

# Speiseplan 01.04.26 - 03.04.2026

## Essen 1

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

## Essen 2

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

## Essen 3

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

## Bistro Spezial

Mittwoch  
01.04.

Deftige Linsensuppe mit extra Rotwurst <a1,c,f,g,i,j,B,6,2,3,4> dazu Rotkohl-Rohkost

Fleischkäse <B,2,4> in Bratensoße <a1,a> mit Bayrisch Kraut <a,a1,i,B> und Kartoffeln

Königsberger Klopse <a1,a,g,B> mit Kapernsoße <a1,a,f,g> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost

Mibrag- Currywurst mit Pommes <a1, B, 2, 4> 4,90 €

Donnerstag  
02.04.

Gemüsebällchen<(Karotten, Mais, Erbsen)><a1,a,f,i> in Sahnesoße <f,g> dazu BIO - Reis

Gebratene Leber <a1,a,B> in Zwiebelsoße<a1,a,f,g,i> dazu Kartoffelpüree <g,3> und Gurkenhäppchen <5>

Böhmischer Kräuterbraten <B> mit Butterbroccoli "natur" <g> dazu Bratensoße<a1,a,g,i> und Knödel <a,a1,c>

Hähnchenschenkel mit Soße <a1,a,3> dazu Apfelrotkohl <a,a1,2,7> und Kartoffeln 4,90 €

Freitag  
03.04.

Karfreitag

 SAXONIA-CATERING

SAXONIA-CATERING GMBH & CO. KG  
Marschnerstr. 30, 04109 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,  
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer. Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

1. = Geschmacksverstärker 2. = Antioxidationsmittel 3. = Farbstoffe 4. = Konservierungsstoffe 5. = Süßstoff 6. = Phosphate  
7. = eine Zuckerart oder Süßungsmittel  
a = glutenh. Getreide a1 = Weizen a2 = Roggen a3 = Gerste a4 = Hafer b = Krebstiere c = Eier d = Fisch e = Erdnüsse f = Sojabohnen g = Milch  
h = Schalenfrüchte i = Sellerie j = Senf k = Sesamsamen l = Schwefeldioxid u. Sulfit > 10mg/kgm = Lupinen n = Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse  
Spuren von Allergenen lt. EULMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

## Essen 1

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

## Essen 2

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

## Essen 3

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

## Bistro Spezial

# Ostermontag

Montag  
06.04.

Dienstag  
07.04.

Mittwoch  
08.04.

Donnerstag  
09.04.

Freitag  
10.04.

Erbseintopf mit  
Kartoffelstückchen <a,a1,i> mit  
Geflügelwiener <a,c,f,g,i,j,4> dazu  
Dessert

Gemüseintopf mit Eierstich <c,g>  
und Hähnchenfleisch dazu  
Weißkohl-Rohkost <2>

Tomatencremesuppe <a,a1>  
dazu Obst

Weißkohleintopf mit  
Schweinefleisch <a,a1,i,B,3> mit  
Milchdessert <g>

Bunte Nudeln <a,a1> mit fruchtiger  
Tomaten-Mozzarella-Soße <3,g>  
dazu Dessert

Milchreis <g> mit Zucker- und Zimt  
dazu Pfirsichkompott

Schweinegulasch "Ungarische Art"  
<a1,a,B> mit Makkaroni <a1,a,c,f,j,k,m>  
dazu Obst

Brokkoli-Knusper-Nuggets  
<a1,a,c,a3,f,g,h,i> mit Kräutersoße  
<a1,a,f,g,3> und Kartoffelpüree<g,3>

Dicke Rippe <B> mit  
Sauerkraut <B> dazu Soße <a1,a,i>  
und Semmelknödel <a1,a,c>

Deftiger Bratklops<a,a1,c,j,B> mit  
Soße<g> dazu Mischgemüse  
<a,a1,c,f,g> und Kartoffeln

