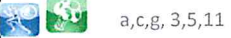
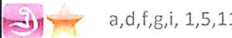







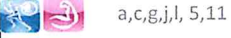

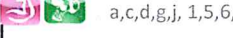

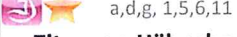





1) Konservierungsstoff 2) mit Phosphat 3) Farbstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Zuckerart & Süßungsmittel 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt 10) gewachst 11) mit Milcheiweiß 12) koffeinhaltig 13) chininhalig 14) enthält eine Phenylalaninquelle – Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet. a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Ei d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid & Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere – Änderungen vorbehalten!

Sportgymnasium Leipzig, Herr Dombek
Tel: 0341 / 2310575
Mail: gastro-sgym@catering-bc.de

Woche vom 25.06.2018 bis 29.06.2018

B&C
Zeit für Geschmack.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Bunter Erbseneintopf mit Rauchfleisch v. Schwein Bockwurst Dessert 	Spaghetti mit Tomaten-Basilikumragout und Reibekäse veget./Dessert 	Gedünst. Seefischfilet mit Asiagemüse und Curry-Kokossauce, dazu Basmatireis 	Gulasch v. Rind u. Schwein auf Vollkorn-Makkaroni Salatbeilage 	Fleischklößchen v. Schwein mit Kapernsauce, Petersilienkartoffeln Rotkrautsalat 
Essen 2	Vollkorn-Pilzbrätling mit Schnittlauchrahmsauce und Spätzle Salatbeilage 	Großer Blumenkohlterler mit Semmelbutter, holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln Dessert 	Rührei mit Blattspinat und Butterkartoffeln Dessert 	Sommergemüse-Eintopf mit Gartenkräutern veget. / Dessert 	Schöne Sommerferien
Essen 3	Zitronen-Hähnchenkeule mit Pfannengemüse und gekräuterte Risoleekartoffeln 	Frikadelle v. Schwein dazu hausgemachter bunter Kartoffelsalat mit Kräutern 	Putenragout an Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln 	Backfisch mit Senf-Estragon-Sauce, Kräuterkarotten und Kartoffelpüree 	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus veget. 
Aktion	"Spreewälder Fischtopf" mit Gemüse, Gurke, Sahne und Kartoffeln 		Soljanka mit Sauerrahm, dazu Brot Dessert 		Schöne Sommerferien
Low Carb	Zitronen-Hähnchenkeule mit Pfannengemüse 		Gedünst. Seefischfilet mit Asiagemüse und Curry-Kokossauce 		

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