

Woche vom 14.05.2018 bis 18.05.2018



"Spargel-Woche"

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Ofenfisch mit Orangen-Sahnesauce, Mandel-Brokkoli und Naturreis a,d,g,h,5,11	Spargel-Hähnchenpfanne mit Erbsen und Basilikum-Hollandaise an Risolee Kartoffeln a,c,g,5,6,11	Geflügelleber nach Burgunder Art an grünem Gemüse und Kroketten od. Vollkornreis a,c,g,i,l,1,5,6,11	Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße a,i,j,5,6	Frischer Dillquark mit Gurke und Zwiebeln, dazu Pellkartoffeln und Salatbeilage g,5,11
Essen 2	Gebäck. Hirtenkäse veget. mit gr. Spargel und Zucchini auf Couscous mit Oliven, Tomaten und Gurke, dazu Joghurt-Zitronen-Minzdip a,c,g,l,1,5,9,11	Eier in Kräuterrahmsauce mit Petersilienkartoffeln Salatbeilage Dessert a,c,g,j,1,5,11	3 gefüllte Eierkuchen mit Kirschen und Quark * Gemüsecremesuppe mit Kräutern a,c,g,i,5,11	Vollkorn-Pastapfanne mit grünem Spargel und Champignons, dazu geriebener Hartkäse veget./Dessert a,c,g,5,11	Spargel-Kohlrabiintopf mit Lauch und Rindfleisch Dessert a,g,5,11
Essen 3	Gulasch v. Schwein u. Rind an Sommergemüse und Petersilienkartoffeln a,g,5,11	Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce, Reibekäse veget./ kleiner Salat a,c,g,3,5,11	Paniertes Schweineschnitzel mit Blumenkohlgemüse, Zitronen-Buttersauce und Petersilienkartoffeln a,c,g,l,1,5,11	Sächs. Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen Dessert a,g,i,1,5,6,7,11	Seelachsfilet a la Bordelaise mit Rahmkartotten und Kräuterkartoffeln a,d,g,i,1,5,6,11
Aktion	Mediterraner Gemüsetopf mit Kartoffeln und Kräutern der Provence veget. / Dessert a,g,5,9,11	Kartoffelspalten mit Tomatendip, Salatbeilage veget. a,5	Mexikan. Bohnenpfanne mit Gemüse, dazu Reis veget. Dessert a,i,g,5,11	Kartoffeltortilla mit Bauernsalat und Fetakäse veget. c,g,i,l,1,5,9,11	Vollkorn-Pilzbrätling an frischem Frühlings- Kartoffelsalat a,c,g,i,1,5,6,11
Low Carb	Ofenfisch mit Orangen-Sahnesauce und Mandel-Brokkoli a,d,g,h,5,11	Spargel- Hähnchenpfanne mit Erbsen und Basilikum-Hollandaise Salatbeilage a,c,g, 5,6,11	Schweineschnitzel natur Blumenkohlgemüse mit Zitronen-Buttersauce a,c,g,l,1,5,11	Kohlrabitorilla mit Bauernsalat und Fetakäse veget. c,g,i,l,1,5,9,11	Gedünst. Fischfilet im Kräuterrahm an Gartengemüse a,c,g,i,1,5,6,11

1) Konservierungsstoff 2) mit Phosphat 3) Farbstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Zuckerart 6) mit Süßungsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärtzt 10) gewachsen 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!

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