

28. 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 10.07.2017	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, Dessert €500 (a,f,h,m) BE 5 (-)	Hähnchen- geschnetzeltes mit Champignon- einlage, dazu Langkornreis (SB)* (e,f,m) BE 8 (-)	Rindfleisch in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (SB)*, dazu Obst €500 (f,h,m,o,p,q,u) BE 6 (3)	Lammgulasch mit Bohnengemüse und Semmelklöße (a,e,f,g,h,m,o,p,q) BE 4 (-)	vegetarische Chinapfanne (Quorn, Chinagemüse und asiatische Nudeln), dazu Sojasoße €500 (a,e,f,h,i,m) BE 7 (2,4)	„Wrap mit Hähnchen- brustfiletstreifen“ gefüllt mit Lollo Rosso, Frischkäsecrème, Gurken und Hähnchenfilet (f,i,m) BE 4 (-)	Käse-Nudel-Wurstsalat (Käse, Nudeln, Jagdwurst und Paprika in Sahne- mayonnaise mit Süßungs- mittel) mit Mini-Biteki und Weißkraut-Paprikasalat €500 (a,e,f,h,i,k,m,s,w) BE 4 (1,2,3)	„Salat Exotik“ mit Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Zucchini, Mandarinen, Pfirsichspalten, Nusskernen, Kochschinkenstreifen, Petersilie zu fruchtig-mildem American-Dressing (f,g,h,i,m,s) BE 2 (2,3)	hausgemachter Streuselkuchen Kuchenplatte, ca. 21x15 cm (a,e,f,m,o,p,q) (-)	Apfel- Kompott (-) BE 2 (1,3)
Dienstag 11.07.2017	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Bockwurst (h,s) BE 4 (2,3)	buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (SB)*, Obst €500 (a,f,i,m) BE 5 (-)	Hackfleischspieß auf Letscho (mit Süßungsmittel) und Bratkartoffeln (SB)* €500 (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Schweinefleisch- roulade in Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffelklöße (a,e,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	vegetarisches Chili mit Mais und Kidney- Bohnen, dazu Basmatireis (a,e,f,h,i,m,o,p,q,r) BE 9 (-)	„Wrap mit Schweine- geschnetzeltem“ gefüllt mit buntem Salat- mix, Rot- und Weißkraut, Tzaziki, Zwiebeln und Geschnetzeltem (f,h,m,s) BE 4 (-)	Löbninger Kartoffelsalat (Wurst, Zwiebel, Paprika, Gewürzgarke und Sahne- mayonnaise mit Süßungs- mittel) mit hausgemachtem Hackbraten, dazu Bohnensalat und Senf €500 (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3)	Tomatensalat mit Zwiebellauch und Balkan-Käse und Ciabattabrötchen mit Kräuterbutter (e,f,h,k,m) BE 4 (3)	hausgemachter Pfirsichkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q,s) (3)	Quarkspeise (f) BE 1 (1)
Mittwoch 12.07.2017	Gulaschsuppe mit frischem Brötchen (f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	Boulette mit Spinat und Salzkartoffeln (SB)* (a,f,m,s) BE 5 (-)	Kaninchenroll- braten in Bratensoße, Schwarzwürzeln und Salzkartoffeln (SB)* €500 (f,h,i,s) BE 4 (-)	paniertes Flunderfilet mit Kartoffel-Gemüse- Gratin und Farmersalat (a,b,f,h,i,m) BE 4 (1)	Gnocchi in Pilzrahmsoße und Gurkensalat (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 4 (-)	„Wrap Salsa“ gefüllt mit Chili- Tomatensoße, Hackfleisch, Paprika-Würfeln, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebeln und Eisbergsalat €500 (a,e,f,h,i,m,o,p,q,r,s) BE 5 (-)	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)	„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 Schokoladen- kuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (3)	Vanillepudding mit Schokosoße (e,f) BE 1 (1)
Donnerstag 13.07.2017	Griesbrei mit heißer Kirschsoße (f,m) BE 11 (1,3)	Schweinegulasch mit Makkaroni (h,m,o,p,q,s) BE 7 (-)	Würzfleisch mit Champignon- einlage, dazu Langkornreis (SB)* und Obst (e,f,h,m,s) BE 8 (1,3)	Bauernfrühstück (gefülltes Eieromelett mit einer Bratkartoffel- Gemüsemischung und Jagdwurstwürfeln), dazu eine Gewürzgarke (mit Süßungsmittel) (a,f,i,m,s) BE 8 (2,3)	vegetarisches Schnitzel mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelspalten (a,e,f,m) BE 5 (-)	„Chicken Wrap“ gefüllt mit buntem Salatmix, und Chicken- Cressis, Chunky Salsa und Sourcrème €500 (a,f,g,h,i,m) BE 5 (-)	hausgemachter bunter Kartoffelsalat (Gewürzgarke, Zwiebeln, Paprika und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Hähnchenschnitzel und Weißkrautsalat, dazu Tomato-Salsa-Dip €500 (a,f,i,m) BE 6 (1)	„Salat Alpenhorn“ frische grüne Salatsorten mit Rettich, Weißkohl, Gurke, Tomaten, garniert mit Mais, Paprika, Balkan-Käse, Oliven, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Buttermilch-Dressing (a,f,h) BE 2 (3)	hausgemachter Mohnkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1)	Milchreis* mit Kirschen * aus frischer Vollmilch (3,7%) vom Hof Pfaffendorf (f) BE 2 (1)
Freitag 14.07.2017	Grüne Bohnensuppe mit Fleischeinlage, Dessert €500 (f,h,i,m,s) BE 4 (2,3)	Backfisch (Alaska-Seelachsfilet im Backteig), Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhren- Rohkost (b,f,i,m) BE 8 (3,8)	Schweine- geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Kartoffel-Rösti und Gurkensalat (f,m,s,u) BE 5 (10)	Broilerkeule, Geflügelsoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße (m,s) BE 5 (2,3)	vegetarische Hackbällchen in Tomatensoße und Spaghetti €500 (a,e,h,i,k,m,p) BE 6 (-)	„Wrap mit Kochschinken und Käse“ gefüllt mit Kochschinken- würfeln, Käsestiften, Eisbergsalat, Karotten- stiften, Gurkenstiften und Remouladensoße (mit Süßungsmittel) (a,f,h,i,m,s) BE 4 (1,2,3)	Tortellini-Salat (Tortellini, Erbsen, Möhren, Mais, Würstchen, Gewürz- garke und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Chiken Cressis und Rot- krautsalat, dazu Curry-Mango- Dressing (a,f,g,h,i,m,s) BE 7 (1,2,3)	„Spezialsalat nach Art des Hauses“ Eisberg, Lollo Rosso, Weißkohl, Paprikastreifen, garniert mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Käse, Koch- schinken und Petersilie, dazu ein French-Dressing (f,h,i,s) BE 1 (1,2,3)	hausgemachter Quarkkuchen mit Kirschen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)	Rhabarber- Kompott mit Puddinginsel (f) BE 2 (1,3)

