

Informationen zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie Dinkel
 - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VIIIa Mandeln
 - VIIIb Haselnüsse
 - VIIIc Walnüsse
 - VIIId Kaschunüsse
 - VIIIe Pekannüsse
 - VIIIf Paranüsse
 - VIIIg Pistazien
 - VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - VIIIj Pinienkerne
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel,
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Saxonia-Catering Betriebsrestaurants GmbH

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig

Tel. 0341. 711 11 70

Fax 0341. 711 11 78

info@saxonia-catering.de

www.saxonia-catering.de

Änderungen vorbehalten.



Montag bis Freitag von 8.30 bis 16.15 Uhr
Mittagessen von 11.00 bis 16.15 Uhr

Wir bitten um Verständnis, wenn nicht alle Speisen
bis zum Ende der Speisenausgabe zur Verfügung stehen.

Sie haben Fragen?
Nutzen Sie die Ernährungsberatung
immer mittwochs von 12.00 bis 12.30 Uhr
bei Frau Laue in der 4. Etage.



MEDIAN
Ambulantes Gesundheitszentrum
Leipzig GmbH

SPEISEPLAN
OKTOBER 2021

GENIESSEN SIE UNSEREN EINTOPF DER WOCHE FÜR 4,10 €! als Menü inkl. kleinem Salat und Dessert: 5,10 €			
	GERICHT 1 4,50 € als Menü inkl. kleinem Salat und Dessert 5,50 €	GERICHT 2 4,10 € als Menü inkl. kleinem Salat und Dessert 5,10 €	GERICHT 3 VEGETARISCH 3,90 € als Menü inkl. kleinem Salat und Dessert 4,90 € Selbstzahlpreis
Fr 01.10.	Rindergeschnetzeltes mit Zucchini, Paprika, Champignons und Kräuterkartoffeln 🐾 IX; 299 kcal; EW: 19,8 g; BE: 3,0	Gemüsebratling auf Blattsalat und Quark-Dip 🐾 Ia, III, VII; IX; 307 kcal; EW: 11,8 g; BE: 4,5	Zwei Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, dazu Sweet-Chili-Dip und Blattsalat 🐾 9, Ia, III, VI; 305 kcal; EW: 3,8 g; BE: 4,0
Mo 04.10.	Schweinenackensteak mit gebratenem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Bratensoße 🐾 Ia, IX; 410 kcal; EW: 23,5 g; BE: 3,0	Bunter Gemüseteller mit Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, dazu Karoffeln und Sauce Hollandaise 🐾 Ia, III, VII; IX; 282 kcal; EW: 10,2 g; BE: 4,0	Kartoffelpuffer mit Apfelsmus und Zucker-Zimt 🐾 3, 9, Ia, III; 430 kcal; EW: 6,3 g; BE: 7,5
Di 05.10.	Fischfilet mit Brokkoli-Blumenkohlgemüse, Butterkartoffeln und Zitronensoße 🐾 Ia, IV, VI; 303 kcal; EW: 22,8 g; BE: 4,0	Chili sin Carne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais, dazu Kräutereis 🐾 I, IX; 330 kcal; EW: 10,9 g; BE: 5,0	Spaghetti aglio e olio mit frischem Knoblauch, Peperoni, Olivenöl und Blattpetersilie 🐾 Ia; 374 kcal; EW: 11,6 g; BE: 5,5
Mi 06.10.	Penne nach Carbonara-Art mit Schinken, Champignons und Reibekäse 🐾 1, 3, 4, 5, Ia, III, VI; 447 kcal; EW: 30,3 g; BE: 3,0	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Drillingen 🐾 Ia, VI; 784 kcal; EW: 29,5 g; BE: 6,5	Semmelknödel mit Pilzrahm und frischen Kräutern 🐾 Ia, III, VII; 562 kcal; EW: 26,6 g; BE: 4,5
