

<b>32. KW</b>	<b>Linie Silber</b> Essen 1 3,15 €	<b>Linie Blau</b> Essen 2 3,45 €	<b>Linie Rot</b> Essen 3 3,65 €	<b>Linie Grün</b> Essen 4 3,90 €	<b>Vegetarisch</b> Essen 5 3,90 €	<b>Aktionsmenü „Roulade“</b> Essen 6 4,90 €	<b>Kalte Speise</b> Essen 7 3,70 €	<b>Salat</b> Essen 8 3,70 €	<b>hausgemachter Kuchen</b> 3,55 € (6-8 Stück)	<b>hausgemachtes Dessert</b> 0,75 €
<b>Montag</b> 06.08.2018	frische Möhrensuppe mit Fleischinlage, Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Schweineschnitzel, Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (SB)* €500 (f,h,i,m,s) BE 6 (-)	Käse-Wiener auf Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf € (e,f,s) BE 4 (2,3,4,8)	Spanferkel-Rollbraten in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße €500 (h,i,m,s) BE 4 (2,3)	vegetarische Bolognese mit Spaghetti, dazu Obst V (a,m) BE 8 (-)	Hähnchenroulade mit Broccolifüllung, Soße, Kaisergemüse und Schupfnudeln (a,e,g,h,i,m) BE 6 (2)	italienischer Nudelsalat (Nudeln, Mozzarella, grüner Paprika, Basilikum, Balsamico-Essig, Partytomate) mit Hähnchenstück „sweet pepper“ und Rotkrautsalat, dazu Dip €500 (a,e,f,m,u) BE 4 (-)	„Frankfurter Salat“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eisberg, Zwiebellauch, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, garniert mit gekochtem Ei, Mais, Petersilie, dazu ein Sauerrahm-Dressing V €500 (a,f,h,i) BE 2 (-)	hausgemachter Kakaostreuselkuchen (enthält Mandeln) Kuchenplatte, ca. 21x15 cm (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Ananas-Kompott (-) BE 2 (-)
<b>Dienstag</b> 07.08.2018	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Suppenfleischklößchen und Ciabattabrötchen € (a,e,f,h,k,m,s) BE 8 (-)	buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst € €500 (a,f,i,m) BE 5 (-)	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit bunten Spirelli € (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Lammhacksteak, Soße, Speckbohnen und Semmelklöße (a,e,f,g,h,i,m,o,s) BE 4 (2,3)	vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat (mit saurer Sahne) V (a,f,m,u) BE 5 (10)	hausgemachte Rinderroulade (mit Süßungsmittel) in Bratensoße, Ananasrotkohl und Kartoffelklöße € (h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3,9)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke, Jagdwurst) mit Burgunderbraten und Spiegelei, dazu Paprika-Mix-Salat, Dip € (a,f,i,m,s) BE 5 (2,3,8,9)	„Schwedensalat“ Eisberg, Lollo Rosso, Zwiebellauch, Rapünzchen, Chinakohl, Möhrenstifte, Mais, Radieschen, Gurken, Tomaten und Joghurt-Dressing V €500 (a,f,g,h) BE 2 (-)	hausgemachter Kirschkuchen Kuchenplatte, ca. 21x15 cm (a,e,f,m) (1)	Blaubeerquark (f) BE 1 (1)
<b>Mittwoch</b> 08.08.2018	klare Gemüsesuppe mit Ei- und Hühnerfleischinlage, Dessert-Kuchen (a,e,f,g,h,i,m,w) €500 BE 3 (-)	Boulette, Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln (SB)* € (a,m,s) BE 5 (2,3)	Puten-geschnetzeltes mit Langkornreis (SB)*, Weißkrautsalat (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 7 (-)	hausgemachte Schwalbennester (Schweinehackbraten mit gek. Ei), Bratensoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln € (a,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	vegetarisches Schnitzel, Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln V €500 (a,e,m) BE 5 (-)	Schweinefleischroulade in Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffelklöße € €500 (a,f,h,i,s) BE 4 (2,3,9)	hausgemachter Heringssalat (Heringsfilet, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot € (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)	Tomatensalat mit Zwiebellauch und Balkan-Käse und Fladenbrotecke mit Oliven und Kräuterbutter V (a,e,f,g,h,k,m) BE 5 (3)	hausgemachter Stracciatellakuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (-)	Pflaumen-Kompott mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