Samstag 15.07.2017	Menü 1 (4,00 €) Hefeklöße mit heißer FruchtsöÙe €500 (a,e,f,m) BE 9 (1)	Menü 2 (4,05 €) Frikadelle, SoÙe, Mischgemüse und Salzkartoffeln (a,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	Menü 3 (3,50 €) Vier-Länder- Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessert-Kuchen €500 (a,f,g,h,m,s) BE 4 (-)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Quarkkuchen mit Kirschen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (1,3)
Sonntag 16.07.2017	Menü 1 (4,00 €) Schweineschnitzel, SoÙe, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln €500 (a,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	Menü 2 (4,05 €) Puten- geschnetzeltes mit Langkornreis, dazu Obst (f,h,i,m,o,p,q) BE 9 (-)	Menü 3 (3,50 €) HackfleischsoÙe nach Bologneseart mit Gabelspaghetti (a,e,i,k,m,s,w) BE 6 (-)	Mini-Menü (2,95 €) bunter Kartoffelsalat (mit Joghurt dressing, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika Gewürzgarke mit Süßungsmittel, Jagdwurst), dazu Party-Wiener und Garnitur €500 (a,f,i,s) BE 4 (2,3)

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"> €500 Ovo-Lacto-vegetarische Kost €500 vegane Kost (SB) Sättigungsbeilage möglich 	<ul style="list-style-type: none"> €500 enthält Schwein €500 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, Gewürzgarke u. Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) (1,2,3,a,f,h,i,m,s)
	Art.Nr: 135 - Kartoffelsalat und Hähnchenschnitzel* 2,40 € (Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgarke 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 28 und 29
vom
10.07.2017 - 23.07.2017

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: „Wrap“

„Wrap“ ist das englische Wort für „einwickeln“.
Seinen Ursprung hat das Wrap jedoch in der mexikanischen Küche. Dort heißt es Tortilla bzw. Taco. Es besteht aus einem einfachen Fladenbrotteig aus Mehl, Öl, Salz und Wasser.
Während Tortillas aus Maismehl eher steif werden, bleiben Tortillas aus Weizenmehl auch im kaltem Zustand biegsam.

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.