Do 07.10.	Hähnchengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Kräutereis 🐾 I, IX; 423 kcal; EW: 32,3 g; BE: 2,0	Bohneneintopf mit frischem Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und Brötchen 🐾 Ia, IX; 351 kcal; EW: 11,9 g; BE: 5,0	Hausgemachter Kräuterquark mit Zwiebel, Gurke, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat 🐾 VII; 330 kcal; EW: 23,0 g; BE: 3,5
Fr 08.10.	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebelstreifen, dazu Penne und Reibekäse 🐾 1, 3, 4, 5, Ia, VI, IX, X; 611 kcal; EW: 30,8 g; BE: 6,0	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Kartoffeln und Kräutersoße 🐾 Ia, III, VII; 327 kcal; EW: 11,9 g; BE: 3,5	Kartoffeleintopf mit Paprika, Möhren und frischen Kräutern, dazu Brot 🐾 Ia; 282 kcal; EW: 7,5 g; BE: 4,0
Mo 11.10.	Gebratenes Putenfleisch mit Salatbeilage, verschiedenen Dips und Kräuterdillingen 🐾 III, VII, IX, X; 334 kcal; EW: 30 g; BE: 2,5	Grünkern-Käse-Medallions auf Blattsalat und Dip 🐾 Ia, Ic, VI; 341 kcal; EW: 17,6 g; BE: 4,0	Linsengulasch mit Wurzelgemüse und Paprika, dazu Spätzle 🐾 Ia, III, VII, IX; 547 kcal; EW: 29,0 g; BE: 7,5
Di 12.10.	Piccata alla Milanese (Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle) mit Pasta und Tomatenragout 🐾 Ia, III, VII; 580 kcal; EW: 41,7 g; BE: 5,0	Gemüseintopf , dazu Brot 🐾 Ia, IX; 428 kcal; EW: 17,2 g; BE: 6,0	Rührei mit Gurken-Tomatensalat und Dampfkartoffeln 🐾 III; 485 kcal; EW: 27,0 g; BE: 3,0
Mi 13.10.	Putengulasch aus der Oberkeule mit Pilzen, Zucchini und Nudeln 🐾 Ia, IX; 582 kcal; EW: 38,2 g; BE: 6,0	Milchreis mit Zucker-Zimt und Apfelsmus 🐾 3, I, VII; 582 kcal; EW: 38,2 g; BE: 6,0	Gebratener Reis mit buntem Marktgemüse und frischen Kräutern 🐾 I; 299 kcal; EW: 7,0 g; BE: 4,5
Do 14.10.	Mutzbrot , „Thüringer Art“ mit Schwarzbiersoße, Sauerkraut und Kartoffeln 🐾 3, Ia, Ic, X; 427 kcal; EW: 24,2 g; BE: 3,0	Spaghetti Napolitana , dazu Reibekäse 🐾 Ia, VI; 504 kcal; EW: 21,4 g; BE: 6,0	Hefeklöße mit Beeren 🐾 3, 9, Ia, III; 458 kcal; EW: 12,5 g; BE: 7,5
Fr 15.10.	Rindergulasch mit Zwiebeln, dazu Reis und frische Kräuter 🐾 Ia, III, VII, IX; 437 kcal; EW: 22,6 g; BE: 5,0	Penne Melanzane mit Tomatensoße und frischen Kräutern 🐾 Ia; 403 kcal; EW: 18,8 g; BE: 5,0	Falafelbällchen auf Bulgur und scharfer Tomatensoße 🐾 Ia; 492 kcal; EW: 17,9 g; BE: 7,0
Mo 18.10.	Fischfilet mit Kräutersoße , Brokkoliröschen und Salzkartoffeln 🐾 I, IV, VII, IX; 303 kcal; EW: 22,8 g; BE: 4,0	Kartoffeln mit Kräuterquark , wahlweise mit Butter oder Leberwurst 🐾 VII / 🐾 3, 5, VII, IX, X; 476 kcal; EW: 28,3 g; BE: 3,5	Ofenfeta auf Tomaten und Zwiebeln, dazu Vollkornbrot 🐾 Ia, Ib, Ic, VI; 710 kcal; EW: 36,5 g; BE: 1,5
