

38. 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 18.09.2017	Pfiffli-Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, dazu Dessert €500 (a,f) BE 5 (-)	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 auf Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf (f,i,s) BE 5 (2,3)	vegetarisches Bami-Goreng (Bandnudeln, Quorn und Chinagemüse), dazu Sojasoße (a,e,f,h,i,m,w) BE 8 (4)	Wildgulasch mit Waldpilzragout und Spätzle (a,f,h,m,o,p,q) BE 7 (-)	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Sahne-Mayonnaise mit Süßungsmittel) mit Chiken Crossis und Paprika-Mix-Salat, dazu Curry-Mango-Dip (a,e,f,g,h,i,m,s,w) BE 5 (1,2,3)	„Thunfischsalat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkohl, garniert mit Mais, Tomaten, Gurken, Thunfisch mit gekochtem Ei, roten Zwiebeln und Petersilie, dazu Dressing Sylter Art (a,b,f,h,i) BE 1 (-)	hausgemachter Quarkkuchen mit Mandarinen Kuchenplatte, ca. 21x15 cm (a,f,m) (1,3)	Birnen-Kompott (-) BE 1 (-)
Dienstag 19.09.2017	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst (h,s) BE 4 (2,3)	Senfsoße mit gekochtem Ei und Salzkartoffeln (SB)*, dazu Rotkohlröhkostsalat €500 (a,f,i,m) BE 6 (-)	gefüllte Paprikaschote in Soße und Salzkartoffeln (SB)* (a,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (-)	Hähnchenroulade „Marengo“ (Geflügelfleischfarce mit Champignons, Tomaten und Kräutern), Geflügelsoße mit Broccoligemüse und Schupfnudeln (a,m) BE 5 (3)	vegetarisches Geschnetzeltes nach Gyrosart in Metaxasoße, dazu Langkomreis und Weißkrautsalat €500 (f,h,k,m) BE 7 (-)	Hirschbraten in Rotweinssoße, Rosenkohl und Kartoffel-Kroketten €500 (h,m,u) BE 3 (1,10)	Mandarinen-Reissalat (Langkomreis, Mandarinen, Hähnchenbrust und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Balkansalat (a,f,i,m) BE 6 (1,2,3,8)	„Griechischer Hirten Salat“ 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 Beerenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Vanillequark mit Heidelbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)
Mittwoch 20.09.2017	Gulaschsuppe mit Brötchen (f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	Kaflerbraten in Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (SB)* (f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3,8)	Hähnchenfilet mit Gemüsekruste, Tomatensoße und Langkomreis (SB)* (f,h,m) BE 8 (1)	Schlachteplatte (eine Scheibe Wellfleisch und lose Rotwurst) mit Sauerkohl und Salzkartoffeln (SB)* (h,m,s) BE 4 (2,3)	vegetarisches Chili mit Mais und Kidney-Bohnen, dazu Basmatireis (a,e,f,h,m,o,p,q,r) BE (-)	Kaninchenkeule in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Matjestopf (Matjeshappen, Zwiebel- und Gurkenscheiben in Sahne-Mayonnaise mit Süßungsmittel), dazu ein frisches Baguette-Brötchen (a,b,e,f,i,k,m) BE 5 (1,2)	„Salat Küchenmeister“ Eisberg, Karotten, Rot- und Weißkohl, Radicchio, Gurkenscheiben, Tomaten, bunte Paprikastreifen, Kidney-Bohnen, Mais und French-Dressing (f,h,i) BE 2 (-)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Mandeln und Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)	Panna Cotta mit Himbeermus (a,e,f,g,m,o,p,q) BE 1 (1)
Donnerstag 21.09.2017	Griesbrei mit Kirschen (f,m) BE 11 (1,3)	Jagdwurst in Tomatensoße und Makkaroni (h,i,m,s) BE 6 (2,3)	Nierengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Rote-Beete-Salat (mit Süßungsmittel) (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (3)	gefülltes Schweinefilet in Bratensoße, Blumenkohl-Broccoligemüse und Gnocchi (a,h,i,m,o,p,q,s) €500 BE 4 (-)	Zucchini-Feta-Gratin, Obst (f) BE 3 (-)	Entenkeule in Bratensoße, Rotkohl und Sonntagsklöße (h,i,m,s) BE 4 (2,3)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgerke mit Süßungsmittel, Jagdwurst, Hähnchenschnitzel und Rotkrautsalat, dazu Tomatensalsa-Dip (a,f,m) BE 6 (2)	„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 Schoko-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (-)	Apfelmus mit Puddinginsel (f) BE 1 (1,3)
Freitag 22.09.2017	Grüne Bohnensuppe mit Fleischeinlage, Dessert (f,h,i,m,s) €500 BE 4 (2,3)	hausgemachter Hackbraten in Bratensoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (SB)* €500 (a,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	Kaninchenrollbraten in Bratensoße, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln (SB)* (f,h,i,s) BE 4 (-)	paniertes Flunderfilet mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Rotkohlröhkost, dazu Zitrone (b,f,m) €500 BE 5 (1)	veg. Hackbällchen in Tomatensoße mit Spaghetti, dazu Obst (a,e,h,i,k,m,p) BE 7 (-)	Wildschweinrollbraten in Bratensoße, Grünkohl und Klöße €500 (h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgerke und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Kaflerbraten und Weißkraut-Paprikasalat (a,f,i,m,s) BE 3 (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 Kräuter-Dressing (a,f,h) BE 2 (1)	hausgemachter Russischer Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1)	Milchreis* mit Kirschen * aus frischer Vollmilch (3,7%) vom Hof Pfaffendorf (f) BE 2 (1)

