

23. 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 „Spargel“ 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 01.06.2026	Soljanka mit Brötchen <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE7 (2,3,9)</small>	Rührei mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln <small>(a,f,m) BE4 (-)</small>	Currywurstchen in Tomatencurrysoße und Spätzle <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE7 (2,3,4,9)</small>	Vegetarischer Chilipotf mit Mais und Kidney-Bohnen, dazu Basmatireis und Obst <small>(a,e,f,h,m,o,p,q,r) BE8 (-)</small>	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing <small>(a,f,h,i) BE1 (1)</small>	Kabeljaufilet „natur“ mit Spargel in Zitronenbuttersoße und Petersilienkartoffeln <small>(b,f,m) BE4 (2,3)</small>	Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgarne und Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen und Rotkrautsalat, dazu Senf <small>(a,f,h,i,m,s) BE4 (2,3,9)</small>	„Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käsestücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt- Dressing <small>(a,f,h) BE2 (-)</small>	hausgemachter Mandarinen- Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (3)</small>	Obstsalat <small>(-) BE1 (3)</small>
Dienstag 02.06.2026	Wirsingkohlsuppe mit Fleisch einlage und Knacker <small>(f,h,i,m,s) BE3 (2,3,8)</small>	Bauernroulade mit Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>(a,f,h,i,m,s) BE6 (-)</small>	Schweine- Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffel-Rösti, dazu Gurkensalat mit saurer Sahne <small>(f,m,s,u) BE5 (10)</small>	Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrohkost <small>(f) BE5 (-)</small>	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing <small>(a,f,h,i) BE1 (1)</small>	Schweinemedaillons mit Spargelgemüse und Schupfnudeln <small>(a,f,m,s) BE4 (-)</small>	Zwei Matjesfilets in Dillsahnesoße und Baguettebrot <small>(a,b,f,h,m) BE3 (2,3,9)</small>	„Frischer Salat“ mit Eisberg, Endiviensalat, Chicorée, Frisesalat, Rot- und Weißkrautsalat, Lauchringen, Möhrenstiften, Tomaten- und Gurkenscheiben, garniert mit Croutons, Käsewürfeln, Eisbeiben und Petersilie, dazu French- Dressing <small>(a,f,h,i) BE1 (-)</small>	hausgemachter Papageien- Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (-)</small>	Erdbeerquark <small>(e,f,m,o,p,q) BE1 (1)</small>
Mittwoch 03.06.2026	Hefeklöße mit Heidelbeeren <small>(a,e,f,g,m,o,p,q) BE10 (1)</small>	Bratwurst mit Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <small>(f,h,i,m,s) BE4 (-)</small>	Fischfilet „Broccoli“ mit Kartoffel-Gemüse- Gratin und Farmersalat <small>(a,b,f,h,m) BE3 (3,9)</small>	Vegetarische Möhrensuppe mit -Brötchen <small>(a,d,e,f,g,k,m,p) BE7 (-)</small>	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing <small>(a,f,h,i) BE1 (1)</small>	Schweineschnitzel, Spargel mit Hollandaise und Kroketten <small>(a,f,m,s) BE5 BE3 (-)</small>	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagd- wurst, Erbsen, Salat- mayonnaise) mit Puten- Ananas-Spieß und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip <small>(a,e,h,i,k,m,w) BE4 (2,3)</small>	„Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinken, Petersilie zu American-Dressing <small>(f,g,h,i,s) BE3 (2,3,8)</small>	hausgemachter Bienenstich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,f,g,m) (3)</small>	Grüne Grütze mit Vanillesoße <small>(a,e,f,g,m,o,p,q) BE3 (1)</small>
Donnerstag 04.06.2026	Gemüsesuppe mit Suppenfleisch- klößchen, dazu ein Ciabattabrötchen <small>(a,e,f,h,k,m,p,s) BE7 (-)</small>	Zwei Jagdwurstscheiben mit Tomatensoße und Makkaroni <small>(i,m,s) BE7 (2,3)</small>	Würzfleisch mit Gemüse einlage und buntem Reis, dazu -Obst <small>(f,h,i,m,s) BE7 (-)</small>	Vegetarische Lasagne Bologneseart <small>(a,e,f,h,m,p) BE5 (-)</small>	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing <small>(a,f,h,i) BE1 (1)</small>	Hähnchenbrust „natur“, Spargelgemüse mit Hollandaise und Schupfnudeln <small>(a,f,m) BE4 (-)</small>	Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Party-Frikadellen und Bohnensalat, dazu ein Dip <small>(a,m,s) BE3 (2,3,9)</small>	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohlsalat, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan- Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Kräuter-Dressing <small>(a,f,h) BE2 (3)</small>	hausgemachter Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,m,o,p,q) (1)</small>	Grießdessert mit Kirschoße <small>(e,f,m,o,p,q) BE2 (1)</small>
Freitag 05.06.2026	Kohlrübeneintopf mit Fleisch einlage und Dessert <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE4 (2,3,8)</small>	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrohkost <small>(a,f,h,m,o,p,q,s) BE5 (3)</small>	Putenschnitzel mit Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>(a,f,h,i,m,o,p,q) BE6 (-)</small>	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus <small>(a,m) BE9 (3)</small>	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing <small>(a,f,h,i) BE1 (1)</small>	Gebratenes Lachsfilet mit Spargelgemüse und Kartoffel-Gratin <small>(a,b,f) BE3 (1,3)</small>	Nudelsalat mit Schinken Ei, Erbsen und Salatmayonnaise, Hähnchenschnitzel und gemischter Salat <small>(a,e,f,g,h,i,k,m,o,p,q,s) BE8 (2,3,8)</small>	„Garten-Mix“ Chinakohl, Endiviensalat, Eisberg, Weißkohlsalat, Radicchio, Paprika bunt, Möhrenstifte, garniert mit Zucchini scheiben, Tomaten, Mandarinen, Petersilie, mit Käse und einem Ei zu Joghurt- Dressing <small>(a,f,h) BE2 (-)</small>	hausgemachter Kakaostreusel- Kuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,g,m,o,p,q) (-)</small>	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube <small>(a,e,f,g,k,m,o,p,q) BE1 (-)</small>

