

08. KW	Linie Silber Essen 1 3,10 €	Linie Blau Essen 2 3,35 €	Linie Rot Essen 3 3,55 €	Linie Grün Essen 4 3,85 €	Vegetarisch Essen 5 3,85 €	Aktionsmenü „Bagel“ Essen 6 2,95 €	Kaltmenü Essen 7 3,60 €	Salat Essen 8 3,60 €	hausgemachter Kuchen 3,45 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,70 €
Montag 19.02.2018	Quarkkeulchen mit Vanillesoße und Apfelmus V<500 (a,f,m,u) BE 7 (1,3)	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage und Suppenfleischklößchen und Langkornreis (SB)*, Obst K500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 7 (3)	Kaflersteak mit Champignon Gemüse und Knöpfe-Spätzle S (a,f,m,s) BE 4 (2,3)	Broilerkeule in Geflügelsoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (SB)* (f,m) BE 5 (-)	vegetarische Paprikaschote in Bratensoße und Salzkartoffeln (SB)* V<500 (h,i,m) BE 6 (-)	„Bagel mit Salami und Käse“ Sesam-Bagel belegt mit Butter, Salami, Käse, Salatblatt und grüner Gurke S (f,k,m,s) BE 5 (1,2,3)	bunter, hausgemachter Kartoffelsalat (Gewürzgurke, Zwiebeln und Paprika mit Salatmayonnaise) dazu Wiener Würstchen und Rotkohlrohkost, Senf S (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	„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 Pflaumenkuchen Kuchenplatte, ca. 21x15 cm (a,e,f,m) (1,3)	Ananas-Kompott (-) BE 2 (-)
Dienstag 20.02.2018	Erbsensuppe mit Fleischinlage und Bockwurst S (h,m,s) BE 4 (2,3)	zwei Jagdwurstscheiben in Tomatensoße und Makkaroni S (i,m,s) BE 7 (2,3)	Schweinefleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (SB)*, Rote-Beete-Salat S<500 (f,m,s,u) BE 5 (3,9)	Fischfilet „Bordelaise“ (Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage) und Kartoffel-Gemüse-Gratin, dazu Farmersalat F (a,b,f,h,i,m) BE 4 (1,9)	„Vegetarische Hot-Dog Pizza“ belegt mit Tomatensoße, veg. Würstchen, Gurke und Remoulade mit Süßungsmittel, Röstzwiebeln und Käse überbacken V (a,e,f,g,i,m) BE 9 (1,2,9)	„Bagel mit Lachs“ Sesam-Bagel belegt mit Remouladensoße (mit Süßungsmittel), Salat, Gurke und Räucherlachs F<500 (a,b,f,i,k,m) BE 4 (1,9)	Mandarinen-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ und Balkansalat S (a,f,i,m,s) BE 6 (1,2,3,9)	„Schwedensalat“ Eisberg, Lollo Rosso, Zwiebellauch, Rapünzchen, Chinakohl, Möhrenstifte, Mais, Radieschen, Gurken, Tomaten und Joghurt-Dressing S<500 (a,f,h) BE 2 (-)	hausgemachter Schokoladenkuchen Kuchenplatte, ca. 21x15 cm (a,e,f,m) (3)	Heidelbeerquark (f) BE 1 (1)
Mittwoch 21.02.2018	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu Nachtisch K500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 4 (-)	Schweinebraten in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln (SB)* S<500 (e,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Puten-geschnetzeltes in Fruchtcurrysoße und Langkornreis (SB)* (a,f,h,i,m) BE 6 (-)	Eisbein in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße S (e,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	vegetarische Hackbällchen mit Letscho und Bratkartoffeln (a,e,f,h,i,k,m,o,p,q) V<500 BE 5 (2,3,9)	NEU „Bagel mit Tomate-Mozzarella“ Sesam-Bagel belegt mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Balsamico-Creme S<500 (f,k,m,u) BE 5 (1)	Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Weißkraut-Paprikasalat S<500 (f,i,m,s) BE 4 (2,3)	„Salatplatte Luzern“ frischer Salat der Saison, Mais, Gurken, Paprika, Blumenkohlsalat, Kidney-Bohnen, Käsestreifen, Petersilie und American-Dressing V<500 (f,h,i,u) BE 2 (1,3,9)	hausgemachter Rhabarberkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Schokoladenpudding mit Vanillesoße (e,f) BE 2 (1)
Donnerstag 22.02.2018	Weißkohlsuppe mit Fleischinlage und Knacker S (f,h,i,m,s) BE 2 (2,3)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln (SB)*, Gurkensalat (a,f,h,i,m,o,p,q,s) S<500 BE 5 (3)	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln (SB)* S (f,m,s) BE 5 (1,2,3)	Schweinerückensteaks in Zwiebelsahnesoße und Langkornreis (SB)*, Obst S (f,s) BE 7 (1,3)	Makkaroni mit grünem Pesto und getrockneten Tomaten, dazu geriebener Hartkäse V (a,f,m) BE 9 (1,2,3)	„Kochschinken-Bagel“ Sesam-Bagel belegt mit Salatblatt, Kochschinken, Salatmayonnaise, Gurke, Tomate und Petersilie (a,h,i,k,m,s) S<500 BE 5 (1,2,3,9)	hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringsfilet, rote Beete, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgurke und Salatmayonnaise) mit Baguettebrot S (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)	„Salatplatte Gyrosart“ Eisberg, Weißkohl, Möhren, Paprika, weiße Bohnen, Gyros-geschnetzeltes, Gurke, Tomate und Sahne-Knoblauch-Dressing S<500 (a,e,f,h,s) BE 2 (-)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Mandeln und Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)	Pflaumen-Kompott mit Bayrisch Crème (a,e,f,g,m,o,p,q) BE 2 (1)
Freitag 23.02.2018	Kesseltulasch mit Brötchen S (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Rührei mit Schnittlauch, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (SB)* V<500 (a,f,h) BE 4 (-)	Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit buntem Spirelli (a,f,h,m,o,p,q,s) S BE 6 (2,3,9)	Schaschlik-Spieß auf Letscho und Bratkartoffeln (SB)* (a,f,h,i,m,o,p,q,s) S BE 5 (2,3,9)	Backfrischkäse mit Tomatensoße und Bulgur V (f,m,o,p) BE 6 (-)	„Bagel mit Hähnchenbrust“ Sesam-Bagel belegt mit Hähnchenbrust, Salatblatt, Radieschen und Senf-Mayonnaise (mit Süßungsmittel) K500 (a,e,f,h,i,k,m) BE 5 (1,9)	Käse-Nudelsalat (Käse, Nudeln, Paprika und Sahne-Mayonnaise) mit gefüllten Paprikaschoten (Fischkäse und Feinschmeckersalat) auf gemischtem Salat (a,e,f,h,i,k,m,s,w) S BE 3 (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 Russischer Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1)	Milchreis* mit Apfel-Zimt-Kompott * aus frischer Vollmilch (3,7%) vom Hof Pfaffendorf (f) BE 2 (1,3)

