

# Wochenspeiseplan vom 15.01.2018 - 19.01.2018

**B&C**  
Zeit für Geschmack.

Essen 1

Essen 2

Essen 3

Aktion

LOW CARB  
(ohne Kohlenhydrate)

Montag

**Bunter Linseneintopf**  
mit Rauchfleisch vom Schwein,  
Wiener Würstchen

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

**Frischer Dillquark**  
mit Gurke und Zwiebeln, dazu  
Ofenkartoffeln und Salatbeilage

 g,5,11


**Currywurst**  
v. Schwein, mit Kartoffelspalten  
und Salatbeilage

a,1,5,6

**Bunte Gemüsepfanne**  
mit Kurkumareis und Joghurt-  
Orangendip

 a,g,5,11

**Bunter Linseneintopf**  
mit Rauchfleisch vom Schwein,  
Bockwurst

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

Dienstag


**Brathering**  
an Röstkartoffeln und  
Salatbeilage

 a,d,l,1,5,6

**Eier "Königsberger Art"**  
mit Kapern-Rahmsauce, an  
Rübchengemüse, Petersilien-  
kartoffeln, Dessert

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


**Makkaroni**  
mit gebratener Jagdwurst vom  
Schwein, Tomatensauce  
und kleiner Salat

 a,c,1,5,6,7

**Weiße Bohneneintopf**  
mit Rauchfleisch


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

**3 Eier**  
auf Erbsmus  
an Salatbeilage

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

Mittwoch

**Rinderbraten**  
mit Rosenkohl und  
Kräuterspätzle

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


**Großer Gemüseteller**  
mit Zitronen-Buttersauce  
und Petersilienkartoffeln

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


**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit Blumenkohlgemüse  
und Petersilienkartoffeln

 a,c,g,5,6,11

**Spreewälder Fischtopf**  
mit Gemüse, Gurke, Sahne  
und Kartoffeln

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

**Spreewälder Fischtopf**  
mit Gemüse, Gurke, Sahne  
und kleiner Salat


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

Donnerstag

**Gebratene Hähnchenbrust**  
Currygemüse mit Mango  
und Kokosreis

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


**Cevapcici v. Rind**  
mit Paprikarahmgemüse, an  
Kartoffelpüree

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

**Kaiserschmarrn**  
mit Zucker und Apfelkompott

 a,c,g,5,11

**Gemüsebouillon**  
mit Eierflocken, dazu Brot  
und kleiner Salat

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

**Gebratene Hähnchenbrust**  
auf Currygemüse

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

Freitag


**Seelachsfilet "Bordelaise"**  
mit Rahmkarotten  
und Petersilienkartoffeln

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

**Minestrone**  
Italienischer Nudeltopf  
mit Gemüse, vegetarisch

 Dessert  
a,c,g,i,5,11

**Rahmgeschnetzeltes**  
v. Schwein, mit Champignons,  
Kartoffelpüree u. grüne  
Bohnensalat

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

**Toast "Hawaii"**  
mit Schinkenfleisch v. Schwein  
und Salatbeilage

 a,g,1,3,5,11

**Schweinefleischpfanne**  
mit Bohnen und Paprika-  
Quarkdip

 a,g,5,6,11

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) gewachst 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) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Nüssen i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Weizen m) Weizenkleber n) Weizenmehl o) Weizenmehlgerichte p) Weizenmehlgerichte q) Weizenmehlgerichte r) Weizenmehlgerichte s) Weizenmehlgerichte t) Weizenmehlgerichte u) Weizenmehlgerichte v) Weizenmehlgerichte w) Weizenmehlgerichte x) Weizenmehlgerichte y) Weizenmehlgerichte z) Weizenmehlgerichte

Infos unter: [www.catering-bc.de](http://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](mailto:info@catering-bc.de)

© by dreipunkt