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 23 und 24
vom
01.06.2026 - 14.06.2026

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

Samstag 06.06.2026	Menü 1 (5,70 €) Pan. Alaska- Seelachsfilet, Rahmsauce mit frischen Kräutern und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat <small>(b,f,h,m) BE5 (3)</small>	Menü 2 (5,40 €) Linsensuppe mit Fleisch einlage (süß-sauer) und Rotwurst <small>(a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE8 (2,3,8)</small>	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratsspack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Kakaostreusel- Kuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) <small>(a,e,f,g,m,o,p,q) (-)</small>
Sonntag 07.06.2026	Menü 1 (5,70 €) Kasslerbraten mit Soße, Sauerkohl und Kartoffelklößen <small>(m,s) BE5 (2,3,8)</small>	Menü 2 (5,40 €) Hähnchen- Geschnetzeltes mit Champignon einlage und Spätzle <small>(a,f,m) BE6 (-)</small>	Trinken Sie genug? Mineralwasser „medium“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratsspack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Sonntagskuchen Dessertküchlein mit Cremefüllung (0,60 €) Perfekt zum Sonntagskaffee <small>(a,f,g,m) BE3 (-)</small>

Unsere Empfehlung:
Fruchtsäfte (0,33l)!
fruchtig-frische Säfte mit hohem
Fruchtsaftgehalt und ohne Zucker-
zusatz in 3 verschiedenen Sorten.

0,79 €
Apfelsaft Artikel-Nr: 421
Orangensaft Artikel-Nr: 422
Multivitaminsaft Artikel-Nr: 423

Abbildung ähnlich.
Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld "Zusatzangebot" beachten!

Kennzeichnungspflichtige Allergene: 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	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff 2 - mit Konservierungsmittel 3 - mit Antioxidationsmittel 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwefelt 6 - geschwärzt 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 Wochen-
enden 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.

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 Vorratsspack. **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

Unsere Aktionswoche(n): Spargel
Deutschen Spargel gibt es seit dem Anfang des 17. Jh. Es gibt 8 verschiedene Sorten und 3 Handelsklassen. Achten Sie beim Kauf von Spargel unbedingt auf die Frische, da er bis zu 95% aus Wasser besteht. Die Schnittenden sollten nicht ausgetrocknet und die Stangen fest sein. Lagern Sie Spargel gekühlt und in ein feuchtes Tuch eingeschlagen. So wird das zu schnelle Austrocknen verhindert.
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 Lieferort bis 15:30 Uhr möglich.

