

19. 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 6,90 €	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 04.05.2026	Grüne Bohnensuppe mit Fleischeinlage, dazu ein Dessert	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Chili con Carne mit Mais, Kidney-Bohnen und Langkornreis, dazu Obst	Vegetarische Hackbällchen mit Tomatensoße und Spaghetti	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Lammgulasch mit Speckbohnen und Semmelklößen	Bunter Nudelsalat mit Balkankäse (Nudeln, Balkankäse-Würfel, Mais, Lauch, Paprika, Tomate, Basilikum, Balsamico-Essig) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu 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 Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Pfirsich-Kompott
Dienstag 05.05.2026	Gulaschsuppe mit Brötchen	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat	Zaziki mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Überbackene Hähnchenbrust in Metaxasoße und Spätzle, dazu Weißkrautsalat	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Burgunderbraten, Weißkrautsalat und ein Dip	„Salat Sportsmann“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Weißkrautsalat, Porree, mit Gurken- und Tomatenscheiben, Eischeiben, Sonnenblumenkerne und Petersilie, dazu Joghurt-Dressing	hausgemachter Kakaostreusel-Kuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Kokosquark
Mittwoch 06.05.2026	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Dessert	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Paniertes Flunderfilet mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Farmersalat	Gnocchi in Pilzrahmsoße mit Obst	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Schweinemedallions mit Broccoli in Käsesoße und Schupfnudeln	Curry-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Paprika, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip	„Frankfurter Salat“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eisberg, Zwiebellauch, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, garniert mit gekochtem Ei, Mais, Petersilie, dazu Kräuter-Dressing	hausgemachter Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Rote Grütze mit Vanillesoße
Donnerstag 07.05.2026	Grießbrei mit Früchtemus	Zwei Fischrikadellen, Rahmsoße mit frischem Dill und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost	Lose Rotwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln	Vegetarisches Schnitzel mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Überbackener Gyros in Metaxasoße und Gemüsereis	Hausgemachter Heringssalat (Heringsfilet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürz-gurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot	„Schwedensalat“ Eisberg, Lollo Rosso, Zwiebellauch, Rapünzchen, Chinakohl, Möhrenstifte, Mais, Radieschen, Gurken, Tomaten, Pinienkerne und Joghurt-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Straciatella-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Vanillepudding mit Himbeersoße
Freitag 08.05.2026	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Suppenfleischklößchen, dazu ein Ciabattabrötchen	Kasslerbraten in Soße, mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit -Obst	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Schweinemedallions in Metaxasoße und Spätzle, dazu Bohnensalat	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ mit Kartoffeln, Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing mit Backfisch und Weißkraut-Paprikasalat, dazu Remouladensoße	„Salatplatte Luzern“ frischer Salat der Saison, Kochschinkenstreifen, Mais, Gurken, Paprika, Blumenkohlsalat, Kidney-Bohnen, Käsestreifen, Petersilie und American-Dressing	hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Eierlikörmousse

Samstag 09.05.2026	Menü 1 (5,70 €) Geflügel-Bratwurst Soße, Bayrisch Kraut 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 Vorratssack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)
Sonntag 10.05.2026	Menü 1 (5,70 €) Schweineschnitzel mit Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Menü 2 (5,40 €) Hackfleischsoße Bologneseart und 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

Bergmann's Schneidbrettchen

Motivreihe „4 Jahreszeiten“

Motiv **Frühling** (grün) Art.Nr: 427
 Motiv **Herbst** (rot) Art.Nr: 428
 Motiv **Winter** (blau) Art.Nr: 429

je 2,49 €

Motiv **SE Sommer** (gelb) Art.Nr: 430 - 2,99 €

Frühstücksbrettchen aus lebensmittelechten HPL-Schichtstoffplatten. Maße: ca. 23x14 cm.

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.

