r) - 4,80 €
(Aus „Urgetreide“ und hauseigenem 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.
Auch in Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.:433



Bergmann's

MENÜ- & PARTYSERVICE

Ringstraße 4 • 06369 Köthen OT Löbnitz a.d.L.

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 ortssässige Firmen, die uns teilweise täglich mit ihren Waren beliefern und uns mit ihrer Qualität überzeugt 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 erst