

Wochenspeiseplan vom 08.01.2018 - 12.01.2018

B&C
Zeit für Geschmack.

LOW CARB
(ohne Kohlenhydrate)

Essen 1

Essen 2

Essen 3

Aktion

Montag

Mediterranes Hähnchenragout
mit Lauch, Zucchini u. Zitrone,
an Kurkumareis



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

Gefüllte Kartoffeltaschen
mit Frischkäse, auf Julienne-
gemüse im Kräuterrahm



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

Frikadelle
v. Rind u. Schwein, Dillbohnen
und Petersilienkartoffeln

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

Serbischer Bohnentopf
mit Kasslerfleisch
vom Schwein



a,i,1,5,6

Serbischer Bohnentopf
mit Kasslerfleisch v. Schwein,
Cabanossi u. kleiner Salat



a,i,1,5,6,7

Dienstag

Rinderroulade "Hausfrauen Art"
mit Johannisbeer-Rotkohl und
Kartoffelklöße



a,i,j,l,5,6

Buntes Eierragout
mit Petersilienkartoffeln
und Salatbeilage



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

Spaghetti Bolognese
v. Rind u. Schwein,
mit Reibekäse
und kleiner Salat



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

Porree-Eintopf
mit Schweinefleisch
Tafelobst



a,g,i,5,6,11

Rinderroulade "Hausfrauen Art"
an Blumenkohl-Brokkoligemüse



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

Mittwoch

Deftiger Grünkohl
mit Pinkel und Rauchfleisch
vom Schwein, dazu
Bouillonkartoffeln



a,i,1,5,6

Blumenkohl-Käsebrätling
mit holländischer Sauce,
Kartoffelpüree u. Salatbeilage



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

Seelachsfilet in Knusperpanade
mit Paprikarahmsauce, Balkan-
gemüse und Reis



a,c,d,g,5,11

Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Kräutern und Quarkdip
vegetarisch



g,5,11

Gebratenes Fischfilet
mit Paprikarahmsauce
und Salatbeilage



a,d,g,5,11

Donnerstag

Putenrollbraten
"Burgunder Art", mit Honig-
möhrrchen und Röstikos



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

Winter-Gemüseintopf
mit Kartoffeln und Kräutern
vegetarisch



Dessert
a,g,5,11

Rostbratwurst v. Schwein
Apfelsauerkraut und
Kartoffelpüree



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

Kartoffelspalten
mit Tomatendip
und Salatbeilage



a,5

Putenrollbraten
"Burgunder Art",
an Ratatouille



a,i,l,1,5,6

Freitag

Florentiner Ofenfisch
mit Blattspinat und Käse
überbacken, an Tomatenreis



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

Schinkenrührei
Gurkensalat u. Kartoffelpüree
Dessert



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

Vanille-Milchreis
mit Zucker und Zimt
Kompott



a,g,5,11

Toast "Bornholm"
mit Würstchen, Gurke, und
Röstzwiebeln, dazu
Salatbeilage



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

Florentiner Ofenfisch
mit Blattspinat und Käse
überbacken, dazu
Salatbeilage



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

1) Konservierungsstoff 2) mit Phosphat 3) Farbstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Süßholz 6) mit Zuckerart & Süßungsmittel 6) mit Zuckeraustauschmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt
10) Gewürz 11) mit Milchweiß 12) koffeinfrei 13) chininartig 14) entkalkt 15) Phenylalaninquelle - Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet. a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere
c) Ei d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Süßholzwurzel i) Sellerie j) Senf k) Weizenl glutenfrei l) Soja m) Weizen n) Weizen o) Weizen p) Weizen q) Weizen r) Weizen s) Weizen t) Weizen u) Weizen v) Weizen w) Weizen x) Weizen y) Weizen z) Weizen

Infos unter: www.catering-bc.de

o Betriebsgastronomie o Cafeterien und Meusen o Party- und Eventservice

Anregungen und Wünsche werden gern entgegenommen. 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