+ 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

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

Speisepläne für die Kalenderwochen 19 und 20 vom 04.05.2026 - 17.05.2026

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: GRIECHENLAND

Da die Olympischen Spiele der Antike in Griechenland ausgetragen wurden, wurde Athen auch zum ersten Austragungsort der modernen Olympiade im Jahr 1896 ernannt. Seit 1936 spielt Griechenland bei allen olympischen Spielen eine symbolische Rolle. Denn die Olympische Flamme wird in Olympia entzündet und dann durch den Fackellauf zum jeweiligen Austragungsort gebracht.

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 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.

20. 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 € <small>zzgl. 5,00 € Mehrwegpfand Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.</small>	Aktionsmenü „Crêpes“ Essen 6 3,95 €	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) <small>Nur zusammen mit Essen 1-4+6-8 lieferbar</small>	hausgemachtes Dessert 1,00 € <small>Nur zusammen mit Essen 1-4+6-8 lieferbar</small>		
Montag 11.05.2026	Klare Gemüsesuppe mit Ei- und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert <small>(a,e,h,i,m,o,p,q) BE 3(-)</small>	Paniertes Alaska-Seelachsfilet, Rahmsoße mit frischen Kräutern und Kartoffelpüree mit Gemüse <small>(b,f,h,m) BE 3(3)</small>	Wirsingkohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln <small>(i,m,s) BE 5(-)</small>	Vegetarische Linsensuppe (süß-sauer) und ein -Brötchen <small>(a,d,e,f,g,h,k,m,p) BE 11(+)</small>	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing <small>(a,f,h,i,s) BE 1(2,3,8)</small>	drei kleine Crêpes mit Apfelfüllung <small>(a,f,m) BE 6(-)</small>	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgarke und Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen und Bohnensalat, dazu Senf <small>(a,f,h,i,m,s) BE 4(2,3,9)</small>	„Römer Mix“ Eisberg, Weißkohlsalat, Porree, Rotkohlsalat, Lauchzwiebeln, Paprika, garniert mit Gurke, Tomate, Mais, Petersilie, zu Joghurt-Gartenkräuter-Dressing <small>(f,h,i,m) BE 2(-)</small>	hausgemachter Mandarinen-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(e,f,m,o,p,q) (3)</small>	Apfel-Kompott <small>(e,f,m,o,p,q) BE 2(1,3)</small>		
Dienstag 12.05.2026	Weißer Bohnensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und Rotwurst <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8(2,3,8)</small>	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch und Sauerkohl) mit Semmelklößen, dazu ein Dessert <small>(a,e,f,g,m,o,s) BE 5(-)</small>	Matjes mit Gurken und Zwiebeln in Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln <small>(a,b,f,h,m) BE 4(2,3,9)</small>	Makkaroni mit Pesto und getrockneten Tomaten, dazu Parmesan (ger. Hartkäse) <small>(a,f,g,m,o,p,q) BE 10(1,2)</small>	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing <small>(a,f,h,i,s) BE 1(2,3,8)</small>	drei kleine Crêpes mit Kirschkugelfüllung <small>(a,f,m) BE 6(-)</small>	Käse-Nudel-Wurst-Salat (Käse, Nudeln, Wurst und Paprika mit Salatmayonnaise), Hähnchen-Nuggets und Gurkensalat, dazu ein Dip <small>(a,e,f,h,i,k,m,s,w) BE 5(2,3,8)</small>	„Fitness Salat“ Eisberg, Kresse, Rotkrautsalat, Möhren, Selleriestifte, ein halbes Ei, Tomate, Gurke, Petersilie und French-Dressing <small>(a,f,h,i) BE 1(9)</small>	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (-)</small>	Quarkspeise <small>(e,f,m,o,p,q) BE 1(1)</small>		
