

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 Dombeck
Tel: 0341 / 2310575
Mail: gastro-sgym@catering-bc.de

Woche vom 16.04.2018 bis 20.04.2018

B&C
Zeit für Geschmack.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Fleischklößchen vom Schwein mit Kapernsauce, Petersilienkartoffeln und Rotkrautsalat a,c,g,l,1,5,6,11	Barbecuepfanne vom Rind an Buttermais und Kartoffelspalten a,g,l,5,11	Ungarischer Kesselgulasch mit Schweinefleisch, dazu Weißbrot und Tafelobst a,5,6	Frühlings-Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Dessert a,c,g,i,5,11	Putenrollbraten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffelchen a,g,5,9,11
Essen 2	Rührei mit Dill-Gurkensalat und Kartoffelpüree, dazu Dessert a,c,g,1,5,11	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse auf Julienne Gemüse im Kräuterrahm, dazu Dessert a,c,g,i,1,5,6,11	Buntes Eierragout mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage, dazu Dessert a,c,g,i,j,1,5,6,11	Großer Gemüseteller mit holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln, dazu Dessert a,c,g,1,5,11	Kartotteneintopf mit Rindfleisch und Gartenkräutern, dazu Dessert a,g,5,11
Essen 3	Seelachsfilet in Knusperpanade mit Curryrahmsauce, Pfannengemüse und Reis a,c,d,g,1,5,11	Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce, Reibekäse und kleiner Salat a,c,g,3,5,6,11	Sächs. Kohlroulade vom Schwein mit Kraut-Schmandsauce und Petersilienkartoffeln, dazu Tafelobst a,c,g,i,5,6,11	Paniert. Schweineschnitzel mit Blumenkohlgemüse und Petersileinkartoffeln a,c,g,1,5,6,11	Vanille-Milchreis mit Zucker, Zimt und Erdbeerkompott, dazu kleiner Salat a,g,5,11
Aktion	Soljanka mit Sauerrahm, dazu Brot a,g,1,5,6,7,11	Havelländ. Fischtopf mit Gemüse, Sahne und Kartoffeln a,d,g,i,1,5,6,11	Spätzle-Gemüsepfanne mit Kräutern und Paprika-Quarkdip, dazu Dessert a,c,g,5,11	Toast "Budapest" mit Salami, Paprika, Pfrirsich und mit Käse überbacken, dazu Salatbeilage a,c,g,1,5,6,7,11	Kartoffelspalten mit Tomatendip und Salatbeilage a,5
Low Carb ohne Kohlenhydrate	Ofenfisch mit Curryrahmsauce und Pfannengemüse a,c,d,g,1,5,11	Barbecuepfanne vom Rind an Brokkoli-Bohnenmix mit Mandelbutter a,g,h,l,5,11	Ungarischer Kesselgulasch mit Schweinefleisch und kleinem Salat a,6	Schweineschnitzel natur mit Blumenkohlgemüse und holländischer Sauce a,c,g,1,5,6,11	Putenrollbraten an mediterranem Gemüse a,5

Infos unter: www.catering-bc.de

Wir wünschen guten Appetit!

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