


<b>03. KW</b>	<b>Linie Silber</b> Essen 1 4,50 €	<b>Linie Blau</b> Essen 2 5,05 €	<b>Linie Rot</b> Essen 3 5,20 €	<b>Vegetarisch</b> Essen 4 5,20 €	<b>kleiner Salat</b> in Mehrwegverpackung 4,50 € zzgl. 5,00 € Mehrwegpfand Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.	<b>Aktionsmenü</b> „Fisch“ Essen 6 6,80 €	<b>Kaltmenü</b> Essen 7 5,40 €	<b>Salat</b> Essen 8 5,50 €	<b>hausgemachter Kuchen</b> 4,50 € (6-8 Stück) Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.	<b>hausgemachtes Dessert</b> 1,00 € Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.
<b>Montag</b> 12.01.2026	<b>Wirsingkohlsuppe</b> mit Fleischinlage und Knacker 	<b>Schweineschnitzel</b> mit Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 	<b>Nürnberger Würstchen</b> mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf 	<b>Makkaroni</b> mit Pesto und getrockneten Tomaten, dazu Parmesan (geriebener Hartkäse) 	<b>„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“</b> Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing 	<b>Fischpfanne</b> (Garnelen, Alaska- Seelachsfilet, Tomaten, Kokosmilch und Oliven) mit buntem Reis 	<b>Bunter Kartoffelsalat</b> (Kartoffeln, Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip 	<b>„Salat Exotik“</b> mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinken, Petersilie zu American-Dressing 	<b>hausgemachter Quarkkuchen</b> mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) 	<b>Mandarinen-Kompott</b> 
<b>Dienstag</b> 13.01.2026	<b>Gemüsesuppe</b> mit Suppenfleisch- klößchen und einem Dessert 	<b>Hackfleischsoße Bologneseart</b> mit Gabelspaghetti und Parmesan (geriebener Hartkäse) 	<b>Köthener Sülze „Hausmacher Art“</b> in Remouladensoße, mit Salatbeilage und Bratkartoffeln 	<b>Gemüse-Pizza</b> (Zwiebeln, Paprika, Champignons, Broccoli, Tomaten und Reibekäse) 	<b>„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“</b> Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing 	<b>Regenbogenforelle</b> (ohne Mittelgräte) mit Schwenkkartoffeln, dazu Kräuterbutter und Zitrone 	<b>Käse-Nudel-Salat</b> (Käse, Nudeln und Paprika in Salat- mayonnaise) mit Hähnchen-Gemüse- Spieß, dazu Weißkraut- Paprikasalat und ein Dip 	<b>„Salat Alpenhorn“</b> frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohlsalat, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan- Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Kräuter-Dressing 	<b>hausgemachter Mandarinen-Kuchen</b> (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) 	<b>Quarkspeise</b> 
<b>Mittwoch</b> 14.01.2026	<b>Hefeklöße</b> mit Heidelbeeren 	<b>Wurstgulasch</b> mit Kartoffelpüree und Rotkohlrohkost 	<b>Schlachteplatte</b> (lose Rotwurst und eine Scheibe Wellfleisch), dazu Sauerkohl und Salzkartoffeln 	<b>Vegetarische Linsensuppe</b> dazu ein -Brötchen 	<b>„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“</b> Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing 	<b>Wildlachsfilet</b> auf Blattspinat in Sahne-Gratinsoße und Wildreis 	<b>Mandarinen-Reissalat</b> (Langkornreis, Mandarinen, Paprika, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip 	<b>„Garten-Mix“</b> Chinakohl, Endiviensalat, Eisberg, Weißkohlsalat, Radicchio, Paprika bunt, Möhrenstifte, garniert mit Zucchini Scheiben, Tomaten, Mandarinen, Petersilie, mit Käse und einem Ei zu Joghurt-Dressing 	<b>hausgemachter Streuselkuchen</b> (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) 	<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße 
<b>Donnerstag</b> 15.01.2026	<b>Soljanka</b> mit Brötchen 	<b>Frikadelle</b> mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln 	<b>Hähnchenfilet</b> mit Gemüsekruste, Tomatensoße und Spätzle 	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Soße und Salzkartoffeln 	<b>„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“</b> Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing 	<b>Hoki-Fischfilet</b> mit Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln 	<b>Hausgemachter Heringssalat</b> mit roter Beete (Hering- filet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, rote Beete, Gewürz- gurke und Salatmayon- naise) und Baguettebrot 	<b>„Speziatsalat nach Art des Hauses“</b> Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohlsalat, Paprikastreifen, garniert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Koch- schinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing 	<b>hausgemachter Aprikosen-Kuchen</b> (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) 	<b>Erdbeermus</b> mit Sahnehaube 
<b>Freitag</b> 16.01.2026	<b>Kohlrübeneintopf</b> mit Fleischinlage und Dessert 	<b>Spießbraten</b> (mit Zwiebelfüllung), Soße, Blumenkohl- gemüse und Salzkartoffeln 	<b>Knacker</b> mit Grünkohl und Salzkartoffeln 	<b>Back-Camembert,</b> Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse 	<b>„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“</b> Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktail- tomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing 	<b>Kabeljaufilet „natur“</b> auf Gemüse-Curry (mit Kokosmilch), Basmatireis und Gurkensalat 	<b>Farfalle-Nudelsalat</b> (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit gefüllten Paprika- schoten (Kräuterfrisch- käse und Feinschmecker- salat) auf gem. Salat 	<b>„Americansalat“</b> Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rotkohlsalat mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, Joghurt-Gartenkräuter-Dressing 	<b>hausgemachter Schokoladen-Kuchen</b> (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) 	<b>Sahnepudding</b> mit Himbeermus 
<b>Samstag</b> 17.01.2026	<b>Menü 1 (5,70 €)</b> <b>Spinat</b> mit Rührei und Salzkartoffeln 	<b>Menü 2 (5,40 €)</b> <b>Reissuppe</b> mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert 	<b>Trinken Sie genug?</b> <b>Mineralwasser „classic“ (0,5l)</b> im günstigen 9er Vorratssack. <b>Für nur 4,50 €</b> einfach dazubestellen!	<b>Kuchen (4,50 €)</b> hausgemachter <b>Schokoladen-Kuchen</b> (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) 	<b>Unsere Empfehlung:</b>  <b>Täglich Frisch!</b> mit dem Neusten aus Sport, Wissenschaft, Politik und Boulevard. ... Artikel-Nr: 373 ... Ohne Lieferzuschlag zum aktuellen Kioskpreis! <small>Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzangebot“ beachten!</small>					
<b>Sonntag</b> 18.01.2026	<b>Menü 1 (5,70 €)</b> <b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 	<b>Menü 2 (5,40 €)</b> <b>Rindergulasch</b> mit Makkaroni 	<b>Trinken Sie genug?</b> <b>Mineralwasser „medium“ (0,5l)</b> im günstigen 9er Vorratssack. <b>Für nur 4,50 €</b> einfach dazubestellen!	<b>Sonntagskuchen</b> Dessertküchlein mit Cremefüllung (0,60 €) <b>Perfekt zum Sonntagskaffee</b> 						

