

35. KW	Linie Silber Essen 1 4,60 €	Linie Blau Essen 2 5,15 €	Linie Rot Essen 3 5,30 €	Vegetarisch Essen 4 5,30 €	kleiner Salat in Mehrwegverpackung 4,60 € zzgl. 5,00 € Mehrwegpfand Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.	Aktionsmenü „Italienisch“ Essen 6 5,40 €	Kaltmenü Essen 7 5,50 €	Salat Essen 8 5,60 €	hausgemachter Kuchen 4,60 € (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 24.08.2026	Möhrensuppe mit Fleischeinlage und Dessert	Rührei mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln	Ungarischer Gulasch (Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika) mit -Spirelli	Backfrischkäse, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Spaghetti mit Soße Arrabiata (Tomate und Chili), dazu ein Dessert	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke 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 Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Obstsalat
Dienstag 25.08.2026	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Suppenfleisch- klößchen, dazu ein Ciabattabrötchen	Hühnerfrikassee mit Langkornreis und Gurkensalat	Rib-Hacksteak mit Letscho und Bratkartoffeln	Makkaroni mit Pesto und Tomatenstückchen, dazu geriebener Hartkäse	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Bunte Tortellini (Käsefüllung) und Spinat-Ricottasoße, dazu ein Dessert	Zwei Matjesfilets in Dill-Sahnesoße und Baguettebrötchen	„Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohl, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken, ein halbes gekochtes Ei, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing	hausgemachter Quarkkuchen mit Kirschen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Grießdessert mit Himbeersoße
Mittwoch 26.08.2026	Klare Gemüsesuppe mit Ei und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Dessert	Zwei Jagdwurstscheiben mit Tomatensoße und Spirelli	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Ananasstückchen und Langkornreis, dazu Obst	Vegetarische Paprikaschote mit Soße und Salzkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Cannelloni mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße und Käse überbacken	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Jagd- wurst, Erbsen, Salat- mayonnaise) mit Puten- Ananasspieß und Weißkraut-Paprikasalat, dazu ein Dip	„Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney- Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käsestücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt-Dressing	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Grüne Götterspeise mit Vanillesoße
Donnerstag 27.08.2026	Weißer Bohnensuppe mit Fleischeinlage und ein Dessert	Schweinebraten mit Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln	Schollenfilet „natur“ in Zitronenbuttersoße mit Möhrenstiften und Kartoffelpüree mit Schnittlauch, dazu Möhren-Rohkost	Vegetarische Hackbällchen mit Letscho und Bratkartoffeln	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Ravioli (Käsefüllung) mit Sauce Parmarosa (Tomaten und Käse), dazu ein Dessert	Nudelsalat mit Schinken, Ei, Erbsen und Salatmayonnaise mit gefüllten Kochschinken- tütchen (Feinschmecker- salat und Kräuterfrisch- käse) auf gem. Salat	„Chefsalat“ verschiedene Blattsalate, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl- und Weißkohl- salat, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney- Bohnen und Petersilie, dazu ein Joghurt-Dressing	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Pflaumen- Kompott mit Puddinginsel
Freitag 28.08.2026	Gefüllter Germknödel mit Kirschoße	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrohkost	Kafler mit Champignon Gemüse und Spätzle	Vegetarische „Hot-Dog Pizza“ belegt mit Tomatensoße, veg. Hot-Dog-Würstchen, Gurke und Remoulade, Röstzwiebeln und Käse überbacken	„Kleiner Haussalat mit Mozzarella“ Eisbergsalat, Mais, Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, ein halbes Ei, Mozzarella, Dressing	Lasagne Bolognese	Speck- Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Frikadelle und Bohnensalat, dazu Senf	„Salatplatte“ verschiedene Blattsalate, Rotkraut- salat, Paprika bunt, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, roten Bohnen, Kochschinken, ein halbes Ei, Crème- fraiche-Gartenkräuter-Dressing	hausgemachter Schokoladen- Kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube
Samstag 29.08.2026	Menü 1 (5,80 €) Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln, dazu Obst	Menü 2 (5,50 €) Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 € einfach dazubestellen!	Kuchen (4,60 €) hausgemachter Schokoladen- kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm)	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 Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzangebot“ beachten!					
Sonntag 30.08.2026	Menü 1 (5,80 €) Schweineschnitzel mit Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Menü 2 (5,50 €) Hähnchen- geschnetzeltes mit Langkornreis	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	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 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 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 Wochen-
enden und Feiertagen.
Bestellung bis spätestens
10.00 Uhr am Vortag.
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,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.

