












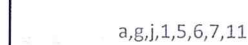












1) Konservierungsstoff 2) mit Phosphat 3) Farbstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Zuckerart & Süßungsmittel 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärtzt 10) gewachst 11) mit Milcheiweiß 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) enthält eine Phenylalaninquelle – Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet. a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebsstiere 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 09.04.2018 bis 13.04.2018

B&C
Zeit für Geschmack.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis, dazu Dessert  a,g,i,l,1,5,6,11	Marinierter Hering nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln, dazu Dessert  a,c,d,g,j,5,11	Hausgem. Hackbraten vom Schwein mit Jägersauce, Leipziger Gartengemüse und Kräuterspätzle  a,c,g,i,j,5,6,11	Rahmgulasch vom Rind an Dillbohnen und Salzkartoffeln  a,g,i,l,5,11	Alpenländer Nudelpfanne mit Rauchfleisch vom Schwein, Weißkraut, Paprika und Reibekäse, dazu kleiner Salat  a,c,g,1,3,5,6,11
Essen 2	Frischer Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Salatbeilage, dazu Dessert  g,5,11	Eier in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage, dazu Dessert  a,c,g,j,1,5,11	Griech. Pfannengemüse mit Tzatziki, Hirtenkäse, Oliven und Fladenbrot, dazu Weißkrautsalat  a,g,5,11	Kartoffel-Gemüsegratin mit Käse-Nusskruste, vegetarisch, dazu Dessert  a,c,g,h,1,3,5,11	Cevapcici vom Rind in Paprikarahm mit Gemüsereis, dazu Dessert  a,c,g,1,5,6,11
Essen 3	Paniertes Fischfilet mit Zitronen-Buttersauce, Kräuterkarotten und Kartoffelpüree  a,c,d,g,1,5,6,11	Makkaroni mit gebratener Jagdwurst vom Schwein, Tomatensauce und kleinem Salat  a,c,1,5,6,7	Hähnchenkeule mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln  a,g,i,5,11	Rostbratwurst mit Apfelsauerkraut und Kartoffelpüree  a,g,j,1,5,6,7,11	Kaiserschmarrn mit Zucker und Apfelkompott  a,c,g,5,11
Aktion	Toast "Gärtnerin" mit Gemüse und Käse überbacken, dazu Salatbeilage  a,c,g,3,5,11	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch, dazu Dessert  a,g,i,l,1,5,6,11	Gemüsebouillon mit Eierflocken, dazu Vollkornbrot und kleiner Salat  a,c,g,i,1,5,6,11	Bunter Reiseintopf mit Gemüse und Kräutern, vegetarisch, dazu Dessert  a,g,i,5,11	Tomatencremesuppe mit Gemüseeinlage und Croutons, dazu kleiner Salat  a,g,i,5,11
Low Carb ohne Kohlenhydrate	Gebratenes Fischfilet mit Zitronen-Buttersauce und Gartengemüse  a,c,d,g,1,5,11	Weißer Bohneneintopf mit Bockwurst und kleinem Salat  a,i,l,1,5,6	Hähnchenkeule an Pfannengemüse mit Tzatziki und Oliven  a,g,5,11	Gemüsegratin mit Kidney-Bohnen und Käse- Nusskruste, dazu Quarkspeise  a,c,g,h,1,3,5,11	Cevapcici vom Rind auf buntem Linsensalat und Salatbeilage  a,c,1,5

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