

15. 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 „Wrap“ Essen 6 4,50 €	Kaltmenü Essen 7 5,40 €	Salat Essen 8 5,50 €	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 06.04.2026

Schweinefleisch-Roulade mit Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklößen (5,70 €)

Rindergulasch mit Makkaroni (5,40 €)

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

Dessertküchlein mit Cremefüllung (0,60 €)

Wir wünschen allen Fröhliche Ostern,

die schönsten Sonnenstrahlen, die besten Verstecke, eine gute Nase beim Suchen...
...und natürlich immer einen guten Appetit!

Dienstag 07.04.2026	Möhrensuppe mit Fleischbeilage und Dessert	Frikadelle mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust in Curryrahmsoße (mit Kokosmilch und Ananasstücken) und Langkornreis, dazu Obst	Back-Camembert mit Tomatensoße, Cous-Cous und Gemüse	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	„Wrap mit Kochschinken und Käse“ gefüllt mit Kochschinken, Käsestiften, Eisbergsalat, Karottenstiften, Gurkenstiften und Remouladensoße	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika und Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen und Rotkrautsalat, dazu Senf	„Floridasalat“ Eisberg, Selleriesalat, Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprikastreifen, Hähnchenstreifen, Ananasstücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Mandarinen-Kompott
----------------------------	--	---	---	--	--	--	---	--	--	--------------------

Mittwoch 08.04.2026	Klare Gemüsesuppe mit Ei- und Hühnerfleischbeilage, dazu ein Brötchen	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrhokost	Gefüllte Paprikaschote mit Soße und Salzkartoffeln	„Spinat-Pizza“ belegt mit Frischkäse, Spinat, Zwiebeln und Käse überbacken	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	„Wrap mit Thunfischcreme“ gefüllt mit Thunfischcreme, buntem Salat, Paprikastreifen und roten Zwiebeln	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgerne und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip	„Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohl, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken, ein halbes gekochtes Ei, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing	hausgemachter Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Pfirsichquark
----------------------------	---	--	--	---	--	---	---	--	---	---------------

Donnerstag 09.04.2026	Weißer Bohnensuppe mit Fleischbeilage (süß-sauer) und Rotwurst	Geflügel-Bratwurst mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Köthener Sülze „Hausmacher Art“ mit Remouladensoße und Salatbeilage, dazu Bratkartoffeln	Makkaroni mit Pesto und getrockneten Tomaten, dazu Parmesan (geriebener Hartkäse)	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	„Chicken Wrap“ gefüllt mit buntem Salatmix, und Chicken-Crossis, Chunky Salsa und Sourcrème	Matjestyop (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurkenscheiben in Sahnesoße), dazu ein Baguette-Brötchen	„Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käsestücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt-Dressing	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Grüne Grütze mit Vanillesoße
------------------------------	--	---	--	---	--	--	---	--	---	------------------------------

Freitag 10.04.2026	Germknödel mit Kirschoße	Hackfleischsoße Bologneseart mit Gabelspaghetti und Parmesan (geriebener Hartkäse)	Nierengulasch mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat	Vegetarische Linsensuppe (süß-sauer) und ein -Brötchen	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	„Wrap mit Schweinegeschneitzeltem“ gefüllt mit buntem Salatmix, Rot- und Weißkraut, Zaziki, Zwiebeln und Geschneitzeltem	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würstchen, Gewürzgerne und Salatmayonnaise) mit Hackbraten und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip	„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	hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Erdbeermus mit Sahnehaube
---------------------------	--------------------------	--	---	--	--	---	--	--	--	---------------------------

Samstag 11.04.2026	Menü 1 (5,70 €) Panieretes Kabeljaufilet Rahmsauce mit frischen Kräutern und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrhokost	Menü 2 (5,40 €) Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischbeilage, dazu ein Dessert	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 €** einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)
---------------------------	---	--	---	---

Sonntag 12.04.2026	Menü 1 (5,70 €) Kasslerbraten mit Soße, Sauerkohl und Kartoffelklößen	Menü 2 (5,40 €) Tomatensoße mit Jagdwurst und Makkaroni	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
---------------------------	--	--	--	---

Unsere Empfehlung:

„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“
Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ½ Ei und Mozzarella, Dazu ein leckeres Dressing!

4,50 €

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.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
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-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 Schwein
🐔 enthält Geflügel	🐟 enthält Fisch
🍷 unter 500 kcal	🐄 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 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. 700g) (m,o,p,q,r) - 4,80 €
(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.

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

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**

Bergmann's

MENÜ- & PARTYSERVICE

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

Speisepläne

für Kalenderwochen 15 und 16
06.04.2026 - 19.04.2026

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-Service Nummer: 0800 00 50490
Web-App: web-app.bergmanns.de

Unsere Aktionswoche: Wrap

Ein Wrap ist ein dünnes, mit einer Füllung zu einer Rolle gewickeltes Fladenbrot. Ursprung ist die Tex-Mex-Küche weshalb als Hülle häufig Tortillas verwendet werden. Für die Füllung gibt es keine festen Rezepte, sie besteht meist aus Gemüse oder Salat, gebratenem Fleisch und einer pikanten Soße. Seit den 1990er Jahren sind Wraps auch in Europa als Fastfood bzw. Fingerfood populär geworden.

