


Küchen-Kantinen-Partyservice Bergmann

GmbH & Co. KG

Ringstraße 4, 06369 Köthen OT Löbnitz +Tel.:03496/5049-0 Fax: /5049-23
Email:firma@kcp-bergmann.de

07. Kalender-woche	Menü Silber 1	Menü Blau 2	Menü Rot 3	Menü 4 Seniorenmenü	Suppentopf Menü 5	Aktions-Menü „Wild“	Kaltmenü Menü 7	Salat Menü 8	hausgemachter Kuchen (ca. 21x15cm)	hausgemachtes Dessert	Zusatzartikel								
	2,80 €	2,95 €	3,10 €	2,55 €	2,55 €	4,25 €	3,10 €	3,00 €	2,55 €	0,60 €	Einfach auf dem Bestellzettel im Feld „Zusatzartikel“ Artikelnummer und gewünschte Menge eintragen.								
	ZA1	ZA2	ZA3	ZA4	ZA5	ZA6													
Montag 13.02.2012	Grießbrei mit heißem Früchtetmus <small>Mo1 BE 8 (1)</small>	Burgunderbraten in Bratensoße, Rotkohlgemüse und Sonntagsklöße <small>Mo2 BE 3 (3)</small>	Kohlroulade in Rouladensoße und Salzkartoffeln (SB)* <small>Mo3 BE 5 (-)</small>	Eistäbchen, Blumenkohl in Rahmsoße und Salzkartoffeln <small>Mo4 BE 3 (-)</small>	Wirsingkohleintopf mit Fleischeinlage und Schinkenknacker <small>Mo5 BE 2 (2,3)</small>	Wildgulasch mit Waldpilzgemüse und Böhmisches Knödeln <small>Mo6 BE 3 (-)</small>	bunter Farfalle Nudelsalat mit Hähnchen-Gemüse-Spieß auf Rotkrautsalat <small>Mo7 BE 6 (-)</small>	„Salat Sportsmann“ Eisberg, Chinakohl, Rot- u. Weißkohl, Porree, garniert mit Gurken- u. Tomatenscheiben, Kaßlerstücken, Eischeiben und Petersilie, dazu Buttermilchdressing <small>Mo8 BE 1 (2,3)</small>	Aprikosenkuchen (Rührteig) <small>MoKu BE - (-)</small>	Pfirsichkompott <small>MoDS BE 2 (-)</small>	Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel* - 2,20 € (Art.Nr.: 135) Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener* - 2,20 € (Art.Nr.: 140) kleiner gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen* - 1,60 € (Art.Nr.: 139) BILD-Zeitung* - 0,50 € (Art.Nr.: 373) Einwegfeuerzeug mit regulierbarer Flamme - 0,50 € (Art.Nr.: 129) Noch mehr Zusatzartikel finden Sie im großen Kästchen neben „Unsere Empfehlung“.								
Dienstag 14.02.2012	Pilzgulasch (vom Schwein) und Spirelli <small>Di1 BE 6 (-)</small>	Schweinehacksteak in Pilzrahmsoße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (SB)* <small>Di2 BE 5 (-)</small>	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ auf Leipziger Allerlei und Kartoffel-Gemüse-Gratin <small>Di3 BE 8 (3)</small>	Kräuterquark mit Beilage und Salzkartoffeln <small>Di4 BE 5 (-)</small>	Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Suppenfleischklößchen, Ciabattabrötchen <small>Di5 BE 10 (-)</small>	Kaninchenkeule in cremiger Soße, Rotkohlgemüse, Kartoffelklöße <small>Di6 BE 3 (-)</small>	Pellkartoffelsalat (Wurst, Gewürzgurke, Zwiebel) mit Riesenboulette auf Weißkrautsalat <small>Di7 BE 5 (8,9)</small>	„Chinesischer Salat“ gemischter Salat mit Bambussprossen, Tomaten, Rotkohl, Kidney-Bohnen, Mais, Chicken-Nuggets, Petersilie, Orangen- und Gurkenscheiben, Senf-Gewürz-Dressing <small>Di8 BE 1 (-)</small>	Kakaostreuselkuchen (Rührteig) <small>DiKu BE - (-)</small>	Heidelbeerquark <small>DiDS BE 2 (1)</small>									
