

29. 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 € 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 13.07.2026	Grüne Bohnensuppe mit Fleischseinlage und Dessert (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3,8)	Rührei mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln (a,f,m) BE 4 (-)	Ungarischer Gulasch (mit Paprika und Zwiebeln), dazu Spirelli (e,h,m) BE 7 (-)	Gemüse-Dino, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse (a,f,h,k,m,o) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Nuggets“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Chicken Nuggets und Käsestreifen, dazu Dressing (a,e,f,h,i,k,m) BE 1 (-)	Fischpfanne (Garnelen, Alaska-Seelachsfilet, Tomaten, Kokosmilch und Oliven) mit buntem Reis (a,b,c,e,f,h,i,k,m,x) BE 5 (6)	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst), Hähnchen „Double Sticks“ und Rotkohlrohkost, dazu ein Dip (a,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)	„Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohl, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken, ein halbes gekochtes Ei, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing (a,f,h) BE 2 (2,9)	hausgemachter Stracciatella-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (-)	Obstsalat (-) BE 1 (3)	
Dienstag 14.07.2026	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst (h,s) BE 4 (2,3)	Krautgehacktes (Schweinehackfleisch mit Weißkohl) und Salzkartoffeln, dazu Obst (m,s) BE 6 (-)	Kaßlerkamm mit Champignon Gemüse und Spätzle (a,f,m,s) BE 6 (2,3,8)	Gemüse-Pizza (Zwiebeln, Paprika, Champignons, Broccoli, Tomaten und Reibekäse überbacken) (e,f,i,m) BE 10 (-)	„Kleiner Haussalat mit Nuggets“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Chicken Nuggets und Käsestreifen, dazu Dressing (a,e,f,h,i,k,m) BE 1 (-)	Regenbogenforelle (ohne Mittelgräte) mit Schwenkkartoffeln, dazu Kräuterbutter und Zitrone (b,e,f,h) BE 3 (1)	Bunter Nudelsalat mit Balkankäse (Nudeln, Balkankäse-Würfel, Mais, Lauch, Paprika, Tomate, Basilikum, Balsamico-Essig) mit Party-Frikadellen und Paprika-Mix-Salat, dazu ein Dip (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	„Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käsestücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt-Dressing (a,f,h) BE 2 (-)	hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (3)	Quarkdessert mit Erdbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)	
Mittwoch 15.07.2026	Gulaschsuppe mit Brötchen (k,m,s) BE 5 (-)	Zwei Jägerschnitzel (unpan. Jagdwurstscheibe), Tomatensoße und Makkaroni (i,m,s) BE 7 (2,3)	Hähnchenbrust „natur“ in Curry-Rahmsoße (mit Ananasstücken) und Langkomreis, dazu Obst (f,h,i,m) BE 7 (-)	Vegetarische Lasagne Bolognese (a,e,f,h,i,m,p) BE 5 (-)	„Kleiner Haussalat mit Nuggets“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Chicken Nuggets und Käsestreifen, dazu Dressing (a,e,f,h,i,k,m) BE 1 (-)	Wildlachsfilet auf Blattspinat in Sahne-Gratinsoße und Wildreis (b,f) BE 6 (3)	Hausgemachter Heringssalat (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot (a,b,f,h,i,m,s) BE 3 (2,3)	„Frischer Salat“ mit Eisberg, Endivien Salat, Chicorée, Friseesalat, Rot- und Weißkrautsalat, Lauchringen, Möhrenstiften, Tomaten- und Gurkenscheiben, garniert mit Croutons, Käsewürfeln, Eischeiben und Petersilie, dazu French-Dressing (a,f,h,i) BE 1 (-)	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Grüne Grütze mit Vanillesoße (a,e,f,g,m,o,p,q) BE 2 (1)	
