

40. 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 „Pizza“ Essen 6 3,75 €	Kaltmenü Essen 7 3,60 €	Salat Essen 8 3,60 €	hausgemachter Kuchen 3,45 € (6-8 Stück)	hausgemachtes Dessert 0,70 €			
Montag 02.10.2017	Graupensuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, Dessert BE 4 (-) (f,h,m,w) €500	Boulette, Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln (SB)* BE 5 (2,3) (a,h,i,m,s) €5	Rindfleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (SB)*, dazu Obst BE 5 (3) (f,m,u) €500	Lammgulasch mit Speckbohnen und Sonntagsklöße BE 4 (2,3) (h,m,o,p,q,s,u) €5	veg. Bratwürstchen, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln BE 5 (-) (a,e,f,h,i,m) €5	„Hawaii Pizza“ belegt mit Tomaten, Saftschinken, Ananas und geriebenem Käse überbacken BE 10 (1,2,3) (a,e,f,g,h,i,m,s) €5	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Sahne-Mayonnaise mit Süßungsmittel) mit Mini-Biteki und Weißkraut-Paprikasalat BE 4 (1,2,3) (a,e,f,h,i,k,m,s,w) €5	„Mexikosalat“ verschiedene Blattsalate, gemischt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, buntem Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Hähnchenbruststreifen und Käsestücken, garniert mit Petersilie zu Joghurt-Dressing BE 2 (-) (a,f,h) €500	hausgemachter Stracciatella-Kuchen Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (-)	Apfel-Kompott (-) BE 2 (1,3)			
Dienstag 03.10.2017	Hähnchenbrust „Gourmet“, Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffelpüree (4,00 €) BE 4 (1,3) (a,e,f,g,h,i,m) €5	Gemischte Bratenplatte (je eine Scheibe Schweine- und Rindfleisch) in Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelklöße (4,05 €) BE 5 (2,3) (h,i,m,o,p,q,s) €5	Rindergulasch mit Makkaroni (3,50 €) BE 5 (-) (h,m,o,p,q) €5	hausgemachter Kirschkuchen (3,45 €) BE (-) (a,e,f,m) €5	OKT 3. Der 3. Oktober ist der einzige Feiertag nach Bundesrecht. Traditionell finden die offiziellen Feierlichkeiten in dem Bundesland statt, das zu diesem Zeitpunkt die Bundesratspräsidentschaft inne hat. Somit richtet in diesem Jahr das Land Rheinland-Pfalz den Tag der Deutschen Einheit aus.								
Mittwoch 04.10.2017	Schokoladensuppe mit Milchbrötchen BE 9 (-) (a,e,f,m,p) €5	Rührei mit Schnittlauch, dazu Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (SB)* BE 4 (-) (a,f,h) €500	paniertes Putenschnitzel, Soße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (SB)* BE 7 (-) (f,m) €5	lose Rotwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln (SB)* BE 5 (2,3) (h,m,s) €5	Backfrischkäse, Tomatensoße und Bulgur BE 6 (-) (f,m,o,p) €500	„Thunfisch-Pizza“ belegt mit Tomatencreme, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Thunfisch und Käse überbacken BE 8 (1,2) (a,b,e,f,g,i,m) €5	bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgarbe mit Süßungsmittel, Jagd-wurst), Party-Klößchen und Paprika-Mix-Salat, dazu Senf BE 6 (2,9) (a,f,i,m,s) €5	„Frischer Salat“ mit Eisberg, Endiviensalat, Chicorée, Frisesalat, Rot- und Weißkraut, Lauchringen, Möhrenstiften, Tomaten- und Gurkenscheiben, garniert mit Croutons, Käsewürfeln, Eischeiben und Petersilie, dazu French-Dressing BE 1 (1) (a,f,h,i) €5	hausgemachter Apfelkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (3)	Vanillepudding mit Schokosoße (e,f) BE 1 (1)			