<b>Donnerstag</b> 09.08.2018	Weißer Bohnensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und zwei Scheiben Rotwurst € (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Schweinegulasch mit Makkaroni € (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ auf Kaisergemüse und Bratkartoffeln (SB)* € (f,m,s) BE 5 (1,2,3)	Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln (SB)* € (i,m,s) BE 4 (2,3)	Tofu Crossis mit Curryrahmsoße, dazu Langkornreis V (a,e,f,h,i,m) BE 7 (-)	hausgemachte Kalbsroulade mit Balkankäse-Füllung, Bratensoße, Rahmwirsing und Sonntagsklößen (f,h,i,m,s,u) BE 3 (3)	Curry-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Hähnchenschnitzel und Balkansalat (a,f,h,i,m,u) BE 7 (1,3,9)	„Salatplatte Luzern“ frischer Salat der Saison, Mais, Gurken, Paprika, Blumenkohlsalat, Kidney-Bohnen, Käsestreifen, Petersilie und American-Dressing V €500 (f,h,i,m) BE 2 (1,3,9)	hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (3)	Milchreis* mit Apfel-Zimt-Kompott * aus frischer Vollmilch (3,7%) vom Hof Pfaffendorf (f) BE 2 (1,3)
<b>Freitag</b> 10.08.2018	gefüllter Germknödel mit Kirschsoße (f,m) BE 12 (1,2,3)	Fischfrikadelle, Kräutersoße und Kartoffelpüree, Obst (a,b,f,h,i,m) € €500 BE 6 (1,3,4)	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (SB)*, dazu Rote-Beete-Salat € €500 (f,m,s,u) BE 5 (3,9)	Schaschlikspieß auf Letscho und Bratkartoffeln (SB)* € BE 5 (2,3,9)	Kürbiscremesuppe mit Crème fraîche, dazu Fladenbrot V (a,e,f,g,k,m) BE 8 (3)	Fischroulade (mit Broccoli-Käsefüllung) auf Wokgemüse und Kartoffel-Gratin (b,f,i,m) BE 7 (1)	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing und Backfisch (Alaska-Seelachsfilet im Backteig) mit Weißkraut-Paprikasalat, dazu Remouladensoße € (a,b,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,8,9)	„Salatplatte Gyrosart“ Eisberg, Weißkohl, Möhren, Paprika, weiße Bohnen, Gyros-geschnetzeltes, Gurke, Tomate und Sahne-Knoblauch-Dressing V €500 (a,e,f,h,s) BE 2 (-)	hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Schokopudding mit Vanillesoße (e,f) BE 2 (1)
<b>Samstag</b> 11.08.2018	Menü 1 (4,10 €) Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlröhkost € (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3)	Menü 2 (4,15 €) Chicken Crossis, Geflügelsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (a,f,g,h,i,m) BE 5 (-)	Menü 3 (3,65 €) Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessert-Kuchen € €500 (a,f,g,h,m,s) BE 5 (-)	Kuchen (3,55 €) hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	<b>Traditionell gebacken.</b> <b>Das Urige Krustenbrot!</b> So schmeckt Tradition. Aus „Urgetreide“ (Dinkel, Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen) und hauseigenem Sauerteig gebacken. Voll im Geschmack und deutlich länger frisch als herkömmliches Brot. (ca. 600g) <b>3,10 €</b> Artikel-Nr: 380 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, 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	
<b>Sonntag</b> 12.08.2018	Menü 1 (4,10 €) buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis und Gurkensalat €500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 7 (3)	Menü 2 (4,15 €) Schweinefleischroulade in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße € (a,e,f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Menü 3 (3,65 €) Hackfleischsoße nach Bologneseart und Gabelspaghetti € (a,e,i,k,m,s,w) BE 8 (-)	Mini-Menü (3,00 €) Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Sahnemayonnaise) mit Party-Wiener und Garnitur (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 2 (1,2,3,9)				V Ovo-Lacto-vegetarische Kost, V vegane Kost, (SB) Sättigungsbeilage möglich, € enthält Schwein, € enthält Fisch, €500 unter 500 kcal		

