

27. 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 29.06.2026	Wachbohnsuppe mit Fleischinlage und Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Spanferkel-Rollbraten mit Soße, Sauerkohl und Kartoffelklößen	Back-Camembert, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Hähnchenroulade mit Soße, Kaisergemüse und Schupfnudeln	Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Mini-Bifteki und Weißkrautsalat, dazu ein Dip	„Römer Mix“ Eisberg, Weißkohlsalat, Porree, Rotkohlsalat, Lauchzwiebeln, Paprika, garniert mit Gurke, Tomate, Mais, Petersilie, zu Joghurt-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Mandarinen-Kompott
Dienstag 30.06.2026	Vanillemilchreis mit Kirschoße	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost	Hähnchenbrust „natur“ mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Vegetarische Paprikaschote mit Soße und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Hausgemachte Schweinefleischroulade mit Soße, Blumenkohl und Kartoffelklöße	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Wurst und Paprika in Salatmayonnaise) mit Schweineschnitzel und Spiegelei, dazu Gurken-Tomatensalat und ein Dip	„Thunfischsalat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkohlsalat, garniert mit Mais, Tomate, Gurke, Thunfisch mit gekochtem Ei, roten Zwiebeln und Petersilie, dazu Dressing Sylter Art	hausgemachter Schoko-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Pfirsichquark
Mittwoch 01.07.2026	Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage und Bockwurst	Spießbraten (mit Zwiebelfüllung), Soße, Schwarzwurzel und Salzkartoffeln	Schwalbennester (Schweinehackfleisch mit gek. Ei) mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln	Vegetarische Bratwurst, Sauerkohl und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeleinlage, dazu Senf	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Ananasrotkohl und Kartoffelklößen	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst), Hackfleischspieß und Rotkrautsalat, dazu ein Dip	„Salat Küchenmeister“ Eisberg, Karotten, Rot- und Weißkohlsalat, Radicchio, Gurke, Tomate, bunte Paprikastreifen, Kidney-Bohnen, Mais und French-Dressing	hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Grüne Grütze mit Vanillesoße
Donnerstag 02.07.2026	Linsensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und Rotwurst	Fischfrikadelle Rahmsoße mit frischem Dill und Kartoffelpüree, dazu Weißkraut-Paprikasalat	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln	Vegetarisches Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat mit saurer Sahne	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Hausgemachte Kalbsroulade mit Balkankäse-Füllung, Bratensoße, Rahmwirsing und Sonntagsklößen	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Hähnchen Nuggets und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip	„Salat Amerika“ Eisberg, Chinakohl, Weißkohlsalat, Radieschen, Broccoli, Buntschnittmöhren und Tomate, garniert mit Silberzwiebeln mit Partybouletten, Petersilie und Joghurt-Kräuter-Dressing	hausgemachter Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Erdbeermus mit Sahnehaube
Freitag 03.07.2026	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert	Hackfleischsoße Bologneseart mit Gabelspaghetti, dazu ger. Hartkäse	Sauerbraten in Soße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Spinat-Gorgonzolasoße mit Vollkorn-Nudeln, dazu Obst	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Fischroulade mit Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln	Heringshappen in Dijon-Senfahnesoße und Baguettebrötchen	„Griechischer Hirtensalat“ Eisberg, Chinakohl, Lollo Rosso, Radicchio, Tomate, Gurke, garniert mit Balkankäse und Oliven, roten Bohnen, und Petersilie zu Joghurt-Knoblauch-Dressing	hausgemachter Bienenstich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Vanillepudding mit Himbeermus

Samstag 04.07.2026	Menü 1 (5,70 €) Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Menü 2 (5,40 €) Möhrensuppe mit Fleischinlage und ein Dessert	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Bienenstich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)
Sonntag 05.07.2026	Menü 1 (5,70 €) Hähnchenschnitzel mit Soße, Blumenkohl Gemüse 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

Jeden Tag wechselndes Angebot:

hausgemachter KUCHEN

Kuchenplatte
(ca. 6 Stck)

4,50 €

EINFACH GUT ESSEN

Kennzeichnungspflichtige Allergene: a-Ei, b-Fisch, c-Krebstiere d-Erdnüsse, e-Soja, f-Milch g-Schalenfrüchte, h-Sellerie, i-Senf, k-Sesam, 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 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 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 €

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

Natürlich erfrischendes Mineralwasser (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Nur 4,50 €

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

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 27 und 28
vom
29.06.2026 - 12.07.2026

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: Roulade
Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen ist eines der beliebtesten deutschen Gerichte. Dabei ist diese typische Hausmannskost nicht nur deftig, sondern auch gesund. Denn die Klöße enthalten Kohlehydrate, Rotkohl ist reich an Ballaststoffen und Vitamin C und Rindfleisch ist in der Regel sehr mager und enthält wenig Fett.

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.