29. 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 "Fisch" 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 17.07.2017	klare Gemüsesuppe mit Ei und Hühnerfleischinlage, Dessert K500 (a,f,h,m,w) BE 3 (-)	buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis (SB)*, dazu Obst K500 (f,m,w) BE 9 (3)	Kaflersteak mit Champignonfleisch und Knöpfle-Spätzle S (a,f,m,s) BE 4 (2,3)	Bayrischer Leberkäse, Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (SB)* S (f,h,i,s) BE 4 (2,3,8)	gefüllte Zucchini á la Ratatouille in Tomatensoße und Bulgur V K500 (a,e,f,g,h,i,m) BE 6 (-)	Heilbutt auf Kräuterrahm-Champignons und Kroketten F K500 (b,f,m) BE 2 (1)	Farfalle-Nudelsalat (Schleifen-Nudeln, Erbsen, Mais, Wurst und klares Kräuterdressing) mit Party-Frikadellen und Rotkrautsalat, dazu Senf S (a,f,m,s) BE 5 (2,3)	„Americansalat“ Chinakohl, Eisberg, Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen, Rotkohl mit Hähnchen-Nuggets, Mais, Kidney-Bohnen, Petersilie, dazu ein mildes Sylter-Dressing (a,f,g,h,i,m) BE 3 (-)	hausgemachter Pflaumenkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m) (1)	Mandarinen-Kompott (-) BE 1 (-)
Dienstag 18.07.2017	frische Möhrnsuppe mit Fleischinlage, Dessert (a,f,h,m,o,p,q,s) S K500 BE 5 (2,3)	zwei Jagdwurstscheiben in Tomatensoße und Makkaroni S (i,m,s) BE 7 (2,3)	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße und Langkornreis (SB)*, dazu Obst (a,f,h,i,m) BE 8 (-)	Schweine-medallions in Pfefferrahmsoße, Broccoligemüse und Schupfnudeln S (a,e,f,h,i,m,s) BE 5 (-)	hausgemachter Tzaziki mit Salzkartoffeln und Salatbeilage V K500 (a,f,i,m) BE 5 (-)	Regenbogenforelle mit Schwenkkartoffeln, dazu Kräuterbutter und Zitrone F (b,e,f,h) BE 3 (1)	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)	„Bunter Salatteller“ Weiß- und Rotkraut, Gurken, Tomaten, Mais, Lauch, rote Bohnen, Blattsalate, Petersilie, dazu ein Mayonnaise-Gartenkräuter-Dressing (mit Süßungsmittel) V K500 (a,f,h,i,m) BE 2 (-)	hausgemachter Rhabarberkuchen mit Quark (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (1,3)	Erdbeerquark (a,e,f,m) BE 1 (1)
Mittwoch 19.07.2017	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Suppenfleischklößchen, dazu ein Ciabattabrötchen S (a,e,f,h,k,m,s) BE 8 (-)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln (SB)* und Rotkohlrkost S (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 5 (3)	Zigeunersteak auf Letscho (mit Süßungsmittel) und Bratkartoffeln (SB)* S (a,f,h,m,o,p,q,s) BE 5 (2,3)	Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnsoße und Salzkartoffeln (SB)* F (a,b,f,i,m) BE 4 (1,2)	Zucchini-Feta-Gratin, dazu Obstsalat V K500 (f) BE 3 (3)	Fischpfanne (Garnelen, Alaska-Seelachsfilet, Tomaten, Zwiebeln und Oliven) mit buntem Reis (a,b,c,e,f,h,i,k,x) BE 6 (3,6)	hausgemachter bunter Kartoffelsalat (Gewürzgurke, Zwiebeln, Paprika und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit gefüllten Paprikaschoten (Kräuterfischkäse und Feinschmeckersalat mit Süßungsmittel) auf gemischtem Salat S K500 (a,f,i,m,s) BE 4 (1,2,3)	„Gemischte Salatplatte“ Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblattsalat, Eisberg, Friseesalat, Rotkohlsalat, mit Tomaten, Mais, grüner Gurke, roten Bohnen, Radieschen, Möhrenstiften, dazu Frucht dressing (mit Süßungsmittel) V K500 (a,f,h,i,m) BE 2 (1)	hausgemachter Nusskuchen (enthält Mandeln und Haselnüsse) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,g,m) (3)	Grüne Grütze mit Vanillesoße (a,e,f,m) BE 3 (1)
Donnerstag 20.07.2017	Weißer Bohnensuppe mit Fleischinlage (süß-sauer) und zwei Scheiben Rotwurst S (a,f,h,i,m,o,p,q,s) BE 8 (2,3)	Rührei mit Schnittlauch und Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (SB)* V K500 (a,f,h) BE 4 (-)	Ungarischer Gulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu bunte Spirelli, Obst (e,h,m) BE 4 (-)	Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesoße und Schupfnudeln (a,f,m) BE 6 (-)	Gemüse-Pizza (Zwiebeln, Paprika, Champignons, Broccoli, Tomaten und Mais, mit Käse überbacken) V (a,e,f,g,i,m) BE 10 (1,2,3)	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ (paniert und mit Putenschinkenwürfeln), dazu Bratkartoffeln mit Gurkensalat und Zitrone F (a,b,m) BE 6 (2,3)	Käse-Nudelsalat (Käse, Nudeln und Paprika in Sahnemayonnaise mit Süßungsmittel) mit Hähnchen-Gemüse-Spieß und Weißkraut-Paprika-Salat, dazu Exotik-Dip K500 (a,e,f,i,k,m,s,w) BE 5 (1,2,3)	„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate, Selleriesalat mit Süßungsmittel, Radieschen, grüne Gurken, Tomaten, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Petersilie und Fleischröllchen, dazu ein Essig-Öl-Balsamico-Dressing S K500 (a,e,h,s,u) BE 2 (-)	hausgemachter Mandarinen-Kirschkuchen (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,e,f,m,o,p,q) (3)	Vanillequark mit Himbeermus (e,f,m,o,p,q) BE 1 (1)
Freitag 21.07.2017	gefüllter Germknödel mit heißer Kirschoße V (f,m) BE 12 (1,2,3)	Krautgehacktes (Schweinehackfleisch und Weißkohl) mit Salzkartoffeln (SB)*, dazu Obst S (h,m,o,p,q,s) BE 6 (-)	Schollenfilet „natur“ in Zitronenbuttersoße mit Möhrenstiften, dazu Kartoffelpüree mit Schnittlauch F K500 (b,f,m) BE 3 (1,3)	Eisbein in Bratensoße, Sauerkohl und Kartoffelklöße S (e,h,i,m,s) BE 5 (2,3)	vegetarische Linsensuppe, dazu Obst V (h) BE 9 (-)	Wildlachsfilet auf Blattspinat in Sahn-Gratinsoße und Wildreis F (b,f) BE 6 (1,2)	hausgemachter Heringssalat mit roter Beete (Heringssalat, Jagdwurst, Zwiebel, Apfel, rote Beete, Gewürzgurke und Salatmayonnaise mit Süßungsmittel) mit Baguettebrot F S (a,b,f,i,m,s) BE 3 (1,2,3)	„Amsterdamer Salat“ Chinakohl, Eisberg, Rotkohl, Möhren, Radieschen, mit Tomaten, Gurken, Mais, roten Bohnen, Hähnchen-Nuggets, Petersilie und Crème-fraiche-Gartenkräuter-Dressing K500 (a,f,g,h,i,m) BE 3 (-)	hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,g,m) (3)	Erdbeermus mit Sahnehaube (e,f,m,o,p,q) BE 2 (1)