Donnerstag 05.10.2017	Erbsensuppe mit Fleischeinlage und Bockwurst BE 4 (2,3) (h,m,s) €5	Schweinegulasch mit Makkaroni BE 5 (-) (h,m,o,p,q,s) €5	Würzfleisch mit Pilzeinlage und Langkornreis (SB)*, dazu Gurkensalat BE 7 (1,3) (e,f,h,m,s) €5	Matjesfilet mit Äpfeln, Gewürzgarbe und Zwiebeln in Sahnsoße und Pellkartoffeln (SB)* BE 4 (1,2) (a,b,f,i,m) €5	vegetarische Paprikaschote in Soße und Salzkartoffeln BE 6 (-) (h,i,m) €500	„Hot-Dog Pizza“ belegt mit Tomatensoße, Hot-Dog-Wurstchen, Gurke und Remoulade mit Süßungsmittel, Röstzwiebeln und Käse überbacken BE 9 (1,2,3,8) (a,e,f,g,h,i,m) €5	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Wurststreifen, Gewürzgarbe und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Schweineschnitzel und Spiegelei, dazu Rotkohlrohkost BE 5 (1,2,3) (a,f,i,m,s) €5	„Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinkenstreifen, Petersilie zu fruchtig-mildem American-Dressing BE 2 (2,3) (f,g,h,i,s) €5	hausgemachter Papageienkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (1)	Quarkspeise (f) BE 1 (1)			
Freitag 06.10.2017	Kesseltulasch mit Brötchen BE 6 (-) (f,h,m,o,p,q,s) €5	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Langkornreis (SB)*, Obst BE 9 (-) (e,f,m) €5	Hackfleischspieß auf Letscho und Bratkartoffeln (SB)* BE 5 (2,3,9) (a,f,h,m,o,p,q,s) €5	Schweinemedaillons in Pfefferrahmsoße, Broccoligemüse und Schupfnudeln BE 5 (-) (a,e,f,h,i,m,s) €5	Makkaroni mit grünem Pesto und getrockneten Tomaten, dazu geriebener Hartkäse BE 9 (1,2) (a,f,m) €5	„Gyros-Pizza“ belegt mit Tomatensoße, Gyros, Zwiebeln, Tzaziki und Käse BE 8 (1,3) (a,e,f,g,m,s) €5	Heringshappen in Dijon-Joghurt-Senfsoße, dazu Baguette-Brötchen BE 5 (1,2,9) (a,b,e,f,i,k,m) €5	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohl, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan-Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Buttermilch-Dressing BE 2 (3) (a,f,h) €500	hausgemachter Mohnkuchen mit Quark (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Milchreis* mit Heidelbeeren * aus frischer Vollmilch (3,7%) vom Hof Pfaffendorf (f) BE 3 (-)			
Samstag 07.10.2017	Menü 1 (4,00 €) Jägerschnitzel (zwei unpan. Jagdwurstscheiben), Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln BE 5 (2,3) (f,h,i,m,s) €5	Menü 2 (4,05 €) Alaska-Seelachsfilet „natur“, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat BE 5 (3) (b,f,h,m) €500	Menü 3 (3,50 €) Weißkohlsuppe mit Fleischeinlage und Knacker BE 2 (2,3) (f,h,i,m,s) €500	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Mohnkuchen mit Quark (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Unser „Geschenkt“-Gutschein Ob Partyservice oder Mittagsversorgung: Machen Sie Ihren Verwandten & Bekannten eine Freude und verschenken Sie Einfach Gut(es) Essen! Frau Schwinghammer berät Sie gern bei allen Fragen zum Gutschein!							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
Sonntag 08.10.2017	Menü 1 (4,00 €) Kaßlerkambraten in Bratensoße, Sauerkohl und Salzkartoffeln (h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,8) €500	Menü 2 (4,05 €) Rindergulasch mit Championngemüse und Kartoffelklöße (f,h,m,o,p,q) BE 5 (-)	Menü 3 (3,50 €) Tomatensoße mit Jagdwurst und Makkaroni (h,i,m,s) BE 6 (2,3) €5	Mini-Menü (2,95 €) Käse-Nudelsalat (Käse, Nudeln und Paprika in Sahnemayonnaise mit Süßungsmittel) mit Mini-Hähnchenschnitzel und Garnitur (a,e,f,g,h,i,k,m,s,w) BE 3 (1,2,3,9) €500								⓪ Ovo-Lacto-vegetarische Kost ⓧ vegane Kost (SB) Sättigungsbeilage möglich	Ⓢ enthält Schwein Ⓥ enthält Fisch Ⓦ 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!