Marinierter Hering <c,g,2,3,5> und  
Salzkartoffeln

Thüringer Rostbrätel<B> mit  
Zwiebelsoße<a1,a,f,g,i> und  
Bratkartoffeln

Sahne-Lachs-Soße  
mit Blattspinat <a,a1,d,f,g> mit Reis  
dazu Dessert

Gefüllte Paprikaschote mit Soße  
<a,a1> und Kartoffelpüree<g,3> dazu  
Weißkohl-Rohkost  
4,90 €

Mibrag- Burger  
mit Pommes  
<a1, c, g, j, k, C, 2, 3, 4>  
7,40 €

Schweineschnitzel "Wiener Art"  
<a1,a,B> mit Soße <a1,a> dazu junge  
Erbsen "natur" und  
Petersilienkartoffeln - 4,90 €

## Essen 1

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

## Essen 2

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

## Essen 3

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

## Bistro Spezial

Montag  
13.04.

Möhreneintopf mit  
Kartoffelstückchen und  
Schnittlauch <a,a1,f,g,3> sowie  
Schweinefleisch

Hörnchennudeln<a1,a,c,f> mit  
Tomatensoße "Napoli" <a1,a,3>

Pilzpfanne mit  
Kochschinkenstreifen  
<2,4,B,a,a1,i> und Kräuterspätzle  
<a,a1,c,f>

Putengeschnetzeltes<Pilze und  
Zwiebeln> <a,a1,i> mit Gemüsereis <i  
(Erbsen, Karotten)>  
4,90 €

Dienstag  
14.04.

Grießbrei mit Vanillegeschmack  
<3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h>  
und Fruchtcocktail <3>

Bouletten<a1,a,c,i,j,B,C> mit Soße  
<a1,a>und Rotkohl <a,a1,B,7> dazu  
Kartoffelpüree <g,3>

Schweinegulasch <a,a1,g,B> dazu  
junge Erbsen "natur" und  
Petersilienkartoffeln

Mibrag- Currywurst  
mit Pommes  
<a1, B, 2, 4>  
4,90 €

Mittwoch  
15.04.

Kesselgulaschsuppe <3,B,a,a1> mit  
Brötchen <a1,a2,f,g,j,k>

Eierkuchen <a,a1,c,g> mit  
Apfelmus <2>

Gekochte Eier <c> in Senfsoße  
<a,a1,f,g,j> dazu Kartoffeln und  
Rotkohl-Rohkost

Rindfleisch "auf Tafelspitzart" <i>  
mit Meerrettichsoße <2,a,a1,f,g,i>  
dazu Kartoffelklöße  
4,90 €

Donnerstag  
16.04.

Weißkohleintopf mit  
Schweinefleisch <3,B,a,a1,i>

Vegetarische Bolognese mit  
Gabelspaghetti <a,a1,c,f,j,k,m>

Sülze "Hausmacher Art" <2,4> in  
Remouladensoße <3,5,c,g> dazu  
Bratkartoffeln

Gehacktesstippe <B,a,a1,i> mit  
Kartoffelpüree <3,g> dazu  
Gewürzgurkenstreifen <5>  
4,90 €


Freitag  
17.04.

Herzhafte Linsensuppe mit  
Rauchfleisch <2,4,B,i> dazu hausgem.  
Joghurtspeise <g>

Pikanter Kräuterquark <g> mit  
Petersilienkartoffeln

Gebr. Hähnchenschenkel in Soße  
<3,a,a1> mit Rotkohl <a,a1,B,7> und  
Kartoffeln

Panierte Jagdwurstscheibe  
<2,4,B,a,a1,c,g,j> mit Nudeln <a,a1,c,f>  
und Tomatensoße <3,a,a1,g>  
4,90 €

 SAXONIA-CATERING

SAXONIA-CATERING GMBH & CO. KG  
Marschnerstr. 30, 04109 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,  
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer.  
Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

1. = Geschmacksverstärker 2. = Antioxidationsmittel 3. = Farbstoffe 4. = Konservierungsstoffe 5. = Süßstoff 6. = Phosphate  
7. = eine Zuckerart oder Süßungsmittel  
a = glutenh. Getreide a1 = Weizen a2 = Roggenna3 = Gerste a4 = Hafer b = Krebstiere c = Eier d = Fisch e = Erdnüsse f =  
Sojabohnen g = Milch  
h = Schalenfrüchte i. = Sellerie j = Senfk = Sesamsamen l = Schwefeldioxid u. Sulfid > 10mg/kgm = Lupinen n = Weichtiere  
und daraus gewonnen Erzeugnisse  
Spuren von Allergenen lt. EULMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen  
werden.