Art.-Nr: 421 - Apfelsaft**
Art.-Nr: 422 - Orangensaft**
Art.-Nr: 423 - Multivitaminsaft**
330 ml je 0,79 €
fruchtig-frische Säfte mit
hohem Fruchtsaftgehalt
und ohne Zuckerzusatz

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 €**
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 35 und 36
vom
24.08.2026 - 06.09.2026

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: Italien
Italiens berühmtester Brunnen, der Trevi-Brunnen in Rom, stellt den Gott Oceanus dar. Wie auf der ganzen Welt, ist es auch hier Brauch, Münzen hinein zu werfen und sich etwas zu wünschen. Jeden Tag kommen Hunderte von Menschen zum Brunnen und halten die Tradition aufrecht. So „verdient“ der Brunnen täglich rund 3.500 € – die verwendet werden, um den Obdachlosen und Armen der Stadt mit Essen zu helfen.

36. KW	Linie Silber Essen 1 4,60 €	Linie Blau Essen 2 5,15 €	Linie Rot Essen 3 5,30 €	Vegetarisch Essen 4 5,30 €	kleiner Salat in Mehrwegverpackung 4,60 € zzgl. 5,00 € Mehrwegpfand Nur zusammen mit Essen 1-4 + 6-8 lieferbar.	Aktionsmenü „Wrap“ Essen 6 4,50 €	Kaltmenü Essen 7 5,50 €	Salat Essen 8 5,60 €	hausgemachter Kuchen 4,60 € (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 31.08.2026	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert  (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 4 (-)	Bauernroulade Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln  (a,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	Chili con Carne (Schweinehackfleisch mit Mais und Kidney-Bohnen), dazu Langkomreis und Obst  (a,e,f,h,m,o,p,q,r,s) BE 8 (-)	Schupfnudel- Gemüse-Pfanne und Obst  (a,f,m) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing  (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	„Wrap mit Koch- schinken und Käse“ gefüllt mit Kochschinken, Käsestiften, Eisbergsalat, Karottenstiften, Gurken- stiften und Remouladen- soße  (a,f,h,i,m,s) BE 4 (1,2,3,8,9)	Bunter Nudelsalat mit Balkankäse (Nudeln, Balkankäse-Würfel, Mais, Lauch, Paprika, Tomate, Basilikum, Balsamico- Essig) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Rot- krautsalat, dazu ein Dip  (f,i,m,s) BE 5 (1,2,3)	„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate, Sellerie- salat, Radieschen, grüne Gurken, Tomaten, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Petersilie und Fleischröllchen, Essig-Öl-Balsamico-Dressing  (e,f,h,i,m,p,s,u) BE 2 (9)	hausgemachter Quarkkuchen mit Mandarinen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Birnen- Kompott (-) BE 1 (3)
Dienstag 01.09.2026	Erbsensuppe mit Fleischeinlage und Bockwurst  (h,i,s) BE 4 (2,3,8)	Alaska-Seelachsfilet „natur“ mit Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost  (b,f,i,m) BE 5 (3)	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln  (f,m,s) BE 5 (1,2,3)	Vegetarische Bratwurst, Sauerkohl und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeleinlage, dazu Senf  (a,e,f,h,i,m) BE 4 (3)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing  (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	„Wrap mit Thunfischcreme“ gefüllt mit Thunfisch- creme, bunter Salat, Papikastreifen und roten Zwiebeln  (a,b,f,h,m) BE 4 (3)	Bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke, Jagdwurst) Burgunder- braten mit Spiegelei und Paprika-Mix-Salat, dazu Dip  (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,8,9)	„Amsterdamer Salat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Möhren, Radieschen, mit Tomaten, Gurken, Mais, roten Bohnen, Hähnchen-Nuggets und Petersilie, French-Dressing  (f,h,i,u) BE 3 (-)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)	Vanillequark mit Heidelbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Mittwoch 02.09.2026	Schokoladensuppe mit Milchbrötchen  (a,e,f,m,o,p,q) BE 9 (-)	Käse-Makkaroni mit Hackfleischsoße Bologneseart  (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 7 (-)	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat  (f,m,u,s) BE 5 (3,9)	Vegetarische Möhrensuppe mit  -Brötchen  (a,d,e,f,g,k,m,p) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing  (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	„Chicken Wrap“ gefüllt mit buntem Salatmix, Chicken-Crossis, Chunky Salsa und Sourcrème  (f,h,i,m) BE 4 (-)	Hausgemachter Heringssalat (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürz- gurke und Salat- mayonnaise) mit Baguettebrot  (a,b,f,h,i,m,s) BE 3 (2,3,9)	„Gemischte Salatplatte“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt- salat, Eisberg, Friseesalat, Rotkohl- salat, mit Tomaten, Mais, grüner Gurke, roten Bohnen, Radieschen, Möhrenstiften, dazu Sylter Dressing  (a,f,h,i,m,s) BE 2 (-)	hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m,s) (2,3)	Apfelmus mit Puddinginsel (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1,3)