EINFACH GUT ESSEN

Speisepläne
für die Kalenderwochen 40 und 41
vom
02.10.2017 - 15.10.2017

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 50490
24h-Service Nummer: 0800 00 50490

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

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.

Unsere Aktionswoche: PIZZA

Das DDR-Gegenstück zur Pizza hieß "Krusta" und erschien 1984 das erste mal auf den Speisekarten vieler HO-Gaststätten. Anders als Pizza wurden die rechteckigen Stücken auf einem Backblech gebacken und basiertem auf einem eher dunklen, mischbrotartigen Teig. Aufgrund der schwankenden Versorgungslage musste immer wieder improvisiert werden, was die Anzahl der Krusta-Varianten vergrößerte.

Wir wünschen GUTEN APPETIT!

Quelle: wikipedia.de

41. 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 "Roulade" 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 09.10.2017	Wachsbohnen- suppe mit Fleischinlage, dazu Dessert \$ <500 (f,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Backfisch (Alaska-Seelachsfilet im Backteig), Senfsoße und Kartoffelpüree, Obst € (b,f,i,m) BE 8 (3,8)	Kaflersteak auf Champignon Gemüse und Knöpfle-Spätzle \$ (a,f,m,s) BE 4 (2,3)	Hähnchenschenkel in Geflügelsoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße \$ (m,s) BE 5 (2,3)	vegetarische Frühlingsrolle mit Red Thai Currysoße (fruchtig-scharf) und Basmatireis V (a,c,e,f,h,m) BE 8 (-)	Hähnchenroulade mit Broccoli-Füllung, Soße, Kaisergemüse und Schupfnudeln (a,e,g,h,m) BE 6 (2)	Löbznitzer Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke und Sahnemayonnaise mit Süßungsmittel) mit Wiener Würstchen und Rotkrautsalat, dazu Senf \$ (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3,9)	"Garten-Mix" Chinakohl, Endiviensalat, Eisberg, Weißkohl, Radicchio, Paprika bunt, Möhrenstifte, garniert mit Zucchini- scheiben, Tomaten, Mandarinen, Petersilie, mit Käse und einem Ei zu Kräuter-Dressing (a,f,h) BE 2 (1)	hausgemachter Quarkkuchen mit Pfirsichen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,m) (1,3)	Mandarinen- Kompott (-) BE 1 (-)
Dienstag 10.10.2017	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus V (f) BE 12 (3)	Krautgehacktes mit Salzkartoffeln (SB)*, dazu Obst \$ (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Ungarischer Gulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu bunte Spirelli (e,h,m) BE 7 (-)	Fischfilet „Bordelaise“ (Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter-Auflage), dazu Kartoffel- Gemüse-Gratin und Farmersalat (a,b,f,h,i,m) BE 4 (1,9)	mediterrane Gemüsepfanne mit Balkankäse, dazu eine halbe Fladenbrotche und Crème fraîche V (a,e,f,g,h,k,m) BE 7 (-)	hausgemachte Rinderroulade (mit Süßungsmittel) in Bratensoße, Ananasrotkohl und Kartoffelklöße \$ (h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (2,3,9)	Matjesfilet in Dillsahnesoße und Baguettebrot € (a,b,f,i,m) BE 3 (1,2,9)	„Spezialsalat nach Art des Hauses“ Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohl, Paprikastreifen, garniert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Kochschinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing (f,h,i,s) BE 1 (1,2,3)	hausgemachter Marmorkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (-)	Pfirsichquark (f) BE 1 (1)
Mittwoch 11.10.2017	Linsensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und zwei Scheiben Rotwurst \$ (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (SB)*, dazu Obst V <500 (a,f,i,m) BE 5 (-)	Schweine- geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat \$ (f,m,s,u) BE 5 (10)	Eisbein in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße \$ (e,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	vegetarische Möhrensuppe, dazu ein Roggenbrötchen V <500 (f,k,m) BE 6 (-)	Schweine- fleischroulade in Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffelklöße \$ (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Fleisch- wurst, Erbsen, Sahnemayonnaise mit Süßungsmittel) mit Puten-Ananas- Speiß und Weißkraut- Paprika-Salat, dazu Curry- Mango-Dip \$ (a,e,f,h,i,k,m,s,w) BE 5 (1,2,3)	„Americansalat“ Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rotkohl mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, dazu ein mildes Sylter-Dressing <500 (a,f,g,h,i,m) BE 3 (-)	hausgemachter Aprikosen- kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Grüne Grütze mit Vanillesoße (a,e,f,m) BE 2 (1)
Donnerstag 12.10.2017	Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage und Bockwurst \$ (h,s) BE 4 (2,3)	zwei Jagdwurstscheiben in Tomatensoße und Makkaroni \$ (i,m,s) BE 5 (2,3)	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße (mit Ananasstücken) und Langkornreis (SB)* (a,f,h,i,m) BE 7 (-)	überbackene Schweinerücken- steaks in Zwiebel-Sahnesoße und Spätzle, Gurkensalat \$ (a,f,m,s) BE 6 (1,3)	fünf Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker V (a,e,f,h,m,p,q) BE 7 (3)	hausgemachte Kalbsroulade mit Balkankäse-Füllung, Bratensoße, Rahmwirsing und Sonntagsklößen (f,h,i,s) BE 3 (-)	Speck-Kartoffelsalat (Schinkenspeck, Zwiebeln, Essig, Öl) mit Boulette und Bohnensalat, dazu Tomato-Salsa-Dip \$ (a,m,s) BE 4 (2,3,9)	„Bunter Salatteller“ mit Weiß- und Rotkraut, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (mit Süßungsmittel) V <500 (a,f,h,i,m) BE 2 (1,9)	hausgemachter Streuselkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Zitronenpudding mit Himbeermus (f) BE 1 (1)
Freitag 13.10.2017	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu Dessert <500 (f,h,m,w) BE 5 (-)	Hühnerfrikassee mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln (SB)*, dazu Rotkohlrohkost <500 (f,m,w) BE 5 (3)	Rib-Hacksteak mit Letscho und Bratkartoffeln (SB)* \$ (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3,9)	NEU Rinderleber mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat (e,f,h,m,o,p,q) BE 7 (3)	veg. Bolognese mit Spaghetti, dazu Obst V <500 (a,m) BE 6 (-)	Fischroulade (mit Broccoli-Käsefüllung) auf Wokgemüse und Kartoffel-Gratin € (b,f,i,m) BE 7 (1)	Nudelsalat mit Schinken, Ei, Erbsen und Salatmayonnaise (mit Süß- ungsmittel) und gef. Koch- schinkenlütten (mit Frischkäse und Feinschmeckersalat) auf gemischtem Salat \$ (a,f,h,i,m,s) BE 6 (1,2,3)	„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate, Sellerie- salat mit Süßungsmittel, Radieschen, grüne Gurken, Tomaten, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Petersilie und Fleischröllchen, dazu ein Essig-Ol-Balsamico-Dressing \$ <500 (a,e,h,s,u) BE 2 (9)	hausgemachter Mandarinen- kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Rhabarber- kompott mit Puddinginsel (f) BE 2 (1,3)