Samstag 23.09.2017	Menü 1 (4,00 €) Szegeiner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkohl) und Semmelklößen, Obst (a,e,f,g,h,i,m,p,q,s) BE 5 (-)	Menü 2 (4,05 €) Backfisch (Alaska-Seelachsfilet im Backteig), Senfsoße und Kartoffelpüree, Apfel-Möhren-Rohkost (e,f,h,i,k,m,s) BE 8 (3,8)	Menü 3 (3,50 €) Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, Dessert (a,e,i,k,m,s,w) BE 4 (-)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Russischer Zupfkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,i,m,s) (1)
Sonntag 24.09.2017	Menü 1 (4,00 €) Schweinebraten „Toskana“ in Bratensoße, Butterbohnen und Kartoffelklöße (a,e,i,k,m,s) BE 5 (1,2)	Menü 2 (4,05 €) Puten-geschnetzeltes mit Langkomreis, dazu Obst (f,h,i,m,o,p,q) BE 9 (-)	Menü 3 (3,50 €) Hackfleischsoße nach Bologneseart mit Gabelspaghetti (a,e,i,k,m,s,w) BE 6 (-)	Mini-Menü (2,95 €) hausgemachter bunter Kartoffelsalat (Gewürzgerke, Zwiebeln, Paprika und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit kleinem Schweineschnitzel und Garnitur €500 (a,f,i,m,s) BE 3 (1)

Jeden Tag wechselndes Angebot:

hausgemachter KUCHEN

Stück
Artikel-Nr: 385
0,75 €

Kuchenplatte
(ca. 6 Stck)
3,45 €

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 Ⓢ000 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, Gewürzgerke u. Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) (1,2,3,a,f,h,i,m,s) Art.Nr: 135 - Kartoffelsalat und Hähnchenschnitzel* 2,40 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgerke 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

- ✓ 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 38 und 39 vom 18.09.2017 - 01.10.2017

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 5049
24h-Service-Nummer: 0800 00 5049

Unsere Aktionswoche: Wild & Geflügel

Markantestes Kennzeichen von Hirschen sind die, meist nur von den Männchen getragenen Geweihe, die jährlich abgeworfen und neu gebildet werden. Sie können dann bis zu 14 kg wiegen.
Das größte bekannte Geweih brachte der ausgestorbene Riesenhirsch (Megaloceros) hervor. Es erreichte eine Spannweite bis zu 3,60 m!

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.

