

32. 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 „Griechisch“ 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 07.08.2017	Vier-Länder-Gemüsesuppe mit Fleischklößchen, Dessert-Kuchen €500 (a,f,g,h,m,s) BE 4 (-)	paniertes Alaska-Seelachsfilet, Kräutersoße und Kartoffelpüree mit Gemüse €500 (b,f,h,m) BE 5 (3)	Rindergulasch mit Champignon Gemüse und Spätzle (a,f,h,m,o,p,q) BE 6 (-)	fünf Nürnberger Würstchen, Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf (f,i,s) BE 5 (2,3)	zwei Gemüsekugeln, Rahmsauce und Kartoffelpüree mit Schnittlauch, dazu Obst (a,f,h,m) BE 6 (3)	Lammhacksteak, Soße, Speckbohnen und Kroketten (a,h,i,m,s) BE 3 (1,2,3,8)	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Sahne-Mayonnaise mit Süßungsmittel) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Weißkraut-Paprikasalat (a,e,f,i,k,m,s,w) €500 BE 3 (1,2,3)	„Griechischer Hirtensalat“ Eisberg, Chinakohl, Lollo Rosso, Radicchio, Tomaten, Gurkenscheiben, garniert mit Balkankäse und Oliven, roten Bohnen, und Petersilie zu Knoblauch-Dressing (a,e,f,h) BE 2 (3)	hausgemachter Mandarinenkuchen Kuchenplatte, ca. 21x15 cm (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Birnen-Kompott (-) BE 1 (3)
Dienstag 08.08.2017	Wirsingkohlsuppe mit Fleischinlage und Knacker (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 3 (2,3)	Jagdwurst in Tomatensoße und Makkaroni (h,i,m,s) BE 6 (2,3)	Hubertusbraten in Bratensoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (SB)* (h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (-)	zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree (a,f,h,i,m,s) BE 4 (3)	bunte Gemüse-Lasagne (a,f,m) BE 6 (1,2,3)	überbackener Gyros in Metaxasoße mit Gemüse, Weißkraut-Paprika-Salat (f,s) BE 8 (3,10)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgarne mit Süßungsmittel, Jagdwurst, dazu Mini-Bifteki mit Paprika-Salat-Mix (a,e,f,h,i,m,s) BE 6 (2,3)	„Salat Küchenmeister“ Eisberg, Karotten, Rot- und Weißkohl, Radicchio, Gurkenscheiben, Tomaten, bunte Paprikastreifen, Kidney-Bohnen, Mais und French-Dressing (f,h,i) BE 2 (-)	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (-)	Vanillequark mit Kirschen (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Mittwoch 09.08.2017	Hefeklöße mit heißer Fruchtsoße €500 (a,e,f,m) BE 9 (1)	Kaflerbraten in Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (SB)* (f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3,8)	gefüllte Paprikaschote in Soße und Salzkartoffeln (SB)* (a,h,i,m,o,p,s) €500 BE 5 (-)	Schweinerippchen in Bratensoße, Porreegemüse und Salzkartoffeln (SB)* (e,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	überbackene vegetarische Hackbällchen in Tomatensoße, dazu Langkomreis (a,e,f,h,i,k,m,p) BE 8 (-)	Schweinemedaillons mit Broccoli in Käsesoße und Schupfnudeln (a,f,m,s) BE 5 (-)	hausgemachter Heringssalat (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgarne und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Baguettebrot (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3)	„Salat Amerika“ Eisberg, Chinakohl, Weißkohl, Radieschen, Broccoli, Buntschnittmöhren und Tomaten, garniert mit Silberzwiebeln und Partybouletten, Petersilie und Buttermilch-Dressing (a,f,h,m,s,u) BE 2 (3)	hausgemachter Aprikosenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Apfelmus mit Puddinginsel (f) BE 1 (1,3)
Donnerstag 10.08.2017	Soljanka mit frischem Brötchen (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	hausgemachter Hackbraten in Bratensoße, Butterbohnen und Salzkartoffeln (SB)* (a,f,h,i,m,s) €500 BE 4 (-)	Nierengulasch mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat (mit Süßungsmittel) (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (3)	Kabeljaufilet „natur“ auf Fenchelgemüse und Schwenkkartoffeln €500 (b) BE 4 (-)	fünf Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus (a,e,f,h,m,o,p,q) BE 7 (3)	Schweinefilet-Spieß in Metaxasoße und Kartoffelspätzle, Bohnensalat (a,f,m,s) BE 7 (10)	Curry-Reissalat (Langkomreis, Mandarinen, Hähnchenbrust, Curry und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Rotkrautsalat (a,f,h,i,m) BE 5 (1,2,3,8)	„Fruchtige Salatplatte“ Salate der Saison, roter und gelber Paprika, Gurken, Tomaten, Ananasstücke, garniert mit Käsestreifen, ein halbes Ei, roten Bohnen, Petersilie und Buttermilch-Dressing (a,f,h) BE 2 (1)	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Vanillepudding mit Erdbeermus (f) BE 2 (1)
Freitag 11.08.2017	Kohlrübenintopf mit Fleischeinlage, Nachtisch (a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Senfsoße mit zwei gekochten Eiern und Salzkartoffeln (SB)*, dazu Rotkohlrunkost €500 (a,f,i,m) BE 6 (-)	Hähnchenbrust mit Gemüsekruste in Tomatensoße und Langkomreis (SB)* (f,h,m) BE 8 (1)	Grillhaxe in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße (e,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3)	mediterrane Gemüsepfanne mit Balkankäse, dazu eine halbe Fladenbrottecke und Crème fraîche (a,e,f,g,h,k,m) BE 7 (-)	Gyros mit Langkomreis und Tzaziki, dazu Weißkrautsalat (f,s) BE 7 (3)	Kartoffelsalat „Oldenburger Art“ (Wurst, Zwiebeln, Ei und Salatdressing (mit Süßungsmittel) mit Backfisch (Alaska-Seelachsfilet im Backteig) und Weißkraut-Paprikasalat, dazu Remouladensoße (a,b,f,i,m,s) BE 5 (3)	Tomatensalat mit Zwiebellauch und Balkan-Käse und Ciabattabrötchen mit Kräuterbutter €500 (e,f,h,k,m) BE 4 (3)	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,o,p,q) (1,3)	Milchreis* mit Pflaumen-Zimt-Kompott * aus frischer Vollmilch vom Hof Pfaffendorf (f) BE 2 (1)