Samstag 24.02.2018	Menü 1 (4,00 €) Hefeklöße mit Heidelbeeren V<500 (a,e,f,m) BE 9 (1)	Menü 2 (4,05 €) Fischfrikadelle, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhren-Rohkost (a,b,f,h,i,m) F<500 BE 6 (1,3,4)	Menü 3 (3,50 €) Linsensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und zwei Scheiben Rotwurst S (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Russischer Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1)
Sonntag 25.02.2018	Menü 1 (4,00 €) Gemischte Bratenplatte (je eine Scheibe Schweine- und Rindfleisch) in Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelklöße S (h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Menü 2 (4,05 €) Puten-geschnetzeltes mit Langkornreis, Obst (a,e,f,h,i,m,o,p,q) BE 7 (-)	Menü 3 (3,50 €) Hackfleischsoße nach Bologneseart und Gabelspaghetti S (a,e,i,k,m,s,w) BE 8 (-)	Mini-Menü (2,95 €) Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Partyklößchen und Gamitur S (a,m,s) BE 3 (2,3)

Unsere Empfehlung:

Fruchtsäfte (0,33l) !
fruchtig-frische Säfte mit 100% Fruchtsaftgehalt und ohne Zuckerzusatz in 3 verschiedenen Sorten.

0,69 €

Apfelsaft Artikel-Nr: 346
Orangensaft Artikel-Nr: 344
Multivitaminsaft Artikel-Nr: 345



Abbildung ähnlich.

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene:	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
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, 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- mit Süßungsmittel 10- mit Alkohol zubereitet
V Ovo-Lacto-vegetarische Kost V vegane Kost (SB) Sättigungsbeilage möglich	S enthält Schwein F enthält Fisch K500 unter 500 kcal

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) 1,50 €
Art.Nr: 387 - Vorsuppe: Gulaschsuppe* ca. 200g (h,m,s) 1,50 €
Art.Nr: 140 - Kartoffelsalat und 1 Paar Wiener* 2,40 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke u. Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) (1,2,3,a,f,h,i,m,s)
Art.Nr: 135 - Kartoffelsalat und Hähnchenschnitzel* 2,40 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke u. Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) (1,2,3,a,f,g,h,i,m,s)
Art.Nr: 385 - hausgemachter Kuchen - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) 0,75 €
Art.Nr: 139 - kleiner gemischter Salat* - mit Putenbruststreifen (1,a,f,h,i,m)* 1,70 €
Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung* 0,75 €

Art.Nr: 380 - "Uriges Krustenbrot" ca. 600g* (m,o) 2,99 €
Art.Nr: 128 - Assiettenunterlage aus widerstandfähigem Kunststoff 1,00 €
Art.Nr: 388 - frisch-fruchtiger Obstbecher* (mit Apfel, Weintrauben, Ananas und Obst der Saison) 2,50 €
Art.Nr: 346 - Apfelsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,69 €
Art.Nr: 344- Orangensaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,69 €
Art.Nr: 127- Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) 0,69 €

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 08 und 09
vom
19.02.2018 - 04.03.2018





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-Servicenummer: 0800 00 50490

Unsere Aktionswoche: Bagel

Ein Bagel wird kurz vor dem Backen in kochendes Wasser gegeben. Dadurch behält es seine Form und es entsteht die typische harte, glänzende Kruste. Das Loch diente anfangs zum einfacheren Herausnehmen beim Kochen und zum Transport (an Schnüren oder Holzstangen aufgereiht). In dieser Form und Art wurden Bagels in New York noch bis in die 1970er Jahre ausgeliefert.

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 1-8 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.