39. 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 "Wrap" Essen 6 3,50 €	Kaltmenü Essen 7 3,60 €	Salat Essen 8 3,60 €	hausgemachter Kuchen 3,45 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,70 €
Montag 25.09.2017	frische Möhrensuppe mit Fleischeinlage, Nachtisch (a,f,h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Bratwurst-Brezel, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (SB)* (f,h,i,m,s) BE 4 (3)	Kaßler mit Grünkohl und Salzkartoffeln (SB)* (m,s) BE 4 (2,3)	Chili con Carne mit Mais und Kidney-Bohnen, dazu Langkornreis (SB)* und Obst (a,f,h,m,o,p,q,r,s) BE 9 (-)	Pilzrahmsoße mit Gnocchi, Obstsalat (a,f,h,m,o,p,q) €500 BE 5 (3)	Wrap mit Hähnchenbrust-filetstreifen gefüllt mit Lollo Rosso, Frischkäsecrème, Gurken und Hähnchenfilet (f,i,m) BE 4 (-)	hausgemachter bunter Kartoffelsalat (Gewürzgurke, Zwiebeln, Paprika und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Hähnchen „Double Sticks“ und Weißkraut-Paprikasalat (a,f,i,m) BE 4 (1)	„Bunter Salat mit Mini-Hähnchen-Spieß“ versch. Blattsalate, Eisberg, Möhrenstifte, Cocktailtomaten, Gurken, bunte Paprikastreifen, Mais, Käse, Petersilie und Joghurt-Dressing (a,e,f,m,o,p,q) €500 BE 3 (-)	hausgemachter Mandarinen-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (-) (3)	Pfirsich-Kompott (-) BE 2 (-)
Dienstag 26.09.2017	Weißer Bohnensuppe mit Fleischeinlage (süß-sauer) und zwei Scheiben Rotwurst (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Hackfleischsoße nach Bologneseart mit Gabelspaghetti, dazu Parmesan (geriebener Hartkäse) (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 6 (1,2)	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ auf Kaisergemüse und Bratkartoffeln (SB)* (f,m) BE 5 (1,2,3,8)	Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Rotkohlrohkost (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3)	hausgemachter Kräuterquark mit Pellkartoffeln und Paprika-Mix-Salat (a,f,i,m) €500 BE 5 (-)	„Wrap mit Schweinegeschneizeltem“ gefüllt mit buntem Salatmix, Rot- und Weißkraut, Tzaziki, Zwiebeln und Geschneizeltem (f,h,m,s) BE 4 (-)	hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringssalat, rote Beete, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, Gewürzgurke und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Baguettebrot (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3)	„Chefsalat“ Salat der Saison, Eisberg, Chinakohl, Rotkohl, Weißkohl, Tomate und Gurke, Mais, garniert mit Kochschinken, Kidney-Bohnen und Petersilie, dazu ein fruchtiges Dressing (a,f,h,i,m,s) €500 BE 2 (1,2,3)	hausgemachter Bienenstich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,g,m) (3)	Kokosquark (f) BE 1 (1)
Mittwoch 27.09.2017	klare Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch- u. Eieinlage, dazu Dessert-Kuchen (a,f,g,h,m,w) BE 3 (-)	Spießbraten in Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (SB)* (f,h,i,m,s) BE 4 (3)	hausgemachter Sauerbraten in Soße, Ananasrotkohl und Kartoffelklöße (h,m,o,p,q,s) €500 BE 5 (2,3)	Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesoße und Schupfnudeln (a,f,m) BE 6 (-)	vegetarisches Schnitzel, Blumenkohlgemüse und Kartoffelspalten (a,e,f,m) €500 BE 5 (-)	„Wrap Salsa“ gefüllt mit Chili-Tomatensoße, Hackfleisch, Paprika-Würfeln, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebeln und Eisbergsalat (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgurke mit Süßungsmittel, Jagdwurst) mit Hackbraten, dazu Tomatensalat und Senf (a,f,i,m,s) €500 BE 5 (2)	„Salat Rot-Weiß“ Lollo Rosso, Eisberg, Weißkraut, Rotkraut, Paprika rot, Gurkenscheiben, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Mais und Feldsalat, dazu Kräuter dressing (f,h) €500 BE 1 (-)	hausgemachter Zwiebelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m,s) (2,3)	Vanillepudding mit Erdbeermus (f) BE 2 (-)