## Essen 1

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

## Essen 2

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

## Essen 3

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

## Bistro Spezial

Montag  
20.04.

Weißer Bohnensuppe mit  
Kasselerfleisch <2,3,4,B,i>

Vollkornnudeln <a,a1> mit cremiger  
Käse-Schnittlauch-Soße <3,a,a1,f,g>

Schweineroulade "Jäger Art"  
<a1,a,c,f,g,i,j,B> mit Mischgemüse  
<a1,a,c,f,g> dazu Soße <a1,a,g,i> und  
Kartoffeln

Hackbällchen <a,a1,g,B> mit  
Tomaten-Mozzarella-Soße <g,3>  
und Vollkornreis <a,a1,a2,a3,a4>  
4,90 €

Dienstag  
21.04.

Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch  
<3,a,a1,c,i> dazu eine Scheibe  
Vollkornbrot <a,a1,a2,k>

Möhrenschnitzel <a1,a,c,f,g,i> mit  
Currysoße <a1,a,f,g,i,j> dazu BIO -  
Reis

Pikantes Pfannengyros <1,B,g,j>  
mit Tzatziki <g> dazu Tomatenreis  
und Weißkrautsalat <2>

Paniertes Putenschnitzel  
<3,a,a1,a2,a3,a4,c,d,f,g,h,i,j> mit  
Kaisergemüse <a,a1> dazu Soße <g>  
und Kartoffeln <f,g> - 4,90 €

Mittwoch  
22.04.

Brokkolicremesuppe <a,a1,f,g,i>  
dazu Weißkohl-Rohkost

Grießbrei <a,a1,g> mit einer Zucker-  
und Zimtmischung dazu  
Birnenkompott

Schweine-Cordon-Bleu <a,a1,c,g>  
mit Blumenkohl Gemüse in Sauce  
Hollandaise <a,a1,c,f,g> und  
Kartoffeln

Leberragout <B,a,a1,g> mit  
Kartoffelpüree <3,g> dazu  
Gewürzgurken <5>  
4,90 €

Donnerstag  
23.04.

Eiermuschelsuppe <a,a1,c> <(Möhren,  
Erbsen, Kohlrabi, Porree und  
Blumenkohl)> dazu Vollkornbrot  
<a,a1,a2,k> und Dessert

Deftige Grützwurst <B,a,a4> mit  
Sauerkraut <3> und Kartoffeln dazu  
Dessert

Schweinesteak <B> mit Letscho  
<3,a,a1> und Bratkartoffeln dazu  
Dessert

Mibrag- Burger  
mit Pommes  
<a1, c, g, j, k, C, 2, 3, 4>  
7,40 €


Freitag  
24.03.

Möhreneintopf mit Schweinefleisch  
<3,B,a,a1,i> dazu hausgem.  
Quarkspeise <g,3,4>

Eipatty mit Schnittlauch <c,g,i> mit  
Blumenkohl in Sauce Hollandaise  
<a,a1,c,f,g> und Kartoffeln

Gabelspaghetti <a,a1,c,f,j,k,m>  
mit Sauce Bolognese <3,B,a,a1>

Seelachs im Backteig <a,a1,d,j>  
mit Kräutersoße <3,a,a1,f,g> und  
Gemüseris  
5,20 €

 SAXONIA-CATERING

SAXONIA-CATERING GMBH & CO. KG  
Marschnerstr. 30, 04109 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,  
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer.  
Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

