

Wochenspeiseplan vom 16.10.2017 - 20.10.2017

B&C
Zeit für Geschmack.

Essen 1

Essen 2

Essen 3

Aktion

LOW CARB
(ohne Kohlenhydrate)

Montag


Linseneintopf
mit Wiener Würstchen
Dessert

  a,g,i,1,5,6,7,11

Brokkoli-Nussecke
mit Käse-Sahnesauce,
Butterspätzle und Salatbeilage

  a,c,g,1,3,5,6,11

Dresdner Kohlroulade
mit Kraut-Schmandsauce,
Petersilienkartoffeln
Dessert

 a,c,g,1,5,6,11

Toast "Bornholm"
mit Würstchen, Gurke, Röst-
zwiebeln, dazu Salatbeilage

a,c,g,j,1,3,5,6,11

Linseneintopf
mit Bockwurst
und kleiner Salat

 a,g,i,1,5,6,7,11

Dienstag


Gedünstetes Kasslerfleisch
auf Grünkohl,
an Bouillonkartoffeln

 a,i,1,5,6

Eier in Senfsauce
mit Petersilienkartoffeln
und Salatbeilage
Dessert

  a,c,g,j,1,5,11

Spaghetti
mit Sauce Bolognese
von Rind und Schwein,
dazu kleiner Salat

 a,c,g,5,6,11

Rübheneintopf
mit Kartoffeln und Kräutern
vegetarisch
Dessert


  a,g,5,11

 **Gedünstetes Kasslerfleisch**
auf Grünkohl,
Quarkspeise



 a,g,i,1,5,6,11

Mittwoch

Sächs. Sauerbraten
vom Rind, mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße

 a,i,l,5,6

Großer Gemüseteller
mit Zitronen-Buttersauce,
Petersilienkartoffeln
Dessert

  a,c,g,l,1,5,6,11


Paniertes Fischfilet
auf China-Gemüsepfanne
dazu Reis

  a,d,e,f,k,l,5,6,7

Strammer Max
dazu Salatbeilage

a,c,g,5,11

Ofenfisch
an buntem Gemüse
mit Zitronen-Buttersauce

 a,d,c,g,l,1,5,6,11

Donnerstag

Fleischklößchen
v. Schwein, in Kapernsauce,
Petersilienkartoffeln, Salatbeilage
Dessert

a,c,g,i,l,1,5,6,11

Gazpachoquark
mit Ofenkartoffeln
und Salatbeilage


  g,11


Szegediner Schweinegulasch
mit Kräuterkartoffeln
Dessert

 a,g,5,6,11

Nudel-Gemüse-Gratin
mit Käse-Nusskruste
vegetarisch

  a,c,g,h,1,3,5,6,11

 **Bunte Schweinefleischpfanne**
mit Bohnen und Quarkdip

 a,g,5,6,11

Freitag

Schweinesteak
mit Letschogemüse, Kartoffel-
püree und Salatbeilage

 a,g,1,5,6,11

Pasta mit Rote Bete Sauce
Kresse und Reibekäse
vegetarisch
Dessert

  a,c,g,l,3,5,6,11

Kartoffelpuffer
mit Zucker und Apfelmus

 c,5

Havelländischer Fischtopf
mit Wurzelgemüse, Sahne
und Kartoffeln

  a,d,g,i,1,5,11

 a,g,i,1,5,6

Infos unter: www.catering-bc.de

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

© by dreipunkt

1) Konservierungsstoff 2) mit Phosphat 3) Farbstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Zuckerart & Süßungsmittel 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt 10) gewaschen 11) mit Milcheiweiß 12) koffeinhaltig 13) chininhalig 14) enthält eine Phenylalaninquelle - Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet. a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Ei(d) Eiweiß d) Erdnüsse e) Soja g) Milch h) Nüsse i) Senf k) Weizen (einsamen) l) Schwefeldioxid & Sulfurverbindungen m) Lupinen n) Weichtiere o) Allergene (Allergien) p) Allergene (Allergien) q) Allergene (Allergien) r) Allergene (Allergien) s) Allergene (Allergien) t) Allergene (Allergien) u) Allergene (Allergien) v) Allergene (Allergien) w) Allergene (Allergien) x) Allergene (Allergien) y) Allergene (Allergien) z) Allergene (Allergien)

Wir wünschen
guten Appetit!