Mittwoch 15.02.2012	Eierfrikassee mit Möhren-Blumenkohleinlage und Salzkartoffeln (SB)*, Gurkensalat <small>Mi1 BE 5 (-)</small>	Kaßlerkamm auf Braunkohl und Salzkartoffeln (SB)* <small>Mi2 BE 4 (2,3)</small>	Phyllis-Fischfilet auf weißem und grünem Spargelragout und Salzkartoffeln (SB)* <small>Mi3 BE 4 (-)</small>	Hähnchenbrustfilet-Steak „natur“, Geflügelsoße, Erbsen-Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln <small>Mi4 BE 4 (-)</small>	Linsensuppe mit Fleischeinlage (süßsauer) und zwei Scheiben Rotwurst <small>Mi5 BE 8 (-)</small>	Wildschweinbraten in Bratensoße, Champignon Gemüse, Kroketten <small>Mi6 BE 4 (-)</small>	Curry-Reissalat mit Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ auf gemischtem Krautsalat <small>Mi7 BE 8 (-)</small>	„Salat nach Art des Hauses“ Eisberg, Möhrenscheiben, Friseesalat, Lauch, Tomaten, Gurken, Rotkohl, garniert mit Croutons, Eischeiben, roten Bohnen und Petersilie, dazu eine Vinaigrette (Essig-Öl-Gemüsefond) <small>Mi8 BE 1 (-)</small>	Quarkkuchen (ohne Boden) <small>MiKu BE - (-)</small>	Früchteteller mit Puddinginsel <small>MiDS BE 3 (1)</small>									
Donnerstag 16.02.2012	Jagdwurst in Tomatensoße und Hörnchen <small>Do1 BE 8 (8,9)</small>	Blumenkohl-Stern auf bunten Spirelli und Käsesoße <small>Do2 BE 6 (-)</small>	Geflügelleber in Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Gurkensalat <small>Do3 BE 6 (3)</small>	Seelachsfilet (mehliert) Kräutersoße, Kartoffelpüree, Möhren-Rohkost <small>Do4 BE 4 (3)</small>	Reissuppe mit viel buntem Gemüse und Kaßlerwürfel, Dessert-Kuchen <small>Do5 BE 6 (2,3)</small>	Hasenkeule in Bratensoße, Braunkohl, Salzkartoffeln <small>Do6 BE 4 (-)</small>	Löbnitzer Kartoffelsalat (Wurst, Gewürzgurke, Zwiebel, Paprika) mit Chicken Crossis und Gurken-Tomatensalat <small>Do7 BE 4 (8,9)</small>	„Römer Mix“ Eisberg, Weißkohl, Porree, Rotkohl, Lauchzwiebeln, Paprika, garniert mit geräucherter Putenbrust, Gurken, Tomaten, Mais, Petersilie, Joghurt-Gartenkräuter-Dressing <small>Do8 BE 2 (-)</small>	Apfelkuchen (Mürbteig) <small>DoKu BE - (-)</small>	Vanillepudding mit Schokosoße <small>DoDS BE 2 (1)</small>									
Freitag 17.02.2012	Krautgehacktes (Schweinehackfleisch und Weißkohl), Salzkartoffeln (SB)*, Banane <small>Fr1 BE 7 (-)</small>	Kaßlerrippchen in Bratensoße, Porreegemüse und Salzkartoffeln (SB)* <small>Fr2 BE 5 (2,3)</small>	Schweinerückensteak in Champignon-Zwiebel-Rahmsoße mit Käse überbacken und Bauernspätzle <small>Fr3 BE 5 (2)</small>	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und ein Wiener Würstchen <small>Fr4 BE 4 (8)</small>	Gulaschsuppe (vom Schwein) mit Paprika und Champignons, dazu ein frisches Bäckerbrötchen <small>Fr5 BE 3 (-)</small>	Hirschbraten in Rotweinsauce, Spargelgemüse und Sonntagsklöße <small>Fr6 BE 3 (-)</small>	Matjesfilet in milder Dijonsenf-Sahnesauce und frischem Baguettebrot <small>Fr7 BE 4 (-)</small>	„Salatplatte Gyros Art“ Eisberg, Weißkohl, Möhren, Paprika, weiße Bohnen, Gyros geschneitztes, Gurke, Tomate, Sahne-Knoblauch-Dressing <small>Fr8 BE 3 (-)</small>	Bienenstich (Rührteig) <small>FrKu BE - (-)</small>	After Eight Dessert <small>FrDS BE 1 (-)</small>									
