

Wochenspeiseplan vom 23.10.2017 - 27.10.2017

Herbst-Impressionen

B&C
Zeit für Geschmack.

Essen 1

Essen 2

Essen 3

Aktion

LOW CARB
(ohne Kohlenhydrate)

Montag

Herbst-Impressionen

Schichtkraut

mit Hackfleisch vom Schwein
an Kräuterkartoffeln



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

Frischer Kräuterquark

mit Salzkartoffeln
und Salatbeilage



g,5,11

Paniertes Fischfilet

auf Blattspinat
an Butterkartoffeln



a,c,d,g,5,11

Gemüsebouillon

mit Eierflocken, dazu Brot
und kleiner Salat



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

Gebratenes Fischfilet

auf Blattspinat
Dessert



a,d,g,5,11

Dienstag

Herbst-Impressionen

Krusten-Schweinebraten

mit Apfeljus, Schmorkraut mit
Cranberries, Nuss-Schupfnudeln



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

Buntes Eierragout

mit Petersilienkartoffeln
und Salatbeilage



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

Makkaroni

mit Tomaten-Basilikumragout
Reibekäse u. kleiner Salat



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

Herbst-Impressionen

Bornaer Zwiebelsuppe

mit Bauchspeck
Tafelobst



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

Krusten-Schweinebraten

mit Bratensauce
und grünen Bohnen



a,g,l,j,5,6,11

Mittwoch

Herbst-Impressionen

Wildgulasch i. Preiselbeerrahm

an Schinkenrosenkohl und
Kräuterspätzle



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

Herbst-Impressionen

Großer Herbst-Salatteller

mit Pilzen und Nüssen, dazu
Vollkornbrot



a,g,h,j,l,5,6,11

Rostbratwurst

an Apfelsauerkraut
und Kartoffelpüree



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

Kartoffel-Wurstpfanne

mit Karotten und Lauch



a,1,5,6,7

Großer Herbst-Salatteller

mit Pilzen, Nüssen
und Käse



g,h,j,l,3,5,6,11

Donnerstag

Herbst-Impressionen

Gefüllter Kürbis

mit Hackfleisch vom Schwein
an Kartoffel-Selleriepüree



a,c,g,i,j,5,6,11

Deftiger Wirsing Eintopf

mit Rindfleisch
Dessert



a,g,5,11

Puten-Paprikapfanne

an Gemüsereis
Dessert



a,g,5,6,11

Tomatencremesuppe

mit Gemüse und Fadennudeln
vegetarisch



a,c,g,5,11

Deftiger Wirsing Eintopf

mit Rindfleisch
Quarkspeise



a,g,5,11

Freitag

Herbst-Impressionen

Kürbis-Carbonara

mit Bauchspeck und
Vollkornspaghetti



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

Gedünstetes Fischfilet

mit Senf-Estragonsauce, an
Buttermöhrrchen u. Kartoffel-
püree



a,d,g,j,1,5,6,11

Gefüllte Germknödel

mit Vanillesauce



a,g,1,3,5,11

Toast "Hawaii"

mit Schinkenfleisch v. Schwein
und Salatbeilage



a,g,1,3,5,11

Gedünstetes Fischfilet

mit Senf-Estragonsauce
und kleiner Salat



a,d,g,j,5,6,11

1) Konservierungsstoff 2) mit Phosphat 3) Farbstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Süßungsmittel 6) mit Zuckerart & Süßungsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt
10) Geschwefelt 11) mit Milchweiß 12) koffeinhaltig 13) Chinnhaltig 14) enthält Phenylalaninquelle - Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet. a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere
c) Ei d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Senf i) Sulfid j) Sulfid k) Sulfid l) Sulfid m) Sulfid n) Sulfid o) Sulfid p) Sulfid q) Sulfid r) Sulfid s) Sulfid t) Sulfid u) Sulfid v) Sulfid w) Sulfid x) Sulfid y) Sulfid z) Sulfid

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 dreipun