

11. 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 „Roulade“ Essen 6 6,90 €	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 09.03.2026	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert	Rührei mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Obst	Makkaroni mit Pesto und getrockneten Tomaten, dazu Parmesan (ger. Hartkäse)	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Hähnchenroulade mit Soße, Kaisergemüse und Schupfnudeln	Bunter Nudelsalat mit Balkankäse (Nudeln, Balkankäse-Würfel, Mais, Lauch, Paprika, Tomate, Basilikum, Balsamico-Essig) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip	„Salatplatte“ verschiedene Blattsalate, Rotkrautsalat, Paprika bunt, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, roten Bohnen, Kochschinkenstreifen, ein halbes Ei, Crème-fraîche-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Obstsalat
Dienstag 10.03.2026	Weißkohlsuppe mit Fleischinlage und Knacker	Buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis und Rotkohlrohkost	Matjes mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahneseife und Salzkartoffeln	Gemüse-Pizza Zwiebeln, Paprika, Champignons, Broccoli, Tomaten und Reibekäse überbacken	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Schweinefleisch-Roulade mit Soße, Blumenkohl und Kartoffelklößen	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgerurke, Jagdwurst), Burgunderbraten und Bohnensalat, dazu ein Dip	„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate, Selleriesalat, Radieschen, grüne Gurken, Tomaten, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Petersilie und Fleischröllchen, Essig-Öl-Balsamico-Dressing	hausgemachter Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Grüne Götterspeise mit Vanillesoße
Mittwoch 11.03.2026	Schokoladensuppe mit Milchbrötchen	Zwei Jagdwurstscheiben mit Tomatensoße und Makkaroni	Lose Rotwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln	Vegetarische Linsensuppe (süß-sauer), dazu ein -Brötchen	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Rinderroulade mit Soße, Ananasrotkohl und Kartoffelklößen	Hausgemachter Heringssalat (Heringsfilet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgerurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot	„Amsterdamer Salat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Möhren, Radieschen, mit Tomaten, Gurken, Mais, roten Bohnen, Hähnchen-Nuggets und Petersilie, French-Dressing	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Grießdessert mit Himbeersoße
Donnerstag 12.03.2026	Erbsensuppe mit Fleischinlage und Bockwurst	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	Bayrischer Leberkäse mit Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Gouda überbacken	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Hausgemachte Kalbsroulade mit Balkankäse-Füllung, Bratensoße, Rahmwirsing und Sonntagsklößen	Curry-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Paprika, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“, Paprika-Mix-Salat und ein Dip	„Gemischte Salatplatte“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblattsalat, Eisberg, Friseesalat, Rotkohlsalat, mit Tomaten, Mais, grüner Gurke, roten Bohnen, Radieschen, Möhrenstiften, dazu Sylter Dressing	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Quarkdessert mit Kirschen
Freitag 13.03.2026	Kesselgulasch mit Brötchen	Schweinebraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln	Scholle „natur“, Zitronenbuttersoße mit Möhrenstiften und Kartoffelpüree mit frischem Schnittlauch, dazu Möhren-Rohkost	Vegetarische Paprikaschote mit Soße und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Fischroulade mit Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ mit Kartoffeln, Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing, Backfisch und Weißkraut-Paprikasalat, dazu Remouladensoße	„Salat Sportsmann“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Weißkrautsalat, Porree, mit Gurken- und Tomatenscheiben, Eischeiben, Sonnenblumenkerne und Petersilie, dazu Joghurt-Dressing	hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube

Samstag 14.03.2026	Menü 1 (5,70 €) Zwei Fischfrikadellen in Rahmsoße mit frischer Petersilie und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat	Menü 2 (5,40 €) Möhrensuppe mit Fleischinlage und Dessert	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)
Sonntag 15.03.2026	Menü 1 (5,70 €) Sauerbraten mit Soße, Ananasrotkohl 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 Dessertküchlein mit Cremefüllung (0,60 €) Perfekt zum Sonntagskaffee

Jeden Tag wechselndes Angebot:

hausgemachter KUCHEN

Kuchenplatte
(ca. 6 Stck)

4,50 €

EINFACH GUT ESSEN

Kennzeichnungspflichtige Allergene:	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
a-Ei, b-Fisch, c-Krebstiere d-Erdnüsse, e-Soja, f-Milch g-Schalenfrüchte h-Sellerie, i-Senf, k-Sesamkörner, m-Weizen, o-Roggen, p-Gerste, q-Hafer, r-Dinkel, s-Schwein, t-Kamut-Hybridstämme, u-Schwefeldioxid und Sulfite, w-Lupine, x-Weichtiere	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
Ovo-Lacto-vegetarische Kost enthält Geflügel unter 500 kcal	enthält Schwein enthält Fisch enthält Rind

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. 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.

+ 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 €**

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

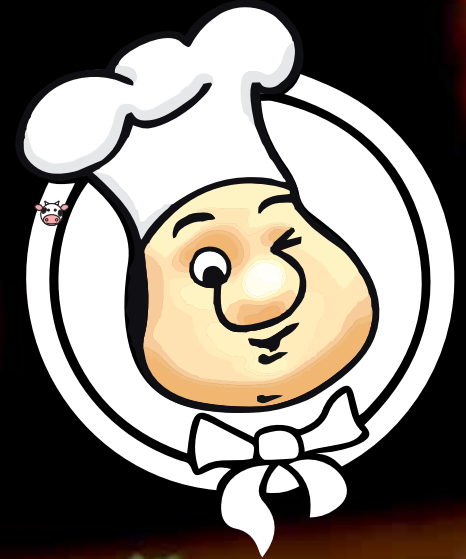
Frisch-fruchtige Obstschale mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison. **3,49 €**
Artikel-Nr. 388

Auch in Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.:433

Bergmann's

MENÜ-&PARTYSERVICE

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



Speisepläne
für die Kalenderwochen 11 und 12
vom
09.03.2026 - 22.03.2026

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: Rouladen

Wussten Sie, daß man Rouladen nicht nur essen sondern auch singen kann? In der Musik wird eine Folge von mehreren schnellen auf- bzw. absteigenden Noten, gesungen auf einer Silbe als Roulade bezeichnet. Auch hier leitet sich das Wort vom französischen Verb rouler „rollen“ ab. Leider können wir nicht gut singen! Dafür aber eine köstliche Roulade zubereiten! Überzeugen Sie sich selbst mit Speisen aus unserer aktuellen Aktionswoche.