09. KW	Linie Silber Essen 1 3,10 €	Linie Blau Essen 2 3,35 €	Linie Rot Essen 3 3,55 €	Linie Grün Essen 4 3,85 €	Vegetarisch Essen 5 3,85 €	Aktionsmenü „Wild“ Essen 6 4,90 €	Kaltmenü Essen 7 3,60 €	Salat Essen 8 3,60 €	hausgemachter Kuchen 3,45 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,70 €
Montag 26.02.2018	Wachsbohnen- suppe mit Fleischeinlage, Dessert (f,h,i,m,s) €500 BE 5 (2,3)	Bauernroulade (Hackfleischrolle mit Gemüsefüllung), Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln (SB)* €500 (a,e,f,m,s) BE 5 (-)	Rinderschmor- braten in Bratensoße, Champignon Gemüse und Kartoffelklöße €500 (f,h,m,o,p,q) BE 5 (-)	Zucchini mit Schweinefleischfüllung, Tomatensoße und Couscous €500 (e,f,h,m,s) BE 5 (-)	vegetarische Frühlingsrolle mit Red Thai Currysoße (fruchtig-scharf) und Basmatireis V (a,c,e,f,h,m) BE 7 (-)	Wildgulasch mit Waldpilzragout und Spätzle (a,f,h,m,o,p,q) BE 7 (-)	Käse-Nudelsalat (Käse, Nudeln und Paprika mit Sahne-Mayonnaise) mit Mini-Bifteki und Weißkrautsalat € (h,i,k,m,s,w) BE 4 (1,2,3,9)	„Fitness Salat“ Eisberg, Kresse, Rotkraut, Möhren, Selleriestifte, getrocknete Apfelfringe, ein halbes Ei, Tomate, Gurke, Petersilie und Fruchtdressing (mit Süßungsmittel) V €500 (a,f,h,i,m) BE 3 (1,2,5,9)	hausgemachter Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1,3)	beschwipster Obstcocktail mit Rosinen (-) BE 2 (3,10)
Dienstag 27.02.2018	Vanillemilchreis mit Kirschen V (f) BE 13 (1,3)	Käse-Makkaroni mit Hackfleischsoße nach Bologneseart, dazu Parmesan (geriebener Hartkäse) € (f,m,s) BE 7 (-)	Schweine- geschnetzeltes mit Langkorreis (SB)*, dazu Obst € (f,h,m,o,p,q,s) BE 8 (-)	Spanferkel- rollbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße €500 (h,i,s) BE 4 (2,3)	vegetarische Möhrensuppe, dazu ein Roggenbrötchen V €500 (f,k,m) BE 6 (-)	Hirschbraten in Rotweinssoße, Rosenkohl und Kroketten €500 (h,i,m) BE 2 (1)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke und Jagdwurst) dazu Schweineschnitzel und Spiegelei, dazu Gurkensalat € (a,f,m,s) BE 6 (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 Bienenstich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,g,m) (3)	Mascarpone- Quarkcreme mit Fruchtmousse (f) BE 1 (1,3)
Mittwoch 28.02.2018	Käse-Hackfleisch- Lauchcrèmesuppe mit Ciabattabrötchen € (a,e,f,h,k,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhren-Rohkost € (b,f,i,m) BE 6 (3)	Rostbrätli (eine Kammscheibe) in Zwiebelsoße und Bratkartoffeln (SB)* € (h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	hausgemachte Schwalbennester (Hackfleisch mit gek. Ei), Bratensoße, Porreegemüse und Salzkartoffeln (SB)* € (a,f,h,i,m,s) BE 4 (-)	vegetarische Bratwürstchen mit Sauerkohl und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeleinlage, dazu Senf V (a,e,f,h,i,m) BE 5 (3)	Kaninchenkeule in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße € (h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würstchen, Gewürzgurke und Salat- mayonnaise) mit Hack- fleischspeiß und Rotkraut- salat, dazu Tomato-Salsa-Dip € (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	„Thunfischsalat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkohl, garniert mit Mais, Tomaten, Gurken, Thunfisch mit gekochtem Ei, roten Zwiebeln und Petersilie, dazu Dressing Sylter Art V €500 (a,b,f,h,s) BE 1 (-)	hausgemachter Schoko- Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (-)	Rote Götterspeise mit Vanillesoße (a,e,f,g,m) BE 2 (1)
