

Speiseplan 05.01.26 - 09.01.2026

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

Montag

05.01

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

Dienstag

06.01

nur Tagesanlage
Schleenhain geöffnet

Mittwoch

07.01

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

Donnerstag

08.01

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

Freitag

09.01

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

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

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

nur Tagesanlage
Schleenhain geöffnet

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

Eierkuchen <a,a1,c,g> dazu Soße
mit Vanillegeschmack
<3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h> und
Rotkohl-Rohkost

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

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

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

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

Gemüse-Hähnchen-Currypfanne<
(Karotte, Zucchini und Porree)>
<a,a1,f,g,i,j> mit Vollkornreis
<a,a1,a2,a3,a4> dazu Obst

Eieromelette <a,a1,a2,a3,a4,c,g,h>
mit Rahmspinat <a,a1,g> und Kartoffeln
dazu Rotkohl-Rohkost

Seelachsfilet im Backteig <a,a1,d,j>
mit Senfsoße <a,a1,f,g,j> dazu
Kartoffelpüree
<3,g> und Milchdessert <g>

Bistro Spezial

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

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

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

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

Bauernroulade <a,a1,j,B> mit
Soße <a,a1,g,i> dazu Butterbrokkoli
"natur" <g> und Spätzle <a,a1,c,f>
4,90 €

 SAXONIA-CATERING

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 GMBH & CO. KG

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,

Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Speiseplan 12.01.26 - 16.01.2026

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

Montag

12.01

Kartoffelsuppe <(Karotten, Porree)> <i,3> mit Geflügelwiener <a,c,f,g,i,j,4>

Dienstag

13.01

Erbseintopf (mit Wursteinlage, Kartoffelwürfel) <i,j,B,2,3,4> dazu Obst

Mittwoch

14.01

Milchreis <g> mit Pfirsichkompost und einer Zucker- und Zimtmischung

Donnerstag

15.01

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

Freitag

16.01

Blumenkohleintopf mit Kartoffelstückchen <a,a1,f,g,i,3> dazu hausgem. Joghurtspeise <g>

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

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

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

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

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

Ei-Patty <a1,a,a2,c,a3,a4,g,h> mit Rahmspinat <a1,a,g> und Kartoffeln

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen <a1,a,g,B,3> dazu Vollkornreis <a,a1,a2,a3,a4>

Fischnuggets (Seelachsfilet) <a,a1,d> mit Petersiliensoße <a,a1,f,g> dazu Gemüsereis <i>

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

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

Gedünstetes Seehechtfilet <d> in Zitronensoße <a1,a,c,f,g> und Kartoffelpüree <g,3> dazu hausgem. Joghurtspeise <g>

Bistro Spezial

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

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

Rindfleisch in Meerrettichsoße <a1,a,f,g,l,2> mit Salzkartoffeln 4,90 €

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

Geschmorte Kohlroulade <a1,a,a2,c,a3,a4,f,g,i,j> mit Bratensoße <a1,a> und Kartoffeln 4,90 €

 SAXONIA-CATERING

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 GMBH & CO. KG

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,

Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Speiseplan 19.01.26 - 23.01.2026

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

Montag

19.01

Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen
<a1,a,c,f,g,i,B,C,3> dazu Dessert

Dienstag

20.01

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

Mittwoch

21.01

Kartoffelpuffer <a1,a,c> mit
BIO - Apfelmärk

Donnerstag

22.01

Pikante Gemüsesuppe mit
Grießklößchen <a1,a,c,g,i,3>
dazu Dessert

Freitag

23.01

Nudelsuppe mit
Geflügelfleisch <a1,a,c,f,i>
dazu Dessert

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Bunte Nudeln<a1,a> mit
Käse-Sahne-Soße<a1,a,f,g,3>
dazu Dessert

Tomaten-Kräuter-Sahnesoße
<a,a1,g,i,3> mit Farfalle <a,a1>
dazu Obst

Römerbraten mit Soße
<a1,a,g,i> dazu
Kohlrabi-Karottengemüse
und Kartoffeln

Veg. Frühlingsröllchen
<a,a1,f> mit Sojasoße <f,g,4> und
Kurkumareis

Ei-Patty<a1,a,a2,c,a3,a4,g,h> mit
Kartoffeln und Gurkensalat
<(mit Sahne)> <a1,a,g,5>

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Ragout vom Schweinefleisch
und Gemüse <g,i,B> mit Kartoffeln

Kasseler Nacken mit Sauerkraut
 dazu Semmelknödel <a,a1,c>

Putenrollbraten mit Soße<g>
dazu Mischgemüse <a1,a,c,f,g>
und Kartoffeln

Bistro Spezial

Zwiebelfleisch <i,B> mit
Soße<a1,a,f,g,i> und Kartoffelklöße
4,90 €

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

Mibrag-Currywurst
4,90 €

Hühnerfrikassee <f,g,i>
mit Reis dazu Dessert
4,90 €

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

 SAXONIA-CATERING

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 GMBH & CO. KG

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,

Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de

Speiseplan 26.01.26 - 30.01.2026

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

Montag

26.01

Reissuppe <(mit Geflügelfleisch, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi)> dazu Vollkornbrot <a,a1,a2,k>

Dienstag

27.01

Gemüseterrine <(Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Kartoffelwürfel)><a,a1,i,3> dazu Obst

Mittwoch

28.01

Kohlrