

07. 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 „Griechisch“ Essen 6 6,80 €	Kaltmenü Essen 7 5,40 €	Salat Essen 8 5,50 € Auch in Mehrwegverpackung bestellbar. Artikel-Nr. 432	hausgemachter Kuchen 4,50 € (6-8 Stück) Nur zusammen mit Essen 1-4+6-8 lieferbar	hausgemachtes Dessert 1,00 € In Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.:436 Nur zusammen mit Essen 1-4+6-8 lieferbar
Montag 09.02.2026	Wachsbohnsuppe mit Fleischinlage und Dessert	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Pilzen und Paprika) und 🍌-Nudeln	Gnocchi in Pilzrahmsoße und Obst	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Lammgulasch mit Speckbohnen und Semmelklößen	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen und Paprika-Mix-Salat, dazu Senf	„Salat Küchenmeister“ Eisberg, Karotten, Rot- und Weißkohlsalat, Radicchio, Gurke, Tomate, bunte Paprikastreifen, Kidney-Bohnen, Mais und French-Dressing	hausgemachter Mandarinen- Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Pfirsich- Kompott
Dienstag 10.02.2026	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Käse-Wiener mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf	Vegetarisches Schnitzel mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelspalten	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Überbackene Hähnchenbrust in Metaxasoße und Spätzle, dazu Weißkrautsalat	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Salat- mayonnaise) mit Chicken Cressis und Gurkensalat, dazu ein Dip	„Salat Amerika“ Eisberg, Chinakohl, Weißkohlsalat, Radieschen, Broccoli, Buntschnitt- möhren und Tomate, garniert mit Silberzwiebeln mit Partybouletten, Petersilie und Joghurt-Kräuter-Dressing	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Kokosquark
Mittwoch 11.02.2026	Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage und Bockwurst	Szegediner Gulasch mit Semmelklößen, dazu Obst	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat	Kartoffel-Kohlrabi- Gratin mit Gouda überbacken	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Schweinemedallions mit Broccoli in Käsesoße und Schupfnudeln	Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurkenscheiben mit Salatmayonnaise), dazu ein Baguette-Brötchen	„Fruchtige Salatplatte“ Blattsalate, rote und gelbe Paprika, Gurke, Tomate, Ananasstücke, garniert mit Käsestreifen, ein halbes Ei, Kidney-Bohnen, Petersilie und Kräuter-Dressing	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Rote Götterspeise mit Vanillesoße
Donnerstag 12.02.2026	Linsensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und Rotwurst	Schweinebraten „Toskana“ mit Soße, Butterbohnen und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Fruchtcurrysoße und Pfirsichstücken mit Langkornreis, dazu Obst	Vegetarische Hackbällchen mit Tomatensoße und Spaghetti	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Überbackener Gyros in Metaxasoße und Gemüsereis	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) Hähnchen- schnitzel und Bohnen- salat, dazu ein Dip	„Chefsalat“ verschiedene Blattsalate, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl- und Weißkohlsalat, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney-Bohnen und Petersilie, dazu ein Joghurt-Dressing	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Himbeer- Sahnequark
Freitag 13.02.2026	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch- einlage, dazu ein Dessert	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree, dazu eine Gewürzgurke	Grillhaxe mit Soße, Grünkohl und Kartoffelklößen	Vegetarische „Hot-Dog Pizza“ belegt mit Tomatensoße, veg. Hot-Dog-Würstchen, Gurke und Remoulade, Röst-zwiebeln und Käse überbacken	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Schweinemedallions in Metaxasoße und Spätzle, dazu Bohnensalat	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgurke und Salat- mayonnaise) mit Kaßler- braten und Weißkraut- Paprikasalat, dazu ein Dip	„Salat Rot-Weiß“ Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut- und Rotkrautsalat, Paprika rot, Gurkenscheiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu French-Dressing	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Eierlikörmousse
Samstag 14.02.2026	Menü 1 (5,70 €) Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost	Menü 2 (5,40 €) Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Unsere Empfehlung: „Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ½ Ei und Mozzarella, Dazu ein leckeres Dressing! 4,30 € Bestellungen bitte bis 10.00 Uhr am Vortag der Lieferung. Preis zuzüglich 5,00 € Mehrwegpfand. Nur zusammen mit Essen 1-4 und 6-8 lieferbar. Abbildung: Kein Artikelbild.					
Sonntag 15.02.2026	Menü 1 (5,70 €) Gemischter Gulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Menü 2 (5,40 €) Hackfleischsoße Bologneseart mit Gabelspaghetti	Trinken Sie genug? Mineralwasser „medium“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Sonntagskuchen Dessertkuchlein mit Cremefüllung (0,60 €) Perfekt zum Sonntagskaffee						

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) ^(m,o,p,q,r) - 4,80 €
(Aus „Urgetreide“ und hausgebackenem 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.

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**

Frish-fruchtige Obstschale

mit Apfel, Weintrauben, Ananas,
und Obst der Saison.

3,49 €
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.

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 07 und 08
vom
09.02.2026 - 22.02.2026

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: GRIECHENLAND

Der offizielle Name Griechenlands lautet Ellinikí Dhimokratía (Hellenische Demokratie). Ihre Flagge besteht aus 4 weißen und 5 blauen waagerechten Streifen mit einem weißen Kreuz auf blauem Grund. Blau symbolisiert den blauen Himmel und das blaue Meer Griechenlands. Weiss symbolisiert die Reinheit des Kampfes der Griechen um ihre Unabhängigkeit (1821-1828). Das Kreuz versinnbildlicht den christlichen Glauben.

Wir wünschen GUTEN APPETIT!

08. 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 „Belegtes“ Essen 6 4,55 €	Kaltmenü Essen 7 5,40 €	Salat Essen 8 5,50 € Auch in Mehrwegverpackung bestellbar. Artikel-Nr. 432	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 16.02.2026	Gemüsesuppe mit Suppenfleisch- klößchen und einem Dessert (a,f,h,m,s) BE 5 (-)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Rahmsoße mit frischen Kräutern und Kartoffel- püree, dazu Obst (b,f,h,m) BE 4 (3)	Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,m,s) BE 6 (-)	Schupfnudel-Gemüse- Pfanne dazu ein Dessert (a,f,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)	„Bouletten-Brötchen“ Mehrkornbrötchen mit Mayonnaise, Boulette, Krautsalat und Gurke (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q,r,s) BE 5 (3)	Käse-Nudel-Wurst-Salat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salat- mayonnaise) „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip BE 4 (1,2,3) (a,e,f,h,i,k,m,s,w)	„Floridasalat“ Eisberg, Selleriesalat, Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprika- streifen, Hähnchenstreifen, Ananas- stücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 2 (3,9)	hausgemachter Quarkkuchen mit Kirschen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Apfel- Kompott (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,3)
Dienstag 17.02.2026	Wirsingkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker (f,h,i,m,s) BE 3 (2,3,8)	Tomatensoße mit Jagdwurst und Makkaroni (i,m,s) BE 7 (2,3)	Paniertes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Gemüse- Gratin und Farmersalat (a,b,f,h,m) BE 4 (3,8,9)	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)	„Backfisch-Baguette“ mit Remoulade, frischem Salat, Backfisch, Tomate und Gurke (a,b,e,f,h,k,m) BE 5 (3)	Mandarinen-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Paprika, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise) mit Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ und Tomaten- Gurkensalat, dazu ein Dip (a,f,h,i,m,s) BE 6 (1,2,3)	„Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohl, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken, ein halbes gekochtes Ei, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing (a,f,h) BE 2 (2,9)	hausgemachter Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Vanillepudding mit Schokosoße (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Mittwoch 18.02.2026	Hefeklöße mit Fruchtsoße (a,e,f,g,m,o) BE 10 (1)	Senfsoße mit gek. Ei und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrohkost (a,f,i,m) BE 6 (-)	Rinderschmorbraten mit Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (h,m,s) BE 5 (2,3)	Vegetarische Möhrensuppe mit Brötchen (f,m,p) BE 6 (-)	„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)	„Schnitzel-Brötchen“ Mehrkornbrötchen mit Schnitzel, frischem Salat, Chunky Salsa, Gurke und Tomate (a,f,h,i,k,m,o,p,q,r,s) BE 4 (1,3)	Bunter Kartoffelsalat (Kartoffeln, Joghurt- dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Hähnchen-Gemüse- Speiß