Donnerstag 01.03.2018	Linsensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und zwei Scheiben Rotwurst € (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Jägerschnitzel (zwei unpanierte Jagdwurstscheiben), Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (SB)* € (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	paniertes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Gemüse- Gratin, dazu Rotkohlrohkost €500 (b,f) BE 4 (-)	Rinderroulade in Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelklöße € (a,e,f,g,h,i,k,m,o,p,q,r,s) BE 6 (2,3)	mediterrane Gemüsepfanne mit Balkankäse, dazu eine halbe Fladen- brotecke und Crème fraiche V (a,e,f,h,k,m) BE 7 (-)	Entenkeule in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Sonntagsklöße € (h,i,m,s,u) BE 4 (2,3)	Pellkartoffelsalat (Wurst, Gewürzgurke, Zwiebel und Salatmayonnaise) mit Chicken Nuggets und Balkansalat, dazu Curry- Mango-Dip € (a,e,f,h,i,m,s) BE 5 (1,2,3,9)	„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 Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m,s) (2,3)	Grießdessert* mit Himbeermus * aus frischer Vollmilch vom Hof Pfaffendorf (f,m) BE 2 (1)
Freitag 02.03.2018	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,m,w) BE 5 (-)	Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (SB)* € (f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Wirsingkohlroulade in Soße und Salzkartoffeln (SB)* (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (8)	panierte Rinderleber mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat (e,f,h,m,o,p,q) BE 7 (3)	fünf Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker V (a,e,f,h,m,o,p,q) BE 7 (3)	Wildschwein- rollbraten in Bratensoße, Wirsingkohlgemüse und Salzkartoffeln €500 (f,h,i,s) BE 4 (-)	Heringshappen in Dijon-Joghurt-Senfsoße, dazu Baguette-Brötchen € (a,b,e,f,i,k,m) BE 5 (1,2,9)	„Salat Küchenmeister“ Eisberg, Karotten, Rot- und Weißkohl, Radicchio, Gurkenscheiben, Tomaten, bunte Paprikastreifen, Kidney-Bohnen, Mais und French-Dressing V €500 (f,h,i) BE 2 (-)	hausgemachter Papageienkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (1)	Mousse au Chocolat mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 1 (-)
Samstag 03.03.2018	Menü 1 (4,00 €) Krautgehacktes (Schweinehackfleisch mit Weißkohl) und Salzkartoffeln, dazu Obst € (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Menü 2 (4,05 €) Putenschnitzel, Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (f,m) BE 7 (-)	Menü 3 (3,50 €) Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst €500 (h,s) BE 4 (2,3)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Papageienkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (1)	<div data-bbox="943 1186 1757 1638" data-label="Complex-Block"> <p align="center">Unsere Empfehlung:</p> <p align="center">Kleine Salatschale - gemischter Salat, Gurke, Salatkäse, Mais und Partyfrikadelle, Petersilie und Kräuterdressing (a,f,m,s,1)</p> <p align="center">1,70 €</p> <p align="center">Artikel-Nr: 139</p> <p align="center">Bestellungen bitte bis 6.00 Uhr am gewünschten Liefertag.</p> <p align="center">Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld "Zusatzangebot" beachten! Abbildung: Serviervorschlag.</p> </div>		<div data-bbox="1765 1186 2190 1638" data-label="Complex-Block">  <p>Qualitätsmanagement zertifiziert nach ISO 9001:2008</p>  <p>Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labor</p>  <p>Mitglied seit 2004</p>  <p>Für Zeichenerklärung bitte Blatt wenden!</p> </div>			
Sonntag 04.03.2018	Menü 1 (4,00 €) Kaßlerbraten in Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,8)	Menü 2 (4,05 €) Hähnchenroulade, Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffelpüree (a,e,f,g,h,i,m) BE 5 (2,3)	Menü 3 (3,50 €) Rindergulasch mit Makkaroni (h,m,o,p,q) BE 6 (-)	Mini-Menü (2,95 €) Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing mit Party- Wiener und Garnitur € (a,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3,9)						