Samstag 18.02.2012	Menü 1 (3,20 €) Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, Gurkensalat (geraspelt und geschält) <small>Sa1 BE 5 (3,8)</small>	Menü 2 (3,30 €) Putenbraten „Kaßlerart“ in cremiger Soße, Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Sa2 BE 4 (-)</small>	Menü 3 (2,95 €) Graupensuppe mit viel buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, Dessert <small>Sa3 BE 6 (-)</small>	Kuchen (2,55 €) Bienenstich (Rührteig) <small>Sa4 BE 4 (-)</small>	Unser Zusatzartikel! Einfach zum Essen dazu bestellen! Getränke Apfelsaft (0,33l) - 0,65 € (Art.Nr.: 346) 100% Frucht o. Zuckerzusatz Orangensaft (0,33l) - 0,65 € (Art.Nr.: 344) 100% Frucht o. Zuckerzusatz Multivitaminensaft (0,33l) - 0,65 € (Art.Nr.: 345) 100% Frucht o. Zuckerzusatz Mineralwasser „Carat“ (0,50l) - 0,65 € (Art.Nr.: 127) still, pfandfrei Backwaren (Nicht an Wochenenden + Feiertagen lieferbar.) „Uriges Krustenbrot“ * - 2,65 € (Art.Nr.: 380) (So schmeckt Tradition. Aus "Urgetreide" (Dinkel, Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen) und hauseigenem Sauerteig gebacken. Voll im Geschmack und deutlich länger frisch als herkömmliches Brot. 750g) Mini-Brottüte * - 2,15 € (Art.Nr.: 375) (Inhalt: 1 Mischbrot 500 g, 2 Weizen- und 1 Roggenbrötchen.) Maxi-Brottüte * - 3,85 € (Art.Nr.: 378) (Inhalt: 1 Mischbrot 1000 g, 2 Weizen- und 2 Roggenbrötchen + 1 Weizenbrötchen gratis.) Quarkstolle* - 2,49 € (Art.Nr.: 382) (Die besondere Stolle nach altem Familienrezept. Hält durch den hohen Quarkanteil länger frisch. 400g)												 Keine Bürozeiten! Keine Warteschleife! Unsere Direktbestellung per Internet. Einfach auf www.kcp-bergmann.de registrieren und Bestellungen selbstständig verwalten. NEU! Rechnung per Email! Umweltfreundlich und	Kontroll-Nr: DE-070 SB=Sättigungsbeilage Bei Bedarf einfach auf dem Bestellzettel angeben.	Folgende kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in Den Rohstoffen enthalten: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsmittel, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-mit Phosphat, 9-mit Süßstoff, 10-enhält Alkohol
Sonntag 19.02.2012	Menü 1 (3,55 €) Schweinefleischroulade in Rouladensoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße <small>So1 BE 4 (3)</small>	Menü 2 (3,65 €) Pangasiusfilet „Lemon Pepper“ auf weißem und grünem Spargelragout zu Salzkartoffeln <small>So2 BE 4 (-)</small>	Menü 3 (2,95 €) Rindergulasch mit Hörnchen <small>So3 BE 7 (-)</small>	Mini-Menü (2,50 €) Hähnchen-Nuggets auf hausgemachtem Kartoffelsalat (Gewürzgurke, Zwiebel, Paprika) mit Garnitur <small>So4 BE 4 (9)</small>	Wir wünschen einen guten Appetit!														

Änderungen vorbehalten. Preise inkl. Mwst. kcal. + kJ-Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jodiertem Salz. Nachbestellungen sind bis 07.30 Uhr des Liefertages möglich (Außer Sa.+So. und an Feiertagen). Hinweis: Unser Essen ist zum sofortigem Verzehr bestimmt! Reklamationen sind nur bis 15.30 Uhr am Liefertag möglich.

* An Wochenenden und Feiertagen keine Lieferung dieser Artikel möglich