Samstag 12.08.2017	Menü 1 (4,00 €) Griesbrei mit heißer Kirschoße (f,m) BE 11 (1,3)	Menü 2 (4,05 €) Hähnchenfilet, Geflügelsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln €500 (e,f,h,i,m) BE 5 (-)	Menü 3 (3,50 €) Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage €500 (f,h,m,w) BE 4 (-)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)
Sonntag 13.08.2017	Menü 1 (4,00 €) paniertes Hähnchenschnitzel, Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln €500 (m) BE 5 (-)	Menü 2 (4,05 €) Burgunderbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße €500 (h,i,s) BE 4 (2,3,8)	Menü 3 (3,50 €) Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit Makkaroni (h,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Mini-Menü (2,95 €) Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgarne und Sahne-Mayonnaise mit Süßungsmittel) mit Party-Wiener und Garnitur (a,f,i,m,s) €500 BE 3 (1,2,3)

Unsere Empfehlung:
Frisch-fruchtiger Obstbecher
mit Apfel, Weintrauben, Ananas, und Obst der Saison.
2,50 €
Artikel-Nr: 388

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-Sesamsamen, 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- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 10- mit Alkohol zubereitet
<ul style="list-style-type: none"> ⓪ Ovo-Lacto-vegetarische Kost Ⓛ vegane Kost (SB) Sättigungsbeilage möglich 	<ul style="list-style-type: none"> Ⓢ enthält Schwein Ⓦ enthält Fisch €500 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, Gewürzgarne u. Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) (1,2,3,a,f,h,i,m,s)
Art.Nr: 135 - Kartoffelsalat und Hähnchenschnitzel* 2,40 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgarne 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 Hähnchenbrustfiletstreifen (1,a,f,h,i)* 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!

EINFACH GUT ESSEN

Speisepläne für die Kalenderwochen 32 und 33 vom 07.08.2017 - 20.08.2017

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: GRIECHENLAND

In Griechenland ist vieles anders: Man nickt mit dem Kopf, wenn man "Nein" sagt und schüttelt ihn bei "Ja".
So ist der ausgestreckte Daumen, mit dem man bei uns Autofahrern zeigt, dass man mitfahren möchte, in Griechenland eine anzügliche Beleidigung und das Victory-Zeichen wird von den Griechen unter Umständen mit "Fahr zur Hölle" übersetzt.