Donnerstag 28.09.2017	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Suppenfleischklößchen Ciabattabrötchen (a,e,f,h,k,m,s) BE 8 (-)	paniertes Schweineschnitzel, Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (SB)* €500 (f,h,i,m,s) BE 6 (-)	Hähnchenfilet-Steak, Soße, Möhengemüse und Salzkartoffeln (SB)* €500 (e,f,h,i,m) BE 5 (-)	Bauernfrühstück (gefülltes Eieromelett mit einer Bratkartoffel-Gemüsemischung und Jagdwurstwürfeln), dazu eine Gewürzgurke (mit Süßungsmittel) (a,f,i,m,s) BE 8 (2,3)	gefüllte Zucchini à la Ratatouille in Tomatensoße mit Bulgur (a,e,f,g,h,i,m) €500 BE 6 (-)	Chicken Wrap gefüllt mit buntem Salatmix, und Chicken-Crossis, Chunky Salsa und Sourcrème €500 (a,f,g,h,i,m) BE 5 (-)	Käse-Nudel-Salat (Käse, Nudeln und Paprika in Sahnemayonnaise mit Süßungsmittel) mit Hähnchen-Gemüse-Spieß und Rotkrautsalat, dazu Curry-Mango-Dip (a,f,h,i,k,m,s,w) €500 BE 4 (1,2,3)	„Floridasalat“ Eisberg, Seliessalat (mit Süßungsmittel), Feldsalat, Gurken, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprikastreifen, Hähnchenstreifen, Ananasstücke, ein halbes Ei, Petersilie, dazu Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (a,f,h,i,m) €500 BE 2 (1)	hausgemachter Kakaostreuselkuchen (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (1)	Himbeer-Sahne-Quarkcrème (f) BE 1 (1)
Freitag 29.09.2017	gefüllter Germknödel mit heißer Kirschoße (f,m) €500 BE 12 (1,2,3)	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Gemischte Platte (eine Scheibe Kaßlerbraten, ein Party-Wiener und ein kleines Bratwürstchen) mit Sauerkohl und Erbspüree, dazu Senf (f,i,s) €500 BE 5 (2,3,8)	Schweinefleischroulade in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (a,e,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3)	bunte Gemüsesuppe, dazu Roggenbrötchen (f,h,k,m) €500 BE 7 (-)	„Wrap mit Kochschinken und Käse“ gefüllt mit Kochschinkenwürfeln, Käsestiften, Eisbergsalat, Karottenstiften, Gurkenstiften und Remouladensoße (mit Süßungsmittel) (a,f,h,i,m,s) BE 4 (1,2,3)	Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Sahnemayonnaise mit Süßungsmittel) mit gefüllten Paprikaschoten auf gemischtem Salat (a,f,h,i,m,s) €500 BE 4 (1,2,3)	„Spreewälder Salat“ verschiedene Blattsalate, Paprika bunt, Rotkohl, Radieschen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz- und Senfgurken (mit Süßungsmittel), ein halbes gekochtes Ei, dazu Sauerrahm-Dill-Dressing (a,f,h,i,u) €500 BE 2 (2,3)	hausgemachter Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m,o,p,q) (1,3)	Eierlikörmousse (f) BE 1 (10)
Samstag 30.09.2017	Menü 1 (4,00 €) buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, Obst €500 (a,f,i,m) BE 5 (-)	Menü 2 (4,05 €) Hähnchenschenkel in Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (f,m) BE 5 (-)	Menü 3 (3,50 €) Grüne Bohnensuppe mit Fleischeinlage, Dessert €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Quarkkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	<div style="text-align: center;"> <p>Unsere Empfehlung: Jetzt als Zusatzartikel zum Essen bestellbar:</p>  <p>Soljanka Artikel-Nr: 386 Gulaschsuppe Artikel-Nr: 387</p> <p>je 1,50 €</p> </div>			 Qualitätsmanagement zertifiziert nach ISO 9001:2008	 Ständig kontrolliert durch unabhängiges Labor	
Sonntag 01.10.2017	Menü 1 (4,00 €) Putenschnitzel, Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (f,m) BE 6 (-)	Menü 2 (4,05 €) Spanferkelrollbraten in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße €500 (h,i,s) BE 4 (2,3)	Menü 3 (3,50 €) Räuberpfanne (Schweinehackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons) mit Makkaroni (f,m,o,p,q,s) BE 5 (-)	Mini-Menü (2,95 €) Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuter dressing) mit Hähnchen-Stick „sweet pepper“ und Garnitur €500 (f,i,m,s) BE 3 (2,3)				 Mitglied seit 2004		



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.

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 Kochschinkenstreifen (2,3,a,f,h,i,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.