Di 19.10.	Kohlroulade mit Kümmelrahmsoße, Salzkartoffeln und Gemüse nach Wahl 🐾 Ia, III, VII, X; 339 kcal; EW: 12,1 g; BE: 3,0	Buntes Eierragout mit Sellerie, Karotte, dazu Kartoffelstampf 🐾 III, VII, IX; 542 kcal; EW: 22,0 g; BE: 3,0	Käse-Lauch-Eintopf , dazu Brötchen oder Brot 🐾 Ia, VII; 483 kcal; EW: 19,6 g; BE: 2,5
Mi 20.10.	Paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senfip und Kartoffel-Gurkensalat 🐾 Ia, III, IV, X; 613 kcal; EW: 34,4 g; BE: 6,0	Bratkartoffeln mit Spiegelei, dazu Gurkensalat 🐾 III; 387 kcal; EW: 18,4 g; BE: 2,5	Spinatlasagne auf Basilikum-Tomatensoße 🐾 Ia, VII; 529 kcal; EW: 22,2 g; BE: 3,5
Do 21.10.	Sächsischer Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl, Kartoffelklößen und deftiger Soße 🐾 3, 7, Ia, IX, XII; 324 kcal; EW: 20 g; BE: 3,5	Linseneintopf mit Karotten, Sellerie, Kräutern und Croutons 🐾 Ia, IX; 331 kcal; EW: 16,2 g; BE: 4,5	Grießbrei mit heißen Kirschen 🐾 3, Ia, VII; 639 kcal; EW: 28,2 g; BE: 8,5
Fr 22.10.	Rinderroulade mit Bratenjus, Rotkohl und Böhmischen Knödeln 🐾 3, Ia, III, VII; 600 kcal; EW: 31,0 g; BE: 6,0	Nudelpfanne mit Frühlingslauch, Kirschtomaten und Zucchini 🐾 Ia; 415 kcal; EW: 14,4 g; BE: 6,0	Kartoffelauflauf , dazu grüner Salat und Joghurt-Dressing 🐾 VII; 485 kcal; EW: 17,6 g; BE: 3,5
Mo 25.10.	Hähnchenschnitzel mit Buttermöhren, dazu Kartoffeln 🐾 Ia, III, VI; 585 kcal; EW: 37,4 g; BE: 6,5	Kartoffelragout mit Paprika, Zucchini, Möhren, dazu Brötchen 🐾 Ia, IX; 315 kcal; EW: 9,2 g; BE: 3,0	Quarkkeulen mit Apfelragout und Vanillesoße 🐾 3, 9, Ia, III, VII; 638 kcal; EW: 18,5 g; BE: 8,0
Di 26.10.	Matjesfilet mit Apfel, Zwiebel, Gurke in Sauerrahm, dazu Dampfkartoffeln 🐾 I, VII; 574 kcal; EW: 23,5 g; BE: 3,0	Spinat-Käse-Omelett auf buntem Salat 🐾 III, VII; 374 kcal; EW: 26,9 g; BE: 0	Pastapfanne mit mediterranem Gemüse, Frühlingslauch und Rahmssoße 🐾 Ia, VII; 530 kcal; EW: 14,4 g; BE: 6,0
Mi 27.10.	Hähnchenfilet mit gebratenem Gemüse und Reis 🐾 I, VII; 369 kcal; EW: 32,5 g; BE: 3,5	Grauen-Taboule mit Gurke, Tomate, dazu Joghurt-Minz-Dip 🐾 Ia, VII; 490 kcal; EW: 13,4 g; BE: 3,0	Blumenkohl-Käsemedaillon auf Pasta mit Kräuterrahmssoße 🐾 Ia, III, VII, IX; 607 kcal; EW: 20,2 g; BE: 7,0
Do 28.10.	Hähnchencurry mit Zucchini, Kichererbsen und Karottenreis 🐾 I, VII; 331 kcal; EW: 29,8 g; BE: 3,0	Wickelklöße mit Pilzragout 🐾 Ia, III, VI; 453 kcal; EW: 18,3 g; BE: 4,0	Drei gekochte Eier mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat 🐾 III; 545 kcal; EW: 29,7 g; BE: 3,5
Fr 29.10.	Korfiotisches Sofrito : Rinderstreifen mit Knoblauch, Blattpetersilie, Weinessig, dazu Reis 🐾 I, Ia, IX; 324 kcal; EW: 24,5 g; BE: 3,5	Blumenkohl-Kokos-Curry mit Karottenreis 🐾 I; 358 kcal; EW: 12,0 g; BE: 5,5	Vanille-Milchreis mit Zucker-Zimt und Apfelsmus 🐾 3, I, VII; 582 kcal; EW: 38,2 g; BE: 6,0



vegetarische Speise; 🐾 enthält Schwein; 🐾 enthält Rind; 🐾 enthält Geflügel; 🐾 enthält Fisch; 🐾 enthält Wild; 🐾 enthält Lamm