Samstag 22.07.2017	Menü 1 (4,00 €) Schweineleber-Ragout in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, Rotkohlrkost S (f,h,m,o,p,q,s) BE 6 (1,3)	Menü 2 (4,05 €) Putenrollbraten in Bratensoße, Möhregemüse und Kartoffelpüree K500 (f,h,i,m,o,p,q,s) BE 6 (3)	Menü 3 (3,50 €) Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischinlage, Dessert K500 (f,h,m,w) BE 5 (-)	Kuchen (3,45 €) hausgemachter Bienestich (enthält Mandeln) (Kuchenplatte, ca. 21x15 cm) (a,f,g,m) (3)
Sonntag 23.07.2017	Menü 1 (4,00 €) Schweinebraten in Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (a,e,f,h,i,m,s)	Menü 2 (4,05 €) Rinderroulade in Bratensoße, Ananasrotkohl und Kartoffelklöße (a,e,f,g,h,i,k,m,o,p,q,r,s) S BE 6 (2,3)	Menü 3 (3,50 €) Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle K500 (a,e,f,m) BE 6 (-)	Mini-Menü (2,95 €) Schwäbischer Nudelsalat (Gabelspaghetti, Fleischwurst, Erbsen, Sahnemayonnaise mit Süßungsmittel) mit Mini-Hähnchenschnitzel und Garnitur (a,e,f,g,h,i,k,m,s,w) S K500 BE 4 (1,2,3)

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!

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 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 €

Bergmann's
Menü- & Partyservice
Ringstraße 4 * 06369 Köthen OT Löbnitz a.d.L.
EINFACH GUT ESSEN

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 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 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.