

1) Konservierungsstoff 2) mit Phosphat 3) Farbstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Zuckerart & Süßungsmittel 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärtzt 10) gewachst 11) mit Milcheiweiß 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) enthält eine Phenylalaninquelle – Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet. a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Ei d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid & Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere – Änderungen vorbehalten!

Sportgymnasium Leipzig, Herr Dombek
Tel: 0341 / 2310575
Mail: gastro-sgym@catering-bc.de

Woche vom 04.06.2018 bis 08.06.2018



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Bunter Linseneintopf m. Rauchfleisch v. Schwein, Wiener Würstchen Dessert a,g,i, 1,5,6,7,11	Matjes "nordische Art" in Preiselbeer-Apfelrahm an Schwenkkartoffeln mit Dill und Rote Betesalat a,d,g,l, 1,5,6,11	Frischer Radieschenquark an Röstinchen und Dill-Gurkensalat veget. a,g, 5,11	Gedünst. Seefischfilet mit Curry-Gemüseragout, Reis oder Vollkornreis a,d,g,5,11	Putenrollbraten mit provenc. Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln a,g,l, 5,11
Essen 2	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse auf Julienne Gemüse im Kräuterrahm Dessert a,c,g,i, 1,5,6,11	Eier "Königsberger Art" mit Kapern-Rahmsauce, Petersilienkartoffeln u. Salatbeilage Dessert a,c,g,i,l, 1,5,6,11	Blumenkohlentopf mit Schinkenfleisch vom Schwein Dessert a,g, 1,5,6,7,11	Nudeleintopf mit Sommergemüse, Spargel und Kräutern veget. / Dessert a,c,g,i, 5,11	Hefeklößchen mit Waldbeersauce veget. a,c,g, 5,11
Essen 3	Panierte Hähnchenbrust mit Karotten-Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln a,c,g, 1,5,6,11	Spaghetti "Bolognese" v. Schwein mit Reibekäse kleiner Salat a,c,g,i, 3,5,6,11	Hähnchenkeule mit Johannisbeer-Rotkohl und Petersilienkartoffeln a,g,l, 5,6,11	Rostbratwurst mit Apfelsauerkraut und Kartoffelpüree a,g,j, 1,5,6,7,11	Rührei mit Blattspinat an Butterkartoffeln Dessert a,c,g, 1,5,11
Aktion	Havelländischer Fischtopf mit Gemüse, Sahne und Kartoffeln a,d,g,i, 1,5,6,11	Serbischer Gemüsetopf mit Kräutern, Bohnen und Kartoffeln veget. Dessert a,g,i, 5,11	Strammer Max mit Schweinefleisch Salatbeilage a,c,g, 5,6,11	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Kräuterquarkdip, veget. Dessert a,g,i, 5,11	Weißer Bohneneintopf mit Kasslerfleisch Dessert a,g,i, 1,5,6,11
Low Carb	Hähnchenbrust natur mit Karotten-Erbsengemüse Dessert a,g, 1,5,6,11	Serbischer Gemüsetopf mit Rauchfleisch und Bohnen Dessert a,g,i, 1,5,6,11	Hähnchenkeule Blumenkohl mit Nussbutter a,g,h, 1,5,11	Gedünst. Seefischfilet mit Curry-Gemüseragout a,d,g, 5,11	Putenrollbraten an provenc. Pfannengemüse a,g,i, 1,5,6,11

Infos unter: www.catering-bc.de

*Wir wünschen
guten Appetit!*

© by dreipunkt

o Betriebsgastronomie o Cafeterien und Mensen o Party- und Eventservice

Anregungen und Wünsche werden gern entgegengenommen. Anschrift: B&C Service GmbH • Reudnitzer Straße 13 • 04103 Leipzig • Fon: 03 41 / 71 11-170 • Fax 03 41 / 71 11-178 • E-Mail: info@catering-bc.de