24. 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 „Spargel“ 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 08.06.2026	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert	Alaska-Seelachsfilet „natur“ mit Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Obst	Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln	Gemüse-Frikadelle, Rahmsoße mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Schweineschnitzel, Spargelgemüse mit Hollandaise und Schwenkkartoffeln	Bunter Nudelsalat mit Balkankäse (Nudeln, Balkankäse-Würfel, Mais, Lauch, Paprika, Tomate, Basilikum, Balsamico-Essig) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkrautsalat, dazu ein Dip	„Speziessalat nach Art des Hauses“ Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohlsalat, Paprikastreifen, garniert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Kochschinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing	hausgemachter Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Birnen-Kompott
Dienstag 09.06.2026	Gulaschsuppe mit Brötchen	Käse-Makkaroni mit Hackfleischsoße Bologneseart	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße (mit Ananasstücken) und Langkornreis, dazu Obst	Veg. Hackbällchen mit Soße, -Mischgemüse und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Spargel-Schinken-Gratin (grüner und weißer Spargel, Kochschinkenwürfel, Kartoffeln mit Käse überbacken)	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst), Burgunderbraten und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip	„Americansalat“ Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rotkohlsalat mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, Joghurt-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Stracciatella-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Vanillejoghurt mit Erdbeermus
Mittwoch 10.06.2026	Grüne Bohnensuppe mit Fleischinlage, dazu ein Dessert	Buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis und Rotkohlrkost	Vier Partyfrikadellen mit Letscho und Bratkartoffeln	Veg. Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat mit saurer Sahne	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Gebratenes Wildlachsfilet auf Spargelgemüse und Kartoffel-Gratin	Hausgemachter Heringssalat (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot	„Bunter Salatteller“ mit Weiß- und Rotkrautsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Apfelmus mit Puddinginsel
Donnerstag 11.06.2026	Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage und Bockwurst	Jägerschnitzel (unpan. Jagdwurstscheibe), Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Kaßlersteak mit Champignon Gemüse und Spätzle	Spinat-Käsesoße mit Makkaroni, dazu Obst	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Hähnchenschnitzel Spargelgemüse mit Hollandaise und Schwenkkartoffeln	Curry-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Paprika, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Gurkensalat, dazu ein Dip	„Salatplatte“ verschiedene Blattsalate, Rotkrautsalat, Paprika bunt, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, roten Bohnen, Kochschinken, ein halbes Ei, Crème-fraiche-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Milchreis mit Kirschen
Freitag 12.06.2026	Grießbrei mit Früchtemus	Schweinebraten mit Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesoße mit Schupfnudeln, dazu Paprika-Mix-Salat	Vegetarische, bunte Gemüsesuppe mit -Brötchen	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing	Kabeljaufilet „natur“ mit Spargel in Zitronenbuttersoße und Petersilienkartoffeln	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ mit Kartoffeln, Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing mit Backfisch und Weißkraut-Paprikasalat, dazu Remouladensoße	„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate, Selleriesalat, Radieschen, grüne Gurken, Tomaten, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Petersilie und Fleischröllchen, Essig-Öl-Balsamico-Dressing	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Vanillepudding mit Himbeersoße

Samstag 13.06.2026	Menü 1 (5,70 €) Frikadelle mit Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Menü 2 (5,40 €) Reissuppe mit 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 Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)
Sonntag 14.06.2026	Menü 1 (5,70 €) Hubertusbraten mit Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklößen	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

Unsere Empfehlung:
Täglich Frisch!
mit dem Neusten aus Sport, Wissenschaft, Politik und Boulevard.
Artikel-Nr: 373
Ohne Lieferzuschlag zum aktuellen Kioskpreis!

Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld "Zusatzangebot" beachten!

Für Zeichenerklärung bitte Blatt wenden!

zertifiziert nach Bio-AHV
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.

Frisch-fruchtige Obstschale mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison. 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 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 Lieferort bis 15:30 Uhr möglich.