# Bergmann's

## MENÜ-&PARTYSERVICE

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



Speisepläne  
für die Kalenderwochen 32 und 33  
vom  
06.08.2018 - 19.08.2018

Ringstr. 4, 06369 Köthen OT Löbnitz  
Tel: 03496/5049-0 Fax: 5049-23  
eMail: firma@bergmanns.de  
Internet: www.bergmanns.de  
SMS-Bestellung: 0151 505 50490  
24h-Service Nummer: 0800 00 50490

Unsere Aktionswoche: **Rouladen**

Die klassische Füllung der Rinderroulade besteht aus Senf, Speck, saurer Gurke und Zwiebeln. Durch das Anschmoren ergibt sich der typische Geschmack und eine würzige Soße entsteht. Abweichende Füllungen sind Mett oder Reis mit Gemüse. In Schwaben kommen zur klassischen Füllung noch hartgekochte Eier hinzu.

Wir wünschen GUTEN APPETIT!

<b>Zusatzangebot täglich* verfügbar</b> <small>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 unter "Zusatzartikel" möglich. Nur als zusätzliche Bestellung zum Essen lieferbar. * Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen. Keine Bestellung am Liefertag möglich.</small>	Art.Nr: 386 - Vorsuppe: Soljanka* ca. 200g (2,3,9,a,f,h,i,m,s) <b>1,55 €</b>
	Art.Nr: 387 - Vorsuppe: Gulaschsuppe* ca. 200g (h,m,s) <b>1,55 €</b>
	Art.Nr: 181 - bunter Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel* <b>2,50 €</b> (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,9,a,f,m)
	Art.Nr: 182 - bunter Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener* <b>2,50 €</b> (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,3,9,a,f,i,s)
	Art.Nr: 385 - hausgemachter Kuchen - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) <b>0,80 €</b>
	Art.Nr: 139 - kleiner gemischter Salat* - mit Mozzarella-Kugeln (f)* <b>1,80 €</b>
Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* <b>0,75 €</b>	

Art.Nr: 380 - "Urige Krustenbrot" ca. 600g* (m,o) <b>3,10 €</b>
Art.Nr: 128 - Assiettenunterlage aus widerstandsfähigem Kunststoff <b>1,50 €</b>
Art.Nr: 388 - frisch-fruchtiger Obstbecher* (mit Apfel, Weintrauben, Melone, Ananas, Kiwi und Nektarine) <b>2,60 €</b>
Art.Nr: 346 - Apfelsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker <b>0,75 €</b>
Art.Nr: 344- Orangensaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker <b>0,75 €</b>
Art.Nr: 127- Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) <b>0,75 €</b>

Änderungen vorbehalten. Preise inkl. Transport und MwSt.. Angaben von kcal, kj und BE sind Durchschnittswerte. Veränderung der Bestellungen für die Menüs 1-8 sind bis 7.30 Uhr des Liefertages (Für Wochenenden bis Freitag und für Feiertage bis 15.30 Uhr des Vortages) möglich. Bestellungen für Kuchen nur bis 10.00 Uhr am Vortag des gewünschten Liefertermins. Hinweis: Unsere Essen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt! Reklamationen sind nur am Liefertag bis 15.30 Uhr möglich.