und Weißkraut- Paprikasalat, dazu ein Dip (a,f,i,m,s) BE 5 (2,3,9)	„Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käse- stücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt-Dressing (a,f,h) BE 2 (-)	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)	Quarkspeise (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Donnerstag 19.02.2026	Soljanka mit Sauerkohl und Brötchen (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	Kaßlerkammbraten mit Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (f,m,s) BE 5 (2,3,8)	Rostbrät (eine Kammscheibe) mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln (m,s) BE 4 (-)	Vegetarische Bratwurst, Sauerkohl und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeleinlage, dazu Senf (a,e,f,h,i,m) BE 4 (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)	„Ei-Baguette“ mit Mayonnaise, frischem Salat und gek. Ei, garniert mit Tomate und Paprikastreifen (a,e,f,h,k,m) BE 3 (3)	Farfalle-Nudelsalat (Schleifennudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit gefüllten Paprikaschoten (Kräuterfrischkäse und Feinschmeckersalat) auf gem. Salat (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (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 (-)	hausgemachter Schokoladen- Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Milchreis mit HeidelbeersöÙe (f) BE 2 (-)
Freitag 20.02.2026	Kohlrübeneintopf mit Fleischleinlage und Dessert (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,8)	Hackbraten mit Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Currywurstchen in Tomatencurrysoße und Spätzle (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 7 (2,3,4,9)	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)	Laugen-Brötchen mit Krautsalat, Leberkäse, süßem Senf, Radieschen, Feldsalat und Röstzwiebeln (a,e,f,g,h,i,k,m,p,s) BE 5 (2,3,8,9)	Hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringsfilet, Jagdwurst, Zwiebel, rote Beete, Gewürzgurke und Salat-mayonnaise) mit Baguettebrot (a,b,f,h,i,m,s) BE 3 (2,3,9)	„Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinken, Petersilie zu American-Dressing (f,g,h,i,s) BE 3 (2,3,8)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o) (3)	Herrencreme (e,f,g,m,o,p,q) BE 1 (10)

Samstag 21.02.2026	Menü 1 (5,70 €) Frikadelle mit Spinat und Salzkartoffeln (a,f,m,s) BE 5 (-)	Menü 2 (5,40 €) Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch- einlage, dazu ein -Dessert (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 3 (-)	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 €** einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Nusskuchen (enthält Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o) (3)
Sonntag 22.02.2026	Menü 1 (5,70 €) Schweinebraten mit Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln (i,m,s) BE 5 (2,3)	Menü 2 (5,40 €) Rindergulasch mit Makkaroni (m) BE 6 (-)	Trinken Sie genug? Mineralwasser „medium“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 €** einfach dazubestellen!	Sonntagskuchen Dessertküchlein mit Cremefüllung (0,60 €) Perfekt zum Sonntagskaffee (a,f,g,m) BE 3 (-)

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

Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzangebot“ beachten!

Auch in Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.: 433

BIO-zertifiziert
K-Nr.: DE-ÖKO-070

Mitglied seit 2004

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 Wochen-
enden und Feiertagen.
Bestellung bis spätestens
10.00 Uhr am Liefervortag.
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.

**+ 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, Kinder-
tagesstätten, 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 ver-
fügen 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 verhin-
dern, 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 Familien-
feiern, 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 Entscheidungs-
hilfe 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.