

Speiseplan 30.06.25 - 04.07.2025

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 Spezial

Montag
30.06

siehe Speiseplan Juni

Dienstag
01.07

Hefeklöße <a1,a,c>
heißer Heidelbeersoße
<a,a1,a2,a3,a4,f,g,3>

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

Nudeln<a1,a,c,f> mit Tomatensoße
und Wurstwürfeln <a,a1,j,B,2,3,4>
dazu Nachtisch

Dicke Rippe mit Sauerkraut
dazu Soße<a1,a,i> und
Semmelknödel <a1,a,c>
4,90 €

Mittwoch
02.07

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

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

Deftiger Bratklops<a,a1,c,j,B> in
Porreegemüse <a,a1,c,f,g>
und Kartoffeln

Hähnchenschnitzel<a1,a>
mit Soße<g>
dazu Mischgemüse <a,a1,c,f,g>
und Kartoffeln
4,90 €

Donnerstag
03.07

Tomatencremesuppe
<a,a1> dazu Dessert

Blumenkohl Gemüse 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>

Marinierter Hering <c,g,2,3,5>
und Salzkartoffeln
4,90 €

Freitag
04.07

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

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

Fischburger <a1,a,c,d,g,i,j,k>
mit Dillsoße<a1,a,f,g> dazu
Kartoffelpüree<g,3>
und Rotkohl-Rohkost<a,a1,2,7>

Thüringer Rostbrätel mit
Zwiebelsoße<a1,a,f,g,i> und
Bratkartoffeln
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 07.07.25 - 11.07.2025

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 Spezial

Montag
07.07

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

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

Schweinegeschnetzeltes mit
Pilzen<3,B,a,a1,g> und Reis

Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen
<2,4,B,a,a1,i> und Kräuterspätzle
<a,a1,c,f>
4,90 €

Dienstag
08.07

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

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

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

Mibrag- Currywurst
mit Pommes
4,90 €

Mittwoch
09.07

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, BIO - Obst

Pikanter Kräuterquark <g>
mit Petersilienkartoffeln

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
10.07

Weißkohlentopf mit
Schweinefleisch <3,B,a,a1,i>
dazu Obst

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

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

Mibrag- Burger
mit Pommes
7,40 €

Freitag
11.07

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

Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse
und Eierflocken <a1,a,c,f,j,k,m>
dazu Dessert

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

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 14.07.25 - 18.07.2025

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 Spezial

Montag
14.07

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

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

Hähnchengeschnetzeltes <a,a1,i>
mit Fusillnudeln <a,a1,c>
dazu Nachtisch

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
15.07

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>

Deftiger Bratklops <B,a,a1,i,j>
mit Spinat <a,a1,g> dazu Soße
<a,a1> und Kartoffeln

Pikantes Pfannengyros <1,B,g,j>
mit Tzatziki <g> dazu Tomatenreis
und Weißkrautsalat <2>
4,90 €

Mittwoch
16.07

Puddingsuppe mit Schokogeschmack
<g> dazu Zwieback <a1,a>

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

Pikante Currywurst mit
Tomaten-Curry-Soße <3,g,i,j> und
Kartoffelpüree <3,g> dazu
Weißkohl-Rohkost

Schweine-Cordon-Bleu
<a,a1,c,g> mit Blumenkohlgemüse
in Sauce Hollandaise <a,a1,c,f,g>
und Kartoffeln
4,90 €

Donnerstag
17.07

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

Schweinesteak mit Letscho
<3,a,a1> und Bratkartoffeln
4,90 €

Freitag
18.07

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

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

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

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 21.07.25 - 25.07.2025

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 Spezial

Montag
21.07

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

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

Dienstag
22.07

Kartoffelsuppe mit geschnittenen
Wienerwürstchen <i,B,3> hausgem.
Quarkspeise<g,3,4>

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

Schichtkohl mit Soße <B,a,a1,g>
und Kartoffeln dazu hausgem.
Quarkspeise <g,3,4>

Senfkrustenbraten<B,j> mit Soße
<g>, Rotkohl <6,B,a,a1> und
Serviettenknödel <a,a1,c>
4,90 €

Mittwoch
23.07

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

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

Donnerstag
24.07

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

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

Bauerngulasch <2,4,B,a,a1,g,i,j>
mit Möhrengemüse <a1,c,f,g>
dazu Kartoffeln

Schweinebraten mit Soße
<a,a1,g,i> dazu Butterblumenkohl
<g> und Kartoffeln
4,90 €

Freitag
25.07

Perlgräupcheneintopf mit
Kasseler <2,3,4,B,a,a3,i> dazu
Dessert

Spiralnudeln <a,a1> mit BIO -
Brokkolirahmsauce <a,a1,g,i>

Seelachsfilet im Backteig <a,a1,d,j>
mit Senfsauce <a,a1,f,g,j> dazu
Kartoffelpüree
<3,g> und Rotkohl-Rohkost

Bauernroulade <a,a1,j,B>
mit Soße<a,a1,g,i> dazu
Butterbrokkoli "natur" <g>
und Spätzle <a,a1,c,f>
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 28.07.25 - 01.08.2025

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 Spezial

Montag
28.07

Erbseintopf mit Wursteinlage
<i,j,B,2,3,4> dazu Nachtisch

Gabelspaghetti <a1,a,c,f,j,k,m>
mit Tomaten-Basilikumsoße <a1,a,g>
dazu Nachtisch

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen
<a1,a,g,B,3> dazu Kartoffelpüree
<g,3> und Nachtisch

Rinderschmorbraten mit Soße<g,i>
dazu Bohnengemüse <a,a1,f,g,i,j>
und Spätzle <a1,a,c,f>
4,90 €

Dienstag
29.07

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

Buntes Gemüseragout <
(Erbsen,Karotten,Mais,Paprika)
><a1,c,f,g> mit Kräuterspätzle
<a,a1,c,f>

Fischnuggets <a,a1,d> mit
Petersiliensoße <a,a1,f,g> dazu Reis

Spanferkelrollbraten
mit Soße<a,a1,g> und
Rotkohl <a,a1,B,7> dazu
Kartoffelklöße
4,90 €

Mittwoch
30.07

Hühnerkraftsuppe mit Einlage
<a1,a,c,f,j,k,m> dazu Brot <a1,a2,k>
und Obst

Quarkkeulchen <a1,a,g>
mit Apfelmus <2>

Nudeln<a1,a,c,f> mit Tomatensoße
und Wurstwürfeln <a,a1,j,B,2,3,4>

Rostbratwurst "Thüringer Art"
<j,B,4> mit Bayrisch Kraut <a1,a,i,B>
und Soße<g,i> dazu Kartoffeln
4,90 €

Donnerstag
31.07

Blumenkohleintopf mit
Schweinefleisch
<a1,a,f,g,i,B,3> dazu Dessert

Zucchini-Möhren-Puffer
<c> mit Kräutersoße
<a1,a,f,g,3> und BIO - Reis

Geflügelfrikadelle <a1,a,c,f,g,j>
mit Möhrengemüse <a1,c,f,g>
dazu Kartoffeln und Soße<a1,a,g>

Eisbein <a1,c,f,g,i,j,6,2,4>
mit Soße<a,a1> dazu Sauerkraut
<a1,a,B> und Kartoffeln
4,90 €

Freitag
01.08

siehe Speiseplan August

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