1. = Geschmacksverstärker 2. = Antioxidationsmittel 3. = Farbstoffe 4. = Konservierungsstoffe 5. = Süßstoff 6. = Phosphate  
7. = eine Zuckerart oder Süßungsmittel  
a = glutenh. Getreide a1 = Weizen a2 = Roggenna3 = Gerste a4 = Hafer b = Krebstiere c = Eier d = Fisch e = Erdnüsse f =  
Sojabohnen g = Milch  
h = Schalenfrüchte i = Sellerie j = Senfk = Sesamsamen l = Schwefeldioxid u. Sulfid > 10mg/kgm = Lupinen n = Weichtiere  
und daraus gewonnen Erzeugnisse  
Spuren von Allergenen lt. EULMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen  
werden.

## Essen 1

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

## Essen 2

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

## Essen 3

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

## Bistro Spezial

Montag  
27.04.

Soljanka <a,a1,g,i,B,2,4,5> mit  
Brötchen <a1,a2,f,g,j,k>

Vollkornnudeln <a,a1> mit BIO -  
Brokkolirahmsoße <a,a1,g,i>

Gemüse-Hähnchen-Currypfanne  
<a,a1,f,g,i,j> mit Vollkornreis  
<a,a1,a2,a3,a4>

Bratklops<a,a1,c,i,j,B,C> mit Soße  
<a,a1> dazu Kartoffeln und  
Mischgemüse <a,a1,c,f,g>  
4,90 €

Dienstag  
28.04.

Kartoffelsuppe mit geschnittenen  
Wienerwürstchen <i,B,3> dazu Obst

Vegane Falafelbällchen  
<a,a1,c,f,g,i,j> mit Sahnesoße <f,g>  
und Reis

Gabelspaghetti <a,a1,c,f,j,k,m> mit  
Sauce Bolognese <3,B,g,i>

Cevapcici (Rind) nach "Zigeuner  
Art" <a,a1> mit Reis  
4,90 €

Mittwoch  
29.04.

Ungarische Gulaschsuppe  
<2,3,B,a,a1,i> mit Kartoffeln und  
Gemüseeinlage dazu Brötchen  
<a1,a2,f,g,j,k>

Quarkkeulchen <a,a1,c,g> dazu  
Soße mit Vanillegeschmack  
<3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h>

Schweinebraten <B> mit Soße  
<a,a1,g,i> dazu Butterblumenkohl<g>  
und Kartoffeln

Mibrag- Currywurst  
mit Pommes  
<a1, B, 2, 4>  
4,90 €

Donnerstag  
30.04.

Schichtkohl mit Weißkraut und  
Soße <B,a,a1,g> dazu Kartoffeln

Spinat-Knuspermedaillon  
<a,a1,a2,c,e,f,g,h,i,j,k> mit Rahmsoße  
<a,a1,f,g> dazu Kartoffelpüree <g,3>

Senfkrustenbraten<B,j> mit Soße  
<g>, Rotkohl <6,B,a,a1> und  
Serviettenknödel <a,a1,c>

Geflügelbratwurst <6> mit Soße  
<a,a1,g,i> dazu Buntes Sauerkraut  
<a,a1,B> und Kartoffeln  
4,90 €

 SAXONIA-CATERING

SAXONIA-CATERING GMBH & CO. KG  
Marschnerstr. 30, 04109 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,  
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer.  
Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

1. = Geschmacksverstärker 2. = Antioxidationsmittel 3. = Farbstoffe 4. = Konservierungsstoffe 5. = Süßstoff 6. = Phosphate  
7. = eine Zuckerart oder Süßungsmittel  
a = glutenh. Getreide a1 = Weizen a2 = Roggen a3 = Gerste a4 = Hafer b = Krebstiere c = Eier d = Fisch e = Erdnüsse f =  
Sojabohnen g = Milch  
h = Schalenfrüchte i = Sellerie j = Senfk = Sesamsamen l = Schwefeldioxid u. Sulfit > 10mg/kgm = Lupinen n = Weichtiere  
und daraus gewonnen Erzeugnisse  
Spuren von Allergenen lt. EULMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen  
werden.