Wir wünschen GUTEN APPETIT!

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.

12. 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 „Pizza“ Essen 6 5,60 €	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 16.03.2026	Vanillemilchreis mit Kirschoße	Bauernroulade mit Soße, Kohlrabi- Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Ungarischer Gulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu -Nudeln und ein Dessert	Bunte Gemüsesuppe und ein Dessert	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	„Thunfisch-Pizza“ belegt mit Tomaten- soße, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch und Käse überbacken	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Salat- mayonnaise) mit Wiener Würstchen und Rot- kohlrohkost, dazu Senf	„Frankfurter Salat“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eisberg, Zwiebellauch, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, garniert mit gekochtem Ei, Mais, Petersilie, dazu Kräuter-Dressing	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Birnen-Kompott (-) BE 1 (3)
Dienstag 17.03.2026	Käse-Hackfleisch- Lauchcrèmesuppe mit Ciabattabrötchen	Alaska-Seelachsfilet „natur“ in Rahmsoße mit frischem Dill und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Rohkost	Kaßler mit Grünkohl und Salzkartoffeln	Gemüse-Frikadelle in Rahmsoße mit frischer Petersilie und Kartoffelpüree	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	„Hot-Dog Pizza“ belegt mit Tomatensoße, Hot-Dog-Würstchen, Gurke und Remoulade, Röstzwiebeln und Käse überbacken	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit hausgemachtem Hackbraten und Bohnensalat, dazu Senf	„Schwedensalat“ Eisberg, Lollo Rosso, Zwiebellauch, Rapünzchen, Chinakohl, Möhrenstifte, Mais, Radieschen, Gurken, Tomaten, Pinienkerne und Joghurt-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Vanillequark mit Heidelbeersoße (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Mittwoch 18.03.2026	Wachsbohnenuppe mit Fleischeinlage und Dessert	Jägerschnitzel (zwei unpan. Jagdwurstscheiben), Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Rib-Hacksteak mit Letscho und Bratkartoffeln	Spinat-Käsesoße mit -Nudeln und Obst	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	„Hawaii Pizza“ belegt mit Tomaten, Saftschinken, Ananas und geriebenem Käse überbacken	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurst- streifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Kaßlerbraten und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip	„Salatplatte Luzern“ frischer Salat der Saison, Kochschinkenstreifen, Mais, Gurken, Paprika, Blumenkohlsalat, Kidney-Bohnen, Käsestreifen, Petersilie und American-Dressing	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Apfelmus mit Puddinginsel (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,3)
Donnerstag 19.03.2026	Linsensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und Rotwurst	Bratwurst Soße, Sauerkohl und Salzkartoffeln	Schlemmerfilet „Bordelaise“ (Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage) und Kartoffel-Gratin mit Weißkraut-Paprikasalat	Back-Camembert, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	„Salami-Pizza“ belegt mit Tomaten- soße, Salami, Tomaten, Mais, Champignons und Käse überbacken	Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurkenscheiben mit Salatmayonnaise), dazu ein Baguette-Brötchen	„Salatplatte Gyrosart“ Eisberg, Weißkohl, Möhren, Paprika, weiße Bohnen, Gyros- geschnetztes, Gurke, Tomate und Sahne-Knoblauch-Dressing	hausgemachter Schokoladen- Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Himbeer- Sahnequark (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Freitag 20.03.2026	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert	Käse-Makkaroni mit Hackfleischsoße Bologneseart	Schaschlik-Spieß mit Letscho und Bratkartoffeln	Curry-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch und Basmatireis	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	„Spinat-Pizza“ belegt mit Frischkäse, Spinat, Zwiebeln und Käse überbacken	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Hähnchenschnitzel und Gurkensalat, dazu ein Dip	„Bunter Salat mit Mini- Hähnchen-Spieß“ versch. Blattsalate, Eisberg, Möhren- stifte, Cocktailtomaten, Gurken, bunte Paprikastreifen, Mais, Käse, Petersilie und Joghurt-Dressing	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)	Eierlikörmousse (a,f) BE 1 (10)

Samstag 21.03.2026	Menü 1 (5,70 €) Frikadelle mit Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,s) BE 6 (-)	Menü 2 (5,40 €) Klare Gemüsesuppe mit Ei und Hühnerfleischeinlage, 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 Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)
Sonntag 22.03.2026	Menü 1 (5,70 €) Putengulasch mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (f,m) BE 6 (-)	Menü 2 (5,40 €) Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Paprika und Pilzen), dazu -Nudeln (e,i,m,s,w) 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 (-)

So schmeckt Tradition.

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

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

Das Urige

Urgetreidebrot

(ca. 650g) **4,80 €**

Artikel-Nr: 380 (m,o,p,q,r)

VDSKC Mitglied

BIO-zertifiziert
K-Nr: DE-ÖKO-070

Partnerservice
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 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**

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 €

Auch in Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.: 433

Artikel-Nr: 388

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.