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.

33. 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 "Pasta" Essen 6 3,95 €	Kaltmenü Essen 7 3,60 €	Salat Essen 8 3,60 €	hausgemachter Kuchen 3,45 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,70 €
Montag 14.08.2017	bunte Nudelsuppe mit Hühnerfleischinlage, dazu Dessert €500 (a,f,h,m) BE 5 (-)	paniertes Schweineschnitzel, Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (SB)* €500 (f,h,i,m,s) BE 6 (-)	Rindfleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (SB)*, dazu Obst €500 (f,m,u) BE 5 (3)	Bayrischer Leberkäse, Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (SB)* €500 (f,h,i,s) BE 4 (2,3,8)	Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree mit Schnittlauch €500 (a,e,f,h,i,m) BE 5 (3)	Spinat-Ricottasoße, dazu Tortellini (mit Käsefüllung) und ein kleiner Salat €500 (a,f,h,m) BE 6 (3)	hausgemachter bunter Kartoffelsalat (Gewürzgurke, Zwiebeln, Paprika und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Party-Frikadelle und Rotkraut, dazu Tomato-Salsa-Dip €500 (a,f,i,m,s) BE 5 (1)	„Bunter Salat mit Mini-Hähnchen-Spieß“ versch. Blattsalate, Eisberg, Möhrenstifte, Cocktailtomaten, Gurken, bunte Paprikastreifen, Mais, Käse, Petersilie und Joghurt-Dressing €500 (a,f) BE 2 (-)	hausgemachter Quarkkuchen mit Kirschen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Pfirsich-Kompott (-) BE 2 (-)
Dienstag 15.08.2017	Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage und Bockwurst €500 (h,s) BE 4 (2,3,8)	Bratwurst-Brezel, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (SB)* €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (3)	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ auf Kaisergemüse und Bratkartoffeln (SB)* (f,m) BE 5 (1,2,3,8)	Schweinefiletbraten in Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Gnocchi (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 4 (-)	Soße Quattro Formaggi (vier verschiedene Käsesorten) mit Makaroni, dazu Obstsalat €500 (f,m) BE 6 (1,2,3)	Sauce Arrabiatta (Chili und Tomaten) mit Spaghetti, dazu Dessert €500 (a,e,f,h,i,k,m) BE 7 (-)	italienischer Nudelsalat (Nudeln, Mozzarella, grüner Paprika, Basilikum, Balsamico Essig, Partytomate) mit Chicken Crossis und Weißkraut-Paprika-Salat, dazu Curry-Mango-Dip (a,e,f,g,h,i,m,u) BE 6 (1,3)	„Chefsalat“ Salat der Saison, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl, Weißkohl, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney-Bohnen und Petersilie, dazu ein fruchtiges Dressing €500 (a,f,h,i,m,s) BE 2 (1,2,3)	hausgemachter Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Erdbeerquark (f) BE 1 (1)
Mittwoch 16.08.2017	Gulaschsuppe mit frischem Brötchen €500 (f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	Spießbraten in Bratensoße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln (SB)* €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (3)	hausgemachter Sauerbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße €500 (h,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3,8)	Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat €500 (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3)	vegetarische Kohlroulade in Soße und Salzkartoffeln €500 (a,e,m) BE 5 (-)	Lasagne Bolognese (Nudelpfannen mit Tomaten-Hackfleischsoße und Käse überbacken), dazu Obst €500 (a,f,m,s) BE 7 (-)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke mit Süßungsmittel, Jagdwurst) mit hausgemachtem Hackbraten, dazu Bohnensalat und Senf €500 (a,f,i,m,s) BE 5 (2)	„Salat Rot-Weiß“ Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut, Rotkraut, Paprika rot, Gurkenscheiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu Kräuter-Dressing €500 (f,h) BE 1 (-)	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1)	Rote Grütze mit Vanillesoße (f) BE 3 (1,3)
Donnerstag 17.08.2017	Griesbrei mit heißer Kirschoße €500 (f,m) BE 11 (1,3)	Hackfleischsoße nach Bologneseart mit Gabelspaghetti und Parmesan (geriebener Hartkäse) €500 (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 6 (1,2)	Gemischte Platte (eine Scheibe Kaflerbraten, ein Party-Wiener und ein kleines Bratwürstchen) mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf €500 (f,i,s) BE 5 (2,3,8)	Bauernfrühstück (gefülltes Eieromelett mit einer Bratkartoffel-Gemüsemischung und Jagdwurstwürfeln), dazu eine Gewürzgurke €500 (a,f,i,m,s) BE 8 (2,3)	bunte Gemüsesuppe mit Roggenbrötchen €500 (f,h,k,m) BE 7 (-)	Sauce Parmarosa (Tomaten und Käse), dazu Ravioli (mit Spinatfüllung) und Obstsalat €500 (a,f,h,m) BE 5 (3)	Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurkenscheiben in Sahne-Mayonnaise mit Süßungsmittel), dazu ein frisches Baguette-Brötchen €500 (a,b,e,f,i,k,m) BE 5 (1,2)	„Floridasalat“ Eisberg, Selleriesalat (mit Süßungsmittel), Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkraut, Paprikastreifen, Hähnchenstreifen, Ananasstücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing €500 (a,f,h,i,m) BE 2 (1)	hausgemachter Schokoladenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (3)	Himbeer-Sahne-Quarkdessert (f) BE 1 (1)
Freitag 18.08.2017	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, Dessert €500 (f,h,m,w) BE 4 (-)	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree und Rotkohlrhokost €500 (h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Putenrollbraten in Soße, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln (SB)* €500 (a,f,m) BE 5 (-)	Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesoße, dazu Spätzle (a,e,f,h,i,m,o,p,q,r) BE 7 (-)	vegetarisches Chili mit Mais und Kidney-Bohnen, dazu Basmatireis und Obst (-) BE 10 (-)	Cannelloni mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße mit Käse überbacken, kleiner Salat €500 (a,f,h,i,m,s) BE 2 (-)	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würstchen, Gewürzgurke und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Kaflerbraten und Weißkraut-Paprikasalat, dazu Tomato-Salsa-Dip €500 (a,f,i,m,s) BE 5 (1,2,3,8)	„Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohl, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken (mit Süßungsmittel), ein halbes gekochtes Ei, dazu Sauerrahm-Dill-Dressing €500 (a,f,h,i,u) BE 2 (2,3)	hausgemachter Rhabarberkuchen mit Quark (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Eierlikörmousse (a,f) BE 1 (10)