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 überzeugt 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 gibt's 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) 1,50 €
Art.Nr: 387 - Vorsuppe: Gulaschsuppe* ca. 200g (h,m,s) 1,50 €
Art.Nr: 140 - Kartoffelsalat und 1 Paar Wiener* 2,40 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke u. Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) (1,2,3,a,f,h,i,m,s)
Art.Nr: 135 - Kartoffelsalat und Hähnchenschnitzel* 2,40 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke u. Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) (1,2,3,a,f,g,h,i,m,s)
Art.Nr: 385 - hausgemachter Kuchen - 1 Stück (Sorte wie Tagesangebot) 0,75 €
Art.Nr: 139 - kleiner gemischter Salat* - mit Partyfrikadelle (1,a,f,h,i,m,s)* 1,70 €
Art.Nr: 373 - BILD-Zeitung*. 0,75 €

Art.Nr: 380 - "Uriges Krustenbrot" ca. 600g* (m,o) 2,99 €
Art.Nr: 128 - Assiettenunterlage aus widerstandfähigem Kunststoff 1,00 €
Art.Nr: 388 - frisch-fruchtiger Obstbecher* (mit Apfel, Weintrauben, Ananas und Obst der Saison) 2,50 €
Art.Nr: 346 - Apfelsaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,69 €
Art.Nr: 344- Orangensaft (0,33l) 100% Fruchtsaft ohne Zucker 0,69 €
Art.Nr: 127- Mineralwasser „Carat“, o. Kohlensäure, pfandfrei (0,5l) 0,69 €

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.