<b>33. KW</b>	<b>Linie Silber</b> Essen 1 3,15 €	<b>Linie Blau</b> Essen 2 3,45 €	<b>Linie Rot</b> Essen 3 3,65 €	<b>Linie Grün</b> Essen 4 3,90 €	<b>Vegetarisch</b> Essen 5 3,90 €	<b>Aktionsmenü</b> „Wrap“ Essen 6 3,85 €	<b>Kalte Speise</b> Essen 7 3,70 €	<b>Salat</b> Essen 8 3,70 €	<b>hausgemachter Kuchen</b> 3,55 € (6-8 Stück)	<b>hausgemachtes Dessert</b> 0,75 €		
<b>Montag</b> 13.08.2018	Quarkkeulchen mit Vanillesoße und Apfelmus V €500 (a,f,m,u) BE 7 (1,3)	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignon-einlage, dazu Langkornreis (SB)* €500 (e,f,m) BE 6 (-)	Rinderschmorbraten in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Currywurstchen in Tomatencurrysoße und Spätzle € (h,i,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Gemüse-Chili mit Basmatireis, dazu Obst V (a,e,f,h,i,m,o,p,q,r) BE 9 (-)	„Wrap mit Kochschinken und Käse“ gefüllt mit Kochschinkenwürfeln, Käsestiften, Eisbergsalat, Karottenstiften, Gurkenstiften und Remouladensauce € (a,f,h,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Chicken Crossis und Gurkensalat, Dip € (a,f,g,h,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	„Bunter Salat mit Mini-Hähnchen-Spieß“ versch. Blattsalate, Eisberg, Möhrenstifte, Cocktailtomaten, Gurken, bunte Paprikastreifen, Mais, Käse, Petersilie und Joghurt-Dressing V €500 (a,f) BE 2 (-)	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsich (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (1,3)	beschwipster Obstcocktail mit Rosinen (-) BE 2 (3,10)		
<b>Dienstag</b> 14.08.2018	Weißkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker € (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3)	zwei Jagdwurstscheiben in Tomatensoße und Makkaroni € (i,m,s) BE 7 (2,3)	paniertes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Gemüse-Gratin, Farmersalat und Zitrone €500 (a,b,f,h,i,m) BE 4 (1,9)	Rinderfrikadellen, Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln (SB)* € (a,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	vegetarische Hackbällchen, Tomatensoße und Spaghetti V (a,e,h,i,k,m,p) BE 7 (-)	„Wrap mit Schweinegeschnetzeltem“ gefüllt mit buntem Salatmix, Rot- und Weißkraut, Tzaziki, Zwiebeln und Geschnetzeltem € (f,h,m,s) BE 4 (-)	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Sahne-Mayonnaise) mit hausgemachtem Hackbraten, Bohnensalat und Senf €500 (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	„Fitness Salat“ Eisberg, Kresse, Rotkraut, Möhren, Selleriestifte, getrocknete Apfelinges, ein halbes Ei, Tomate, Gurke, Petersilie und Fruchtdressing (mit Süßungsmittel) V €500 (a,f,h,i,m) BE 3 (1,2,5,9)	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (-)	Mascarpone-Quarkcrème mit Erdbeermus (f) BE 1 (1,3)		
<b>Mittwoch</b> 15.08.2018	Kessulgulasch mit frischem Brötchen € (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Rührei mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (SB)* V €500 (a,e,f,h,i,m) BE 4 (-)	Rostbrät (eine Kammscheibe) in Zwiebelsoße und Bratkartoffeln (SB)* € (h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Schweinerippchen in Bratensoße, Porreegemüse und Salzkartoffeln (SB)* € (e,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	vegetarische Chinapfanne (Chinagemüse, asiatisch, Nudeln und Quorn), dazu Sojasoße V (a,e,f,h,i,m) BE 7 (2,4)	„Wrap Salsa“ gefüllt mit Chili-Tomatensauce, Hackfleisch, Paprikawürfel, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebeln und Eisbergsalat € (a,e,f,h,i,m,o,p,q,r,s) BE 5 (-)	Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurkenscheiben mit Sahne-Mayonnaise), dazu ein frisches Baguette-Brötchen € (a,b,e,f,i,k,m) BE 5 (1,2,9)	„Römer Mix“ Eisberg, Weißkohl, Porree, Rotkohl, Lauchzwiebeln, Paprika, garniert mit Gurken, Tomaten, Mais, Petersilie, zu Joghurt-Gartenkräuter-Dressing V (f,h,i,m) BE 2 (-)	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Grüne Grütze mit Vanillesoße (a,e,f,m) BE 2 (1)		
