

Speiseplan 05.05.25 - 09.05.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Special

Gast + 1,00 €

Montag
05.05

Kürbis-Kartoffelsuppe
(i,B,3)

Buntes Eierfrikassee (mit
Gemüseeinlage) <a,a2,c,f,g,i>
dazu Kartoffeln

Rinderroulade(j,C,5 mit
Soße(a1,a,g,i und
Apfelrotkohl(a,a1,2,7 dazu
Kartoffelklöße

Dienstag
06.05

Solijanka

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

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

Mittwoch
07.05

Grüne Bohnensuppe mit
Schweinefleisch <a1,a,i,j,B,3>

Gemüsefrikadelle<a,a1,a2,c,i>
mit Tomatensoße<3> und
Kartoffelpüree <g,3>

Hähnchenschnitzel<a1,a> mit
Soße<g> dazu
Kohlrabigemüse <a1,a,c,f,g>
und Kartoffeln

Donnerstag
08.05

Italienische Gemüsesuppe mit
Einlage
(Nudeln, Zucchini,
Karotte, Tomaten, Sellerie)
<a,a1,c,f,i>

Blumenkohlgemüse in Sauce
Hollandaise<a1,a,c,f,g> mit
Salzkartoffeln

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

Freitag
09.05

Erseneintopf mit
Wursteinlage <i,j,B,2,3,4>
dazu Obst

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

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

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.



SAXONIA-CATERING BETRIEBSRESTAURANTS GMBH
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Kcal: Kilokalorien, EW: Eiweiß, F: Fett,
KH: Kohlenhydrate, BS: Ballaststoffe

Speiseplan 12.05.25 - 16.05.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Special

Gast + 1,00 €

Montag
12.05

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

Grießbrei mit
Vanillegeschmack
<3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h> dazu
Zucker/Zimt

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

Schweinegeschnetzeltes mit
buntem Gemüse<3,B,a,a1,g>
und Reis
4,90 €

Dienstag
13.05

Gemüseintopf mit Eierstich
<c,g> dazu Vollkornbrot
<a,a1,a2,k>

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

Herzhafte Schlachteplatte
<2,4,6,B,a,a1,c,f,g,i,j> mit
Sauerkraut <B,a,a1> und
Kartoffeln

Currywurst
mit Pommes frites
<2,4,6,a1>
4,50 €

Mittwoch
14.05

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

Gemüseschnitzel <a,a1,c,g,i>
dazu Sahnesoße mit
Frischkäse <a,a1,f,g> und Reis,

Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ (i)
mit
Meerrettichsoße (2,a,a1,f,g,l)
dazu Kartoffelklöße

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

Donnerstag
15.05

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

Kohlrabi-Medaillons <a,a1,c,i>
mit Kräutersoße <3,a,a1,f,g>
dazu Buttermöhren <g> und
Kartoffeln

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

Mibrag - Burger
mit Beilage
<2,3,5,a,a1,c,g,j,k>
7,40 €

Freitag
16.05

Herzhafte Linsensuppe mit
Rauchfleisch <2,4,B,i>

Gekochte Eier <c> in Senfsoße
<a,a1,f,g,j> mit Salzkartoffeln
und Apfel-Rotkrautsalat <2>

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

Schweinebraten in
Champignons-Zwiebelsoße
<a,a1,g> dazu Brokkoli "natur"
<a,a1,c,f,g> und Kartoffeln
4,90 €

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.



SAXONIA-CATERING BETRIEBSRESTAURANTS GMBH
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Kcal: Kilokalorien, EW: Eiweiß, F: Fett,
KH: Kohlenhydrate, BS: Ballaststoffe

Speiseplan 19.05.25 - 23.05.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Special

Gast + 1,00 €

Montag
19.05

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

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

Hackbällchen <a,a1,g,B> mit
Tomaten-Mozzarella-Soße
<g,3> und Reis

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
4,90 €

Dienstag
20.05

Brokkolicremesuppe mit
Schweinefleisch <B,a,a1,f,g,i>
dazu Dessert

Möhrenschnitzel <a1,a,c,f,g,i>
mit Kartoffelpüree<g,3> und
Currysoße <a1,a,f,g,i,j>

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

Currywurst
mit Pommes frites
<2, 4, 6, a1>
4,50 €

Mittwoch
21.05

Grüner Bohnen Eintopf mit
Schweinefleisch

Blumenkohl-Käse-Bratling
<3,a,a1,g> mit Rahmsoße
<a,a1,f,g> und BIO - Reis

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

Leberragout(B,a,a1,g mit
Kartoffelpüree(3,g
dazu Gewürzgurken
4,90 €

Donnerstag
22.05

Eiermuschelsuppe mit
Geflügelfleisch <a,a1,c> dazu
hausgem. Quarkspeise
<g,3,4>

Gemüse-Gouda-Stäbchen
<a,a1,c,g,i> mit leichter
Tomatensoße <3,a,a1,c,g> und
Kartoffeln

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

Mibrag - Burger
mit Beilage
<2, 3, 5, a, a1, c, g, j, k>
7,40 €

Freitag
23.05

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

Grießbrei <a,a1,g> mit Zucker-
und Zimt

Seelachs im Backteig(a,a1,d,j
mit Kräutersoße(3,a,a1,f,g und
Gemüsereis

Bauernroulade <B,a,a1,j> mit
Soße <a,a1,g,i> und Kartoffeln
dazu Porreegemüse
<a,a1,c,f,g>
4,90 €

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.



SAXONIA-CATERING BETRIEBSRESTAURANTS GMBH
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Kcal: Kilokalorien, EW: Eiweiß, F: Fett,
KH: Kohlenhydrate, BS: Ballaststoffe

Speiseplan 26.05.25 - 30.05.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Special

Gast + 1,00 €

Montag

26.05

Gemüsesuppe mit
Fleischklößchen
<3,B,C,a,a1,c,i> und eine
Scheibe Vollkornbrot
<a,a1,a2,k>

Vegetarische
Linsenbolognese
<a,a1,c,f,j,h,k,m><(Möhren,
Broccoli, Sellerie und Mais)>
mit Makkaroni<a,a1,c>

Gemüse-Hähnchen-
Currypfanne <a,a1,f,g,i,j> mit
Reis

Schellfischfilet in Cornflakes-
Panade(a,a1,d
in Dillsoße(a,a1,f,g mit
Kartoffelpüree(3,g
4,90 €

Dienstag

27.05

Kartoffelsuppe mit
geschnittenen
Wienerwürstchen <i,B,3>

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

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

Currywurst
mit Pommes frites
<2, 4, 6, a1>
4,50 €

Mittwoch

28.05

Linsensuppe mit Rauchfleisch
<i,B,2,4>

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 €

Donnerstag

29.05

Christi Himmelfahrt
Wir haben Geschlossen

Freitag

30.05

Brückentag
Wir haben geschlossen

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.



SAXONIA-CATERING BETRIEBSRESTAURANTS GMBH
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Kcal: Kilokalorien, EW: Eiweiß, F: Fett,
KH: Kohlenhydrate, BS: Ballaststoffe