**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 Liefertag.  
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. 700g) <sup>(m,o,p,q,r)</sup> - 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.

**+ 0,25€ Pfand**  
Auf alle Getränke

Art.-Nr: 421 - Apfelsaft\*\*  
Art.-Nr: 422 - Orangensaft\*\*  
Art.-Nr: 423 - Multivitaminsaft\*\*  
330 ml je 0,79 €

Natürlich erfrischendes Mineralwasser (0,5l)  
im günstigen 9er Vorratssack. **Nur 4,50 €**

**Frish-fruchtige Obstschale** mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison. **3,49 €**  
Artikel-Nr: 388

fruchtig-frische Säfte mit  
hohem Fruchtsaftgehalt  
und ohne Zuckerzusatz

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

Auch in Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.: 433

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.

# Bergmann's

## MENÜ- & PARTYSERVICE

- ✓ Familienunternehmen seit 1990!
- ✓ Lieferung ab 1 Portion und ohne Abnahmeverpflichtung!
- ✓ Jeden Tag frisch zubereitet!
- ✓ BIO-zertifizierte Küche!



Speisepläne  
für die Kalenderwochen 03 und 04  
vom  
12.01.2026 - 25.01.2026

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  
Web-App: web-app.bergmanns.de



Unsere Aktionswoche: FISCH



Hoki, auch als Blue Grenadier bekannt, ist ein beliebter Fisch, der in den südlichen Gewässern des Pazifiks vorkommt. Er ist niedrig in Kalorien, Fett und Cholesterin und reich an Nährstoffen wie Protein und Omega-3-Fettsäuren. Sie können auch helfen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen und das Immunsystem zu stärken



Wir wünschen GUTEN APPETIT!





<b>04. KW</b>	<b>Linie Silber</b> Essen 1 4,50 €	<b>Linie Blau</b> Essen 2 5,05 €	<b>Linie Rot</b> Essen 3 5,20 €	<b>Vegetarisch</b> Essen 4 5,20 €	<b>kleiner Salat</b> in Mehrwegverpackung 4,50 € zzgl. 5,00 € Mehrwegpfand Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.	<b>Aktionsmenü</b> „Wild“ Essen 6 6,80 €	<b>Kaltmenü</b> Essen 7 5,40 €	<b>Salat</b> Essen 8 5,50 €	<b>hausgemachter Kuchen</b> 4,50 € (6-8 Stück) Nur zusammen mit Essen 1-4+6-8 lieferbar.	<b>hausgemachtes Dessert</b> 1,00 € Nur zusammen mit Essen 1-4+6-8 lieferbar.
<b>Montag</b> 19.01.2026	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert (f,h,m) BE 5 (-)	Hähnchen- Geschnetzeltes mit Champignoneneinlage und Langkornreis, dazu Obst (f,m) BE 7 (-)	Chili con Carne mit Mais und Kidney-Bohnen, dazu Langkornreis und ein Dessert (a,f,h,m,o,p,q,r,s) BE 8 (-)	Broccoli-Nuggets mit Tomatensoße und 🍷-Nudeln (a,e,f,g,h,i,k,m,p,w) BE 7 (+)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	Wildgulasch mit Waldpilzen und Spätzle (a,f,m) BE 6 (-)	Käse-Nudel-Wurst-Salat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salatmayonnaise) mit Mini-Bifteki und Weiß- krautsalat, dazu ein Dip (a,e,f,h,i,k,m,s,w) BE 4 (2,3)	„Bunter Salatteller“ mit Weiß- und Rotkrautsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 2 (3)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) BE (-)	Ananas- Kompott (-) BE 2 (-)
<b>Dienstag</b> 20.01.2026	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst (h,s) BE 4 (2,3)	Fischfrikadelle Rahmsoße mit frischen Kräutern und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Rohkost (a,b,c,e,f,h,i,m,x) BE 6 (-)	Schweinefleischroulade Soße, Rotkohlsgemüse und Kartoffelklöße (a,e,f,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Vegetarische Bratwurst mit Sauerkohl, Kartoffelpüree und Röstzwiebeleinlage (a,e,f,h,i,m) BE 5 (3)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	Kaninchenkeule in Soße, mit Grünkohl und Kartoffelklößen (h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst), Schweine- schnittzel, und Spiegelei, dazu Tomaten- Gurkensalat und ein Dip (a,f,h,i,k,m,s) BE 5 (1,2,3,9)	„Salatplatte“ verschiedene Blattsalate, Rotkraut- salat, Paprika bunt, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, roten Bohnen, Kochschinkenstreifen, ein halbes Ei, Crème-fraiche-Gartenkräuter-Dressing (a,f,g,h,s) BE 3 (2,3,8)	hausgemachter Pflaumen- Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) BE (1,3)	Heidelbeerquark (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
<b>Mittwoch</b> 21.01.2026	Gulaschsuppe mit Brötchen (f,m,p,s) BE 4 (-)	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Obst (a,f,i,m) BE 5 (-)	Hähnchenfilet mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree (a,f,h,i,m,o,p,q) BE 4 (3)	Vegetarische Hackbällchen mit Letscho und Bratkartoffeln (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q) BE 4 (2,9)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	Hirschbraten in Rotweinsoße und Rosenkohl, dazu Kroketten (f,h,m,u) BE 3 (10)	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würstchenstreifen, Gewürzgurke und Salat- mayonnaise) mit Party- Hackfleischspieß und Bohnensalat, dazu ein Dip (a,f,h,i,m,s) BE 3 (2,3,9)	„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate, Selleriesalat, Radieschen, grüne Gurken, Tomaten, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Petersilie und Fleischröllchen, Essig-Öl-Balsamico-Dressing (a,e,h,u,s) BE 2 (9)	hausgemachter Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) BE (1)	Schokopudding mit Vanillesoße (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
<b>Donnerstag</b> 22.01.2026	Grießbrei mit Früchtemus (e,f,m,o,p,q) BE 9 (-)	Krautgehacktes (Schweinehackfleisch mit Weißkohl) und Salzkartoffeln, dazu Obst (m,s) BE 6 (-)	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse in Curryrahmsoße mit Kokosmilch, dazu Basmatireis (h,i,m) BE 6 (-)	Vegetarische Möhrensuppe und ein -Brötchen (a,d,e,f,g,k,m,p) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	Rehgulasch mit Rotkohlsgemüse und Knöpfe-Spätzle (a,m,s) BE 5 (2,3)	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salat- mayonnaise) mit Hähnchen-Nuggets und Rotkrautsalat, dazu ein Dip (a,f,h,i,m,s) BE 6 (2,3,9)	„Amsterdamer Salat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Möhren, Radieschen, mit Tomaten, Gurken, Mais, roten Bohnen, Hähnchen-Nuggets und Petersilie, French-Dressing (a,f,g,h,i,m) BE 2 (-)	hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m,s) BE (2,3)	Pflaumenkompott mit Puddinginsel (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
<b>Freitag</b> 23.01.2026	Grüne Bohnen- suppe mit Fleisch- einlage und Dessert (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3,8)	Schweinegulasch mit Makkaroni, dazu Obst (m,s) BE 8 (-)	Backfisch mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Rotkohlrohkost (a,b,c,e,f,h,i,m) BE 4 (3)	Vegetarische Frühlingsrolle mit Red Thai Currysoße (fruchtig-scharf) und Basmatireis (a,c,f,h,m) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	Wildschwein- Rollbraten in Soße, mit Wirsinggemüse und Kartoffelklößen (f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Heringshappen in Dijon-Senfahnesoße und Baguettebrötchen (a,b,e,f,h,i,k,m) BE 5 (2,3,9)	„Gemischte Salatplatte“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblattsalat, Eisberg, Friseesalat, Rotkohl- und Rote-Beet- salat, mit Tomaten, Mais, grüner Gurke, roten Bohnen, Radieschen, Möhrenstiften, dazu Sylter Dressing (a,f,h,i,k,m,s) BE 2 (-)	hausgemachter Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) BE (3)	Milchreis mit Kirschoße (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)