Mittwoch 13.05.2026	Germknödel mit Kirschoße <small>(a,e,f,m,o,p,q) BE 10(1)</small>	Tomatensoße mit Jagdwurst und Makkaroni <small>(i,m,s) BE 7(2,3,8)</small>	Lammhacksteak mit Soße, Speckbohnen und Salzkartoffeln <small>(a,h,i,m,s) BE 4(2,3,8)</small>	Gemüse-Pizza (Zwiebeln, Paprika, Champignons, Broccoli, und Tomaten) mit Reibekäse überbacken <small>(e,f,i,m) BE 10(+)</small>	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing <small>(a,f,h,i,s) BE 1(2,3,8)</small>	drei kleine Crêpes mit Heidelbeerefüllung <small>(a,f,m) BE 6(-)</small>	Matjeshapen Zwiebel- und Gurkenscheiben in Sahnesoße, dazu ein Baguette-Brötchen <small>(a,b,f,h,m) BE 5(2,3,8)</small>	„Salatplatte Gyrosart“ Eisberg, Weißkohl, Möhren, Paprika, weiße Bohnen, Gyros geschneitztes, Gurke, Tomate und Sahne-Knoblauch-Dressing <small>(a,e,f,h,s) BE 2(-)</small>	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (3)</small>	Vanillepudding mit Schokosoße <small>(e,f,m,o,p,q) BE 1(1)</small>		
Donnerstag 14.05.2026	Frikadelle mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (5,70 €) <small>(a,f,h,i,m,s) BE 5(-)</small>	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignoneinlage und Spätzle (5,40 €) <small>(a,f,m) BE 6(-)</small>	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 €** einfach dazubestellen!	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (4,50 €) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (1)</small>	Christi Himmelfahrt bezeichnet die Rückkehr Jesu Christi als Sohn Gottes zu seinem Vater in den Himmel. Daher betrachtete man schon im Mittelalter dies Tag als Vatertag. Die Tradition, zu diesem Anlass auch den eigenen Vater zu ehren, entstand allerdings erst etwas später. Und aus einer Werbeaktion einer Berliner Brauerei wurde daraus schließlich der bis heute gepflegte Brauch mit Bollerwagen und Bier!						<small>Quelle: einfach-bergmann.de</small>	
Freitag 15.05.2026	Möhrensuppe mit Fleischinlage und Dessert <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5(2,3,8)</small>	Senfsoße mit zwei gekochten Eiern und Salzkartoffeln, dazu Obst <small>(a,f,i,m) BE 6(-)</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße (mit Ananasstücken) und Langkornreis, dazu ein Dessert <small>(f,h,i,m) BE 7(-)</small>	Back-Camembert, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse <small>(e,f,h,m) BE 6(-)</small>	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing <small>(a,f,h,i,s) BE 1(2,3,8)</small>	drei kleine Crêpes mit Quarkfüllung und Rosinen <small>(a,f,m) BE 6(-)</small>	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würstchenstreifen, Gewürzgarke und Salatmayonnaise) mit Party-Frikadellen und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip <small>(a,f,h,i,m,s) BE 4(2,3,8)</small>	„Bunter Salat mit Mini-Hähnchen-Spieß“ versch. Blattsalate, Eisberg, Möhrenstifte, Cocktailtomaten, Gurken, bunte Paprikastreifen, Mais, Käse, Petersilie und Joghurt-Dressing <small>(a,f,h) BE 2(-)</small>	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (-)</small>	Milchreis mit Pflaumenkompott <small>(e,f,m,o,p,q) BE 1(1)</small>		

Samstag 16.05.2026	Menü 1 (5,70 €) Alaska-Seelachsfilet „natur“ Rahmsoße mit frischen Kräutern und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost <small>(a,b,c,e,f,h,i,m,x) BE 4(3)</small>	Menü 2 (5,40 €) Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert <small>(a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 4(-)</small>	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 €** einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (-)</small>
Sonntag 17.05.2026	Menü 1 (5,70 €) Sauerbraten mit Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklößen <small>(m,s) BE 5(2,3,8)</small>	Menü 2 (5,40 €) Schweinegulasch mit Makkaroni <small>(m,s) BE 6(-)</small>	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 <small>(a,f,g,m) BE 3(-)</small>

Jeden Tag wechselndes Angebot:

hausgemachter KUCHEN

Kuchenplatte (ca. 6 Stck)

4,50 €

EINFACH GUT ESSEN

Für Zeichenerklärung bitte Blatt wenden!

VDSKC Mitglied

BIO zertifiziert

Mitglied seit 2004

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. 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.

+ 0,25€ Pfand
Auf alle Getränke

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**

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 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.