

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 Milchweiß 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) enthält eine Phenylalaninquelle – Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet. a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Ei (0) Fisch d) Erdnüsse e) Soja g) Milch h) Sellerie i) Senf k) Sulfid l) Weizenmehl m) Weichtiere n) Lupinen o) Schwefeldioxid & Sulfite p) Sesam q) Weizen r) Weizenmehl s) Weizenmehl t) Weizenmehl u) Weizenmehl v) Weizenmehl w) Weizenmehl x) Weizenmehl y) Weizenmehl z) Weizenmehl

## Wochenspeiseplan vom 27.11.2017 - 01.12.2017

**B&C**  
Zeit für Geschmack.

Essen 1

Essen 2

Essen 3

Aktion

LOW CARB  
(ohne Kohlenhydrate)

Montag

**Linseneintopf**  
mit Wiener Würstchen  
Dessert



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

**Brokkoli-Nussecke**  
mit Pilzrahmsauce,  
Kräuterkartoffelpüree und  
Salatbeilage



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

**Chinapfanne**  
mit Putenfleisch "süß-sauer"  
dazu Reis



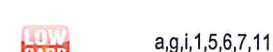
a,f,i,k,1,5,6,7

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



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

**Linseneintopf**  
mit Bockwurst  
Dessert



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

Dienstag

**Schweinesteak**  
mit Champignon-Lauchragout  
und Kräuterkartoffelpüree



a,g,1,5,6,11

**Buntes Eierragout**  
mit Petersilienkartoffeln  
und Salatbeilage  
Dessert



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

**Makkaroni**  
mit Tomaten-Basilikumragout,  
Reibekäse und kleiner Salat



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

**Blumenkohlentopf**  
mit Schinkenstreifen v. Schwein  
Dessert



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

**Schweinesteak**  
mit Champignon-Lauchragout  
und Salatbeilage



a,g,5,11

Mittwoch

**Deftige Wirsingroulade**  
mit Schmandsauce  
und Petersilienkartoffeln



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

**Mildes Gemüsecurry**  
mit Kokosmilch, Kurkumareis  
mit Erdnüssen  
Dessert



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

**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit Leipziger Allerlei und  
Petersilienkartoffeln



a,c,g,5,6,11

**Serbischer Bohnentopf**  
mit Rauchfleisch



a,1,5,6

**Schweineschnitzel, natur**  
mit Schmandsauce  
an Bohnenmix-Gemüse



a,g,5,6,11

Donnerstag

**Rahmgeschnetzeltes v. Rind**  
mit Winter-Gemüsemix und  
Kräuterspätzle



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

**Rührei**  
mit Dill-Gurkensalat und  
Kartoffelpüree  
Tafelobst



c,g,1,5,6,11

**Hähnchenkeule**  
mit Geflügelrahmsauce,  
Buttererbsen und Petersilien-  
kartoffeln



a,g,i,5,11

**Tomatencremesuppe**  
mit Croutons  
Dessert



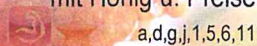
a,g,5,6,11



a,g,i,5,11

Freitag

**Frauen-Handball WM-Menü**  
"Skandinavien"



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

Dillrahmkartof., marinerter Hering  
mit Honig u. Preiselbeeren



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

**Grillwurst**  
mit Paprikarahmsauce  
und Gemüsereis  
Dessert



a,g,1,5,11

**Hefeklößchen**  
mit Waldbeerensauce



a,i,1,5,6,11

**Gräupcheneintopf**  
mit Rauchfleisch



a,i,1,5,6,7

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