Samstag 14.10.2017	Menü 1 (4,00 €) Hefeklöße mit Heidelbeeren V <500 (a,e,f,m) BE 9 (1)	Menü 2 (4,05 €) Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln \$ (f,h,i,m,s) BE 4 (-)	Menü 3 (3,50 €) Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, Quarkspeise <500 (a,f,h,m) BE 5 (1)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Mandarinenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)
Sonntag 15.10.2017	Menü 1 (4,00 €) Burgunderbraten in Bratensoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln \$ <500 (h,i,s) BE 4 (3,8)	Menü 2 (4,05 €) Kaninchenkeule in Bratensoße, Grünkohl und Kartoffelklöße \$ (h,i,m,s) BE 5 (2,3)	Menü 3 (3,50 €) Hähnchen- geschnetzeltes mit Champignon Gemüse und Spätzle <500 (a,e,f,m) BE 6 (-)	Mini-Menü (2,95 €) italienischer Nudelsalat (Nudeln, Mozzarella, grüner Paprika, Basilikum, Balsamico-Essig, Partytomate) mit Chicken „sweet pepper“ Stick und Garnitur <500 (a,e,f,m,u) BE 3 (-)

Unsere Empfehlung:

**Kleine Salatschale
gemischter Salat,
Kidney-Bohnen, Gurke,
Tomate, Reibekäse,
Ei, Putenbruststreifen,
Petersilie und Joghurt-Dressing**

Artikel-Nr: 139

Bestellungen bitte bis 6.00 Uhr am gewünschten Liefertag.

Bitte unsere Lieferbedingungen links unten im Feld "Zusatzangebot" beachten! Abbildung: Serviervorschlag.



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 Partyfrikadelle (1,a,f,h,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 €



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, Geschäfts-
eröffnungen, 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 Bestell-
formulare. 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 Bestell-
woche (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.