28. 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 „Baguette“ 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 06.07.2026	Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen und einem Dessert (a,f,h,m,s) BE 5 (-)	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignoneinlage und Langkornreis, dazu Dessert (f,m) BE 7 (-)	Currywurstchen in Tomatencurrysoße und Spätzle (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 7 (2,3,4,9)	Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree mit frischem Schnittlauch (a,f) BE 5 (3)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	„Bouletten-Brötchen“ Mehrkornbrötchen mit Mayonnaise, Boulette, Krautsalat, Gurke (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q,r,s) BE 5 (3)	Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Party-Frikadellen und Bohnensalat, dazu ein Dip (a,m,s) BE 3 (2,3,9)	„Fruchtige Salatplatte“ Blattsalate, rote und gelbe Paprika, Gurke, Tomate, Ananasstücke, garniert mit Käsestreifen, ein halbes Ei, Kidney-Bohnen, Petersilie und Kräuter-Dressing (a,f,h,s) BE 2 (2,3,8)	hausgemachter Mandarinen-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Ananas-Kompott (-) BE 2 (-)
Dienstag 07.07.2026	Wirsingkohlsuppe mit Fleischseinlage und Knacker (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3,8)	Buntes Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln und Gurkensalat (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 5 (-)	Zwei Rinderfrikadellen mit Soße, Speckbohnen und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,k,m,p,s) BE 5 (2,3,8)	Blumenkohl-Stern mit Käsesoße und Vollkorn-Nudeln (a,e,f,m) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- 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,f,h,m) BE 3 (3)	Zwei Matjesfilets in Dill-Sahnesoße und Baguettebrötchen (a,b,f,h,m) BE 5 (2,3,9)	Tomatensalat mit Zwiebellauch und Balkan-Käse und Fladenbrotecke mit Oliven und Kräuterbutter (a,e,f,g,h,k,m) BE 5 (3)	hausgemachter Papageien-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Heidelbeerquark (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Mittwoch 08.07.2026	Hefeklöße mit Fruchtsoße (a,e,f,g,m,o) BE 10 (1)	Schweinegulasch mit Makkaroni (m,s) BE 6 (-)	Fischfilet „Bordelaise“ (Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage) und Kartoffel-Gemüse-Gratin, dazu Farmersalat (a,b,f,h,i,m) BE 3 (3,9)	Vegetarisches Nasi-Goreng (Langkornreis, Chinagemüse und Quorn), dazu Sojasoße (a,e,m) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- 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)	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagdwurst, Erbsen, Salatmayonnaise) mit Puten-Ananas-Spieß und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip (a,e,h,i,k,m,s,w) BE 4 (2,3)	„Chefsalat“ verschiedene Blattsalate, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl- und Weißkohlsalat, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney-Bohnen und Petersilie, dazu ein Joghurt-Dressing (a,f,h,s) BE 2 (2,3)	hausgemachter Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Schokopudding mit Vanillesoße (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Donnerstag 09.07.2026	Soljanka mit Brötchen (a,f,h,i,k,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3,9)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst (a,f,i,m) BE 5 (-)	Würzfleisch mit Gemüseeinlage und Langkornreis, dazu Obst (f,h,m,s) BE 7 (-)	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Gouda überbacken (f) BE 4 (3)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- 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,s,p) BE 5 (2,3,8,9)	Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen und Rotkrautsalat, dazu Senf (a,f,h,i,m,s) BE 4 (2,3,9)	„Salat Rot-Weiß“ Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut- und Rotkrautsalat, Paprika rot, Gurkenscheiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu French-Dressing (a,f,h,i) BE 1 (-)	hausgemachter Kakaostreusel-Kuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (-)	Pflaumen-Kompott Bayrisch Crème (a,e,f,g,m,o,p,q) BE 2 (1)
Freitag 10.07.2026	Kohlrübenintopf mit Fleischseinlage, dazu ein Dessert (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 4 (2,3,8)	Frikadelle mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	Schweine-Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat mit saurer Sahne (f,m,u,s) BE 5 (10)	Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis, dazu Obst (h,i,m) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Kochschinken- 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,f,h,m) BE 5 (3)	Nudelsalat mit Schinken, Ei, Erbsen und Salatmayonnaise mit gefüllten Kochschinkentütchen (Feinschmeckersalat und Kräuterrisikase) auf gem. Salat (a,e,f,h,i,m,s) BE 7 (2,3,8,9)	„Floridasalat“ Eisberg, Selleriesalat, Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprikastreifen, Hähnchenstreifen, Ananasstücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 2 (3,9)	hausgemachter Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,m) (1)	Milchreis mit Kirschsoße (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)

Samstag 11.07.2026	Menü 1 (5,70 €) Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,m,s) BE 6 (-)	Menü 2 (5,40 €) Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch-einlage, dazu ein Dessert (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 6 (-)	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratsspack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,50 €) hausgemachter Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,m) (1)
Sonntag 12.07.2026	Menü 1 (5,70 €) Schweinebraten „Toskana“ mit Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln (f,h,i,m,s) BE 4 (1,2)	Menü 2 (5,40 €) Hackfleischsoße Bologneseart mit Gabelspaghetti (a,e,i,k,m,s,w) BE 7 (-)	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 (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

VDSKC Mitglied

zertifiziert nach Bio-AHV

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 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 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 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

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.