Donnerstag 16.07.2026	Grießbrei mit Kirschoße (e,f,m,o,p,q) BE 11 (1)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (3)	Marinierte Kammscheibe mit Letscho und Bratkartoffeln (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (2,9)	Spinat-Karotten-Rösti in Rahmsoße mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln (a,e,f,g,h,i,k,m,q) BE 4 (3)	„Kleiner Haussalat mit Nuggets“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Chicken Nuggets und Käsestreifen, dazu Dressing (a,e,f,h,i,k,m) BE 1 (-)	Hoki-Fischfilet mit Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln (a,b,c,e,f,h,i,m,o,p,q,x) BE 5 (-)	Curry-Reissalat (Langkorreis, Mandarinen, Paprika, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Tomatensalat mit Dip (a,f,h,i,m) BE 6 (1,2,3,8)	„Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinken, Petersilie zu American-Dressing (f,g,h,i,s) BE 3 (2,3,8)	hausgemachter Mandarinen-Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Grießdessert mit Kirschoße (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)	
Freitag 17.07.2026	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch-einlage, dazu ein Dessert (f,h,m) BE 5 (-)	Schweinebraten mit Soße, Rotkohl Gemüse und Salzkartoffeln (i,m,s) BE 5 (2,3)	Schollenfilet „natur“ Zitronenbuttersoße mit Möhrenstifte, dazu Kartoffelpüree mit fr. Schnittlauch und Möhren-Rohkost (b,f,m) BE 5 (1,3)	Gnocchi und Käsesoße mit Broccoli, dazu Obst (a,f,m) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Nuggets“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Chicken Nuggets und Käsestreifen, dazu Dressing (a,e,f,h,i,k,m) BE 1 (-)	Kabeljaufilet „natur“ auf Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Basmatireis und Gurkensalat (b,h,i,m) BE 6 (-)	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ mit Kartoffeln, Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing mit Backfisch und Weißkrautsalat, dazu Remouladensoße (a,b,f,h,i,m,s) BE 5 (1,2,3)	Tomatensalat mit Zwiebellauch, Balkan-Käse und Fladenbröckchen mit Oliven und Kräuterbutter (a,e,f,g,h,k,m) BE 5 (3)	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube (a,e,f,g,k,m,o,p,q) BE 1 (-)	
Samstag 18.07.2026	Menü 1 (5,70 €) Wurstgulasch mit Kartoffelpüree und Gurkensalat (f,i,m,s) BE 4 (2,3)	Menü 2 (5,40 €) Linsensuppe mit Fleischseinlage (süß-sauer) und Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3,8)	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) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Unsere Empfehlung: Fruchtsäfte (0,33l) ! fruchtig-frische Säfte mit hohem Fruchtsaftgehalt und ohne Zuckerzusatz 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-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 - geschwärtzt 7 - gewachst 8 - mit Phosphat 9 - Süßungsmittel 10 - mit Alkohol zubereitet enthält Schwein enthält Geflügel unter 500 kcal enthält Schwein enthält Fisch enthält Rind
Sonntag 19.07.2026	Menü 1 (5,70 €) Hähnchenschenkel mit Soße, Rotkohl Gemüse und Kartoffelklößen (a,h,i,m,o,p,q,s) BE 4 (2,3)	Menü 2 (5,40 €) Tomatensoße mit Jagdwurst und Makkaroni (i,m,s) BE 7 (2,3)	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 (-)							