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 Lieferages (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 Lieferort bis 15.30 Uhr möglich.

16. 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 6,90 €	Kaltmenü Essen 7 5,40 €	Salat Essen 8 5,50 € <small>Auch in Mehrwegverpackung bestellbar. Artikel-Nr. 432</small>	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 13.04.2026	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln und Obst	Kassler mit Grünkohl und Salzkartoffeln	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein Dessert	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Fischpfanne (Gamelen, Alaska-Seelachsfilet, Tomaten, Kokosmilch und Oliven) mit buntem Reis	Bunter Kartoffelsalat (Kartoffeln, Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohlsalat, Gurke, Tomaten, gamiert mit Mais, Paprika, Balkan-Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Kräuter-Dressing	hausgemachter Quarkkuchen mit Mandarinen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Ananaskompott (-) BE 2(-)
Dienstag 14.04.2026	Erbsensuppe mit Fleischinlage und Bockwurst	Krautgehacktes (Schweinehackfleisch und Weißkraut) mit Salzkartoffeln und Obst	Hähnchenbrust „natur“ mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Red Thai Currysoße und Basmatireis	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Regenbogenforelle (ohne Mittelgräte) mit Schwenkkartoffeln, dazu Kräuterbutter und Zitrone	Mandarinen-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Paprika, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise) mit Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip	„Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinken, Petersilie zu American-Dressing	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Heidelbeerquark (e,f,m,o,p,q) BE 1(1)
Mittwoch 15.04.2026	Schokoladensuppe mit Milchbrötchen	Schweineschnitzel mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Gemischte Platte (eine Scheibe Kaßlerbraten, ein Party-Wiener und ein kleines Bratwürstchen) mit Sauerkohl und Erbsenpüree, dazu Senf	Sellerieschnitzel Zitronenbuttersoße und Kartoffelpüree mit frischem Schnittlauch	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Wildlachsfilet auf Blattspinat in Sahne-Gratinsoße und Wildreis	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Salatmayonnaise) mit gefüllten Paprikaschoten (mit Kräuterfrischkäse und Feinschmeckersalat) auf gemischtem Salat	„Garten-Mix“ Chinakohl, Endiviensalat, Eisberg, Weißkohlsalat, Radicchio, Paprika bunt, Möhrenstifte, gamiert mit Zuchinischeiben, Tomaten, Mandarinen, Petersilie, mit Käse und einem Ei zu Joghurt-Dressing	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Schokopudding mit Vanillesoße (e,f,m,o,p,q) BE 2(1)
Donnerstag 16.04.2026	Weißkohlsuppe mit Fleischinlage und Knacker	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignoninlage und Gemüsereis, dazu Obst	Schwalbennester (Hackfleisch mit gekochtem Ei), Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln	Zaziki mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Hoki-Fischfilet mit Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln	Hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, rote Beete, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) und Baguettebrötchen	„Speziessalat nach Art des Hauses“ Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohlsalat, Paprikastreifen, gamiert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Kochschinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing	hausgemachter Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Pflaumen-Kompott mit Puddingjinsel (-) BE 1(1)
Freitag 17.04.2026	Kesselgulasch mit Brötchen	Zwei Fischfrikadellen in Rahmsauce mit frischen Kräutern und Kartoffelpüree, dazu Weißkraut-Paprikasalat	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln	Vegetarische Bratwurst Sauerkohl und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeleinlage, dazu Senf	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Kabeljaufilet „natur“ auf Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Basmatireis und Gurkensalat	Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit Hähnchen-Gemüse-Spieß und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip	„Americansalat“ Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rotkohlsalat mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, Joghurt-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Milchreis mit Kirschoße (e,f,m,o,p,q) BE 2(1)

Samstag 18.04.2026	Menü 1 (5,70 €) Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrohkost	Menü 2 (5,40 €) Grüne Bohnensuppe 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 Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)
Sonntag 19.04.2026	Menü 1 (5,70 €) Schweinebraten „Toskana“ mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln	Menü 2 (5,40 €) Rindergulasch mit Makkaroni	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:

„Kleiner Haussalat Kochschinken“
Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ½ Ei, Kochschinken- und Käsestreifen. Dazu ein leckeres Dressing! 2,3,8,a,f,h,i,s **4,50 €**

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.

Für Zeichenerklärung bitte Blatt wenden!

Mehrwegverpackung

YDSKC Mitglied

PARTY SERVICE BUND DEUTSCHLAND e.V. Mitglied seit 2004

Bio Grünstempel-Okoprotzstift

100% ÖKO-STROM seit 2021

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 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 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.

Frisch-fruchtige Obstschale mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison. **3,49 €**
Artikel-Nr: 388
Auch in Mehrwegverpackung bestellbar: A.Nr.:433

Art.-Nr: 421 - Apfelsaft** fruchtig-frische Säfte mit hohem Fruchtsaftgehalt und ohne Zuckerzusatz
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**



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 gereinigt 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 Lieferortes (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 Lieferort bis 15:30 Uhr möglich.