<b>Samstag</b> 24.01.2026	<b>Menü 1 (5,70 €)</b> Geflügel-Bratwurst mit Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,o,p,q) BE 4 (3,8)	<b>Menü 2 (5,40 €)</b> Linsensuppe mit Fleisch- einlage (süß-sauer) und Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3,8)	Trinken Sie genug? <b>Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!</b>	<b>Kuchen (4,50 €)</b> hausgemachter Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) BE (3)
<b>Sonntag</b> 25.01.2026	<b>Menü 1 (5,70 €)</b> Kasslerbraten mit Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (f,m,s) BE 5 (2,3,8)	<b>Menü 2 (5,40 €)</b> Hackfleischsoße Bologneseart mit Gabelspaghetti (a,e,i,k,m,s,w) BE 7 (-)	Trinken Sie genug? <b>Mineralwasser „medium“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!</b>	<b>Sonntagskuchen</b> Dessertküchlein mit Cremefüllung (0,60 €) Perfekt zum Sonntagskaffee (a,f,g,m) BE 3 (-)

**So schmeckt Tradition.**

**Das Urige**  
Urgetreidebrot

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

(ca. 650g) **4,80 €**  
Artikel-Nr: 380

Bitte unsere Lieferbedingungen (links unten im Feld „Zusatzangebot“ beachten)! Aussehen kann herstellungsbedingt variieren.

VDSKC Mitglied

BIO-zertifiziert  
K-Nr: DE-ÖKO-070

Partyservice Brand  
Mitglied seit 2004

100% ÖKO-STROM  
seit 2021

**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 oder per Handy-App möglich.

\* Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen. Bestellung bis spätestens 10.00 Uhr am Liefertag. 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) <sup>(m,o,p,q,r)</sup> - 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.

**+ 0,25 € Pfand**

Auf alle Getränke

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

fruchtig-frische Säfte mit hohem Fruchtsaftgehalt und ohne Zuckerzusatz

330 ml je **0,79 €**

Natürlich erfrischendes Mineralwasser (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. **Nur 4,50 €**

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

**Frisch-fruchtige Obstschale** mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison. **3,49 €**  
Artikel-Nr: 388

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 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, 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.

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.