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.

Art.-Nr: 421 - Apfelsaft**
Art.-Nr: 422 - Orangensaft**
Art.-Nr: 423 - Multivitaminsaft**
330 ml je 0,79 €
Fruchtig-fruchtige Obstschale
Auch in Mehrwegverpackung bestellbar: A-Nr.: 433

Art.-Nr: 440 - classic**
Art.-Nr: 441 - medium**
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 29 und 30
vom
13.07.2026 - 26.07.2026
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-Service Nummer: 0800 00 50490
Web-App: web-app.bergmanns.de

Unsere Aktionswoche: Fisch
In Interessanter Fakt zu unserem Fischgericht am Freitag: Aus Kabeljau wird traditionell auch Stockfisch hergestellt. Dafür wird der Fisch ohne Salz an der kalten Luft getrocknet, bis er hart und sehr lange haltbar ist.
Besonders in den skandinavischen Ländern hat diese Methode eine jahrhundertealte Tradition. Früher war Stockfisch ein wichtiges Handelsgut und eine ideale Nahrung für Seefahrer, weil er leicht, nahrhaft und monatelang haltbar war.
Wir wünschen GUTEN APPETIT!

30. 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 „Schnitzel“ 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 € Nur zusammen mit Essen 1-4+6-8 lieferbar.
Montag 20.07.2026	Möhrensuppe mit Fleischinlage und ein Dessert	Bauernroulade mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Fruch Currysoße und Langkomreis, dazu Obst	Gemüse-Frikadelle Rahmsoße mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Putenbrust“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cockail- tomaten, ein halbes Ei, Putenbrust- u. Käsestreifen, dazu Dressing	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Kroketten	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Salatmayonnaise) mit Wiener Würstchen und Gurkensalat, dazu Senf	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohlsalat, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan-Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Kräuter-Dressing	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Birnen-Kompott (-) BE 1 (3)
Dienstag 21.07.2026	Gefüllter Germknödel (mit Kirschfüllung) und Vanillesoße	Bratwurst mit Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln und Paprika), dazu 🍌-Nudeln	Kartoffel-Lauchsuppe mit Roggenbrötchen	„Kleiner Haussalat mit Putenbrust“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cockail- tomaten, ein halbes Ei, Putenbrust- u. Käsestreifen, dazu Dressing	Paniertes Schweineschnitzel, Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurkensalat mit saurer Sahne	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel und Rotkrautsalat, dazu ein Dip	„Garten-Mix“ Chinakohl, Endiviansalat, Eisberg, Weißkohlsalat, Radicchio, Paprika bunt, Möhrenstifte, garniert mit Zucchini-scheiben, Tomaten, Mandarinen, Petersilie, mit Käse und einem Ei zu Joghurt-Dressing	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Vanillequark mit Heidelbeersauce (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,2)
Mittwoch 22.07.2026	Klare Gemüsesuppe mit Ei- und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert	Jägerschnitzel (unpan. Jagdwurstscheibe) mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Käse-Wiener mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf	Vegetarische Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Putenbrust“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cockail- tomaten, ein halbes Ei, Putenbrust- u. Käsestreifen, dazu Dressing	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffelspalten	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würst- streifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Kaßlerbraten und Weißkraut-Paprikasalat, 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 Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Apfelmus mit Puddinginseln (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,3)
Donnerstag 23.07.2026	Weißer Bohnensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und Rotwurst	Alaska-Seelachsfilet „natur“ mit Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Rohkost	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat	Vegetarische Frühlingsrolle mit Red Thai Currysoße (fruchtig-scharf) und Basmatireis	„Kleiner Haussalat mit Putenbrust“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cockail- tomaten, ein halbes Ei, Putenbrust- u. Käsestreifen, dazu Dressing	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl-gemüse, Sauce Hollandaise und Kroketten	Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurken- scheiben in Sahne- soße), dazu ein Baguette-Brötchen	„Americansalat“ Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rot- kohlsalat mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, Joghurt-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Quarkkuchen mit Kirschen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Vanillepudding mit Erdbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Freitag 24.07.2026	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, Suppenfleischklößchen und Ciabattabrötchen	Käse-Makkaroni mit Hackfleischsoße nach Bologneseart	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln	Fünf Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus	„Kleiner Haussalat mit Putenbrust“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cockail- tomaten, ein halbes Ei, Putenbrust- u. Käsestreifen, dazu Dressing	Schweineschnitzel (natur) „Jägerart“ mit Champignons in Rahmsoße und Kartoffel-Spalten	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst), Hackbraten mit Bohnensalat und ein Dip	„Bunter Salatteller“ mit Weiß- und Rotkrautsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)	Milchreis mit Kirschen (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)

Samstag 25.07.2026	Menü 1 (5,70 €) Senfsoße mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrohkost (a,f,j,m) BE 6 (-)	Menü 2 (5,40 €) Wirsingkohlsuppe mit Fleischinlage und Knacker (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3,8)	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 26.07.2026	Menü 1 (5,70 €) Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Obst (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 5 (-)	Menü 2 (5,40 €) Schweinegulasch mit Makkaroni (m,s) 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

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 Vorratssack. **Nur 4,50 €**

Art.-Nr: 440 - classic**

Art.-Nr: 441 - medium**

Frisch-fruchtige Obstschaale 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 überwacht 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.