<b>Donnerstag</b> 16.08.2018	Erbsensuppe mit Fleischeinlage und Bockwurst € (h,m,s) BE 4 (2,3)	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln (SB)*, Gurkensalat €500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 5 (3)	Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln (SB)* € (a,e,f,h,m,s) BE 6 (-)	Grillhaxe in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße € (e,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3)	Gemüse-Pizza (belegt mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Broccoli, Tomaten und Mais) mit Käse V (a,e,f,g,i,m) BE 10 (1,2,3)	Chicken Wrap gefüllt mit buntem Salatmix, und Chicken-Crossis, Chunky Salsa und Sourcrème €500 (a,f,g,h,i,m) BE 4 (-)	bunter, hausgemachter Kartoffelsalat (Gewürzgurke, Zwiebeln und Paprika mit Salatmayonnaise), dazu Hähnchenschnitzel, Tomatensalat und Dip V (a,f,i,m) BE 5 (1,2,3,8,9)	„Thunfischsalat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkohl, garniert mit Mais, Tomaten, Gurken, Thunfisch mit gekochtem Ei, roten Zwiebeln und Petersilie, dazu Dressing Sylter Art €500 (a,b,f,h,i) BE 1 (-)	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Grießdessert* mit Kirschen * aus frischer Vollmilch vom Hof Pfaffendorf (f,m) BE 2 (1,3)		
<b>Freitag</b> 17.08.2018	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 4 (-)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln (SB)*, Gurkensalat (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (3)	Kaninchenrollbraten in Bratensoße, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln (SB)* €500 (f,h,i,s) BE 4 (-)	Schlachteplatte (eine Scheibe Wellfleisch und lose Rotwurst) mit Sauerkohl und Salzkartoffeln (SB)* € (h,m,s) BE 4 (2,3)	gefüllte Zucchini à la Ratatouille mit Tomatensoße und Bulgur (a,e,f,g,h,i,m,w) €500 BE 6 (-)	„Wrap mit Räucherlachs“ gefüllt mit Eisberg, Gurken, Tomate, Räucherlachs, gekochtem Ei und Schmand-Joghurt-Dillcrème € (a,b,f,m) BE 4 (-)	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Sahne-Mayonnaise) mit Kaßlerbraten, Rotkohlröhkost und Dip €500 (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 4 (1,2,3,8)	„Griechischer Hirtensalat“ Eisberg, Chinakohl, Lollo Rosso, Radicchio, Tomaten, Gurkenscheiben, garniert mit Balkankäse und Oliven, roten Bohnen, und Petersilie zu Joghurt-Knoblauch-Dressing V (a,e,f,h) BE 2 (3)	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 1 (-)		
<b>Samstag</b> 18.08.2018	Menü 1 (4,10 €) Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln V €500 (a,e,f,h,i,m) BE 4 (-)	Menü 2 (4,15 €) paniertes Alaska-Seelachsfilet, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Rohkost € (b,f,h,m) BE 7 (3)	Menü 3 (3,65 €) Kohlrübensuppe mit Fleischeinlage, Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Kuchen (3,55 €) hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	<p><b>++ NEU +++ NEU +++ NEU +++ NEU ++</b></p> <p><b>Update für unseren Kartoffelsalat!</b> Seit der 22. Kalenderwoche enthält unser hausgemachter Kartoffelsalat statt Salatmayonnaise frischen Joghurt mit Schnittlauch.</p> <p>Den „bunten Kartoffelsalat“ gibts mit Hähnchenschnitzel (Art.Nr 181) oder Wiener (Art.Nr 182) für <b>2,50 €</b></p> <p><b>ACHTUNG: Die Artikel 135 und 140 sind nicht mehr lieferbar.</b></p> <p>Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld „Zusatzangebot“ beachten!</p>						Qualitätsmanagement zertifiziert nach ISO 9001:2008	Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labor
<b>Sonntag</b> 19.08.2018	Menü 1 (4,10 €) Kaßlerkamm in Geflügelsoße, Sauerkohl und Salzkartoffeln (h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3,8)	Menü 2 (4,15 €) Broilerkeule in Geflügelsoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße € (m,s) BE 5 (2,3)	Menü 3 (3,65 €) Rindergulasch mit Makkaroni (h,m,o,p,q) BE 6 (-)	Mini-Menü (3,00 €) Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Party-Frikadellen und Garnitur € (a,m,s) BE 3 (2,3)							<p>DEKRA</p> <p>Stärke und Qualität</p> <p>Mitglied seit 2004</p> <p><b>Für Zeichenerklärung bitte Blatt wenden!</b></p>	



