

# Wochenspeiseplan vom 19.03.2018 - 23.03.2018

## Frühlingsanfang - Ostern

**B&C**  
Zeit für Geschmack.

**LOW CARB**  
(ohne Kohlenhydrate)

Essen 1

Essen 2

Essen 3

Aktion

Montag

**Bunter Linseneintopf**  
mit Rauchfleisch v. Schwein,  
Wiener Würstchen

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

**Rührei**  
mit Dill-Gurkensalat und  
Kartoffelpüree

   
c,g,1,5,11


**Frikadelle v. Schwein**  
mit Blumenkohlgemüse  
und Petersilienkartoffeln

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

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


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

**Bunter Linseneintopf**  
mit Rauchfleisch v. Schwein,  
Bockwurst

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

Dienstag


**Schweinesteak**  
mit Rahmporree, dazu  
Kartoffelpüree mit  
Speckkrusteln

  
a,g,1,5,6,11

Frühlingsanfang - Ostern  
**Großer Salatteller**

   
Spinat, Radieschen, Karotten  
Kohlrabi, Käse, Ei, Vollkornbrot

**Schinkennudeln v. Schwein**  
mit Tomatensauce,  
Reibekäse und kleiner Salat

  
a,g,1,3,5,6,7,11

**Karotteneintopf**  
mit frischen Kräutern  
und Kartoffeln

   
Dessert  
a,g,5,11

**Schweinesteak**  
mit Kräuterbutter  
und Salatbeilage

  
g,5,11

Mittwoch

Frühlingsanfang - Ostern  
**Gebratene Hähnchenbrust**  
Kohlrabi-Schotengemüse, Garten-  
kräuter u. Kurkumareis

   
a,g,l,1,5,11



**Griechische Kartoffelpfanne**  
mit Zucchini, Paprika u. Oliven  
dazu Tzatziki

   
g,l,1,5,9,11

**Schweinegulasch**  
mit Chmapignons und Lauch,  
Kartoffelklöße und  
Salatbeilage

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

**Toast "Budapest"**  
(Salami, Paprika, Pfirsich) mit  
Käse überbacken und  
Salatbeilage


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

**Hähnchenbrust**  
an Kohlrabi-Schotengemüse  
mit Gartenkräutern

  
a,g,l,1,5,11

Donnerstag

**Köttbullar v. Schwein**  
mit Pilzrahmsauce, Petersilien-  
kartoffeln, Rotkohlsalat mit  
Preiselbeeren

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

**Badische Karottennudeln**  
mit Kräuterrahmsauce, dazu  
frischer Blattsalat mit Dressing

   
a,g,1,5,11

**Paniertes Fischfilet**  
mit Zitronen-Buttersauce,  
Kaisergemüse u. Kartoffelpüree

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

**Serbischer Bohnentopf**  
mit Rauchfleisch v. Schwein,

   
a,i,1,5,6

**Gebratenes Fischfilet**  
mit Zitronen-Buttersauce  
und Kaisergemüse

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

Freitag

**China-Pfanne**  
mit Putenfleisch, "süß-sauer"  
dazu Reis

  
a,f,i,k,1,5

**Pichelsteiner Gemüseintopf**  
mit Rindfleisch  
Dessert

  
a,g,5,11

**Vanille-Milchreis**  
mit Zucker und Zimt,  
Kirschgrütze

   
a,g,5,11

**Kartoffelspalten**  
mit Tomatendip und Salatbeilage

   
a,5

**Pichelsteiner Gemüseintopf**  
mit Rindfleisch,  
dazu kleiner Salat

  
a,g,5,11

1) Konservierungsstoff 2) mit Phosphat 3) Farbstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Süßungsmittel 6) mit Zuckerart & Süßungsmittel 7) mit Antioxidationsmittel 8) Geschmacksverstärker 9) Geschwärtzt 10) Geschwärtzt 11) mit Milchweiß 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) entölt 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) Sellerie i) Senf k) Sulfid l) Weizenmehl m) Lupinen n) Weichtiere - Allergien vorbehalten

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

o Betriebsgastronomie o Cafeterien und Meusen 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 dreipun