Samstag 19.08.2017	Menü 1 (4,00 €) Krautgehacktes (Schweinehackfleisch mit Weißkohl), dazu Salzkartoffel und Obst €500 (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Menü 2 (4,05 €) Alaska-Seelachsfilet „natur“, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhren-Rohkost €500 (b,f,h,m) BE 5 (3)	Menü 3 (3,50 €) klare Gemüsesuppe mit Ei- und Hühnerfleischinlage, dazu Quarkspise €500 (a,f,h,m,w) BE 3 (1)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Rhabarberkuchen mit Quark (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)
Sonntag 20.08.2017	Menü 1 (4,00 €) Schweinekammbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Salzkartoffeln (h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Menü 2 (4,05 €) Rinder-geschnetzeltes mit Champignonfleisch und Spätzle (a,f,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 6 (-)	Menü 3 (3,50 €) Tomatensoße mit Jagdwurst und Makaroni €500 (h,i,m,s) BE 6 (2,3)	Mini-Menü (2,95 €) Mandarin-Reissalat (Langkornreis, Mandarinen, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Mini-Hähnchenspieß „Hawaii“ und Garnitur €500 (a,f,h,i,m) BE 5 (1)

Unsere Empfehlung:



Mineralwasser "Carat", 0,5l!

Christiner "carat" ist ein natürliches, besonders mildes, natriumarmes Mineralwasser. Ohne Kohlensäure. Pfandfrei. 0,5l

0,69 €

Artikel-Nr: 127

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



Qualitätsmanagement zertifiziert nach ISO 9001:2008



Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labor



Mitglied seit 2004



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 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 Mozzarella-Kugeln (f)* 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

Ringstraße 4 * 06369 Köthen OT Löbnitz a.d.L.

Kunden: Zu unseren Kunden gehören Schulen, Kinder-einrichtungen, 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 u. 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 gewordenen 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 folgendes 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.

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.