**Kunden:** Zu unseren Kunden gehören Schulen, Kindereinrichtungen, Privatpersonen, große und kleine Unternehmen 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 sind nach ISO 9001:2008 zertifiziert und auch 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, Betriebsfesten, Geschäftseröffnungen, Großveranstaltungen und Empfängen. Wir beraten sie kompetent und individuell. Fordern sie unverbindlich unseren Prospekt an.

Zu jeder Bestellung erhalten sie 1 Flasche Sekt gratis! Und wenn sie möchten, liefern wir auch kostenfrei die Warmhaltetechnik dazu. Ab der 2. Bestellung gibts dann automatisch 5,00 € Rabatt.

**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, bitten wir sie dies zu beachten:  
1. Bitte ENTWEDER das Datum vom Montag der Bestellwoche (Auch wenn Sie Montag nichts bestellen wollen) ODER die Kalenderwoche angeben.  
2. Bitte innerhalb der vorgedruckten Kästchen bleiben und pro Kästchen nur 1 Zahl eintragen oder 1 Kreuz machen.  
3. Bitte einen dunkel schreibenden Stift wie z.B. schwarzen oder blauen Kugelschreiber oder einen Füllfederhalter verwenden. Vielen Dank.

**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 unter "Zusatzartikel" möglich.  
Nur als zusätzliche Bestellung zum Essen lieferbar.  
\* Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen. Keine Bestellung am Liefertag möglich.

Art.Nr: 386 - Vorsuppe: Soljanka* ca. 200g (2,3,9,a,f,h,i,m,s) 1,55 €
Art.Nr: 387 - Vorsuppe: Gulaschsuppe* ca. 200g (h,m,s) 1,55 €
Art.Nr: 181 - bunter Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,9,a,f,m)
Art.Nr: 182 - bunter Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener* 2,50 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Joghurt dressing, Schnittlauch, Gewürzgurke) (2,3,9,a,f,i,s)
Art.Nr: 385 - hausgemachter Kuchen - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) 0,80 €
Art.Nr: 139 - kleiner gemischter Salat* - mit Kochschinkenstreifen (2,3,a,f,h,i,s)* 1,80 €
Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,75 €

Art.Nr: 380 - "Uriges Krustenbrot" ca. 600g* (m,o) 3,10 €
Art.Nr: 128 - Assiettenunterlage aus widerstandfähigem Kunststoff 1,50 €
Art.Nr: 388 - frisch-fruchtiger Obstbecher* (mit Apfel, Weintrauben, Melone, Ananas, Kiwi und Nektarine) 2,60 €
Art.Nr: 346 - Apfelsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 344- Orangensaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,75 €
Art.Nr: 127- Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) 0,75 €

Änderungen vorbehalten. Preise inkl. Transport und MwSt.. Angaben von kcal, kj und BE sind Durchschnittswerte. Veränderung der Bestellungen für die Menüs 1-8 sind bis 7.30 Uhr des Liefertages (Für Wochenenden bis Freitag und für Feiertage bis 15.30 Uhr des Vortages) möglich. Bestellungen für Kuchen nur bis 10.00 Uhr am Vortag des gewünschten Liefertermins. Hinweis: Unsere Essen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt! Reklamationen sind nur am Liefertag bis 15.30 Uhr möglich.