Donnerstag 03.09.2026	Weißkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker  (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3,8)	Jägerschnitzel (zwei unpan. Jagdwurstscheiben), Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln  (f,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Putengeschnetzeltes in Fruchtcurrysoße (mit Pfirsichen), dazu Langkomreis und Obst  (a,f,h,i,m) BE 8 (-)	Vegetarische Frühlingsrolle mit Red Thai Currysoße und Basmatireis  (a,c,f,h,m) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing  (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	„Wrap mit Schweine- geschnetzeltem“ gefüllt mit buntem Salat- mix, Rot- und Weiß- kraut, Zaziki, Zwiebeln und Geschnetzeltem  (f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Curry-Reissalat (Langkomreis, Man- darinen, Paprika, Hähn- chenbrust, Curry und Salatmayonnaise) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“, Gurken- salat und einem Dip  (a,f,h,i,m) BE 6 (1,2,3,8)	„Salat Sportsmann“ Chinakohl, Eisberg, Rotkrautsalat, Weißkrautsalat, Porree, mit Gurken- und Tomatenscheiben, Eischeiben, Sonnenblumenkerne und Petersilie, dazu Joghurt-Dressing  (a,f,g,h) BE 2 (-)	hausgemachter Schoko- Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Vanillepudding mit Erdbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Freitag 04.09.2026	Kesseltulasch mit Brötchen  (k,m,s) BE 7 (-)	Geflügelbratwurst mit Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln  (a,f,h,i,m,o,p,q) BE 4 (3,8)	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln und Paprika), dazu Spirelli  (e,m,s) BE 7 (-)	Broccoli-Nuggets mit Tomatensoße und  -Nudeln  (a,e,f,g,h,i,k,m,p,w) BE 7 (-)	„Kleiner Haussalat mit Kochschinken“ Eisbergsalat, Mais, Gurken- scheiben, Cocktailltomaten, ein halbes Ei, Koch- schinken- u. Käsestreifen, dazu Joghurt-Dressing  (a,f,h,i,s) BE 1 (2,3,8)	„Wrap Salsa“ gefüllt mit Chili con Carne und Eisbergsalat  (a,e,f,h,i,m,o,p,q,r,s) BE 5 (-)	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ mit Kartoffeln, Wurst, Zwiebeln, Ei und Salat- dressing mit Backfisch und Weißkraut-Paprikasalat, dazu Remouladensoße  (a,b,f,h,i,m,s) BE 5 (1,2,3)	„Frankfurter Salat“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eisberg, Zwiebellauch, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, garniert mit gekochtem Ei, Mais, Petersilie, dazu Kräuter-Dressing  (a,f,h) BE 2 (-)	hausgemachter Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Milchreis mit Kirschen (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)

Samstag 05.09.2026	Menü 1 (5,80 €) Krautgehacktes (Schweinehackfleisch mit Weißkohl) und Salzkartoffeln, dazu Obst  (m,s) BE 6 (-)	Menü 2 (5,50 €) Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu ein Dessert  (f,h,i,m,s) BE 5 (-)	Trinken Sie genug? Mineralwasser „classic“ (0,5l) im günstigen 9er Vorratssack. Für nur 4,50 €** einfach dazubestellen!	Kuchen (4,60 €) hausgemachter Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)
Sonntag 06.09.2026	Menü 1 (5,80 €) Rinderroulade in Soße mit Rotkohlgemüse und Kartoffelklößen  (e,f,h,i,m,p,s,u) BE 6 (2,3,8)	Menü 2 (5,50 €) Tomatensoße mit Jagdwurst und Makkaroni  (h,i,m,s) BE 7 (2,3,8)	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.

Das Urige

Urgetreidebrot

(ca. 650g) **4,80 €**

Artikel-Nr: 380

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.

 VDSKC Mitglied

 Bio Grünstempel-Ökoprodukte

zertifiziert nach Bio-AHVV

 PARTY SERVICE BUND

Mitglied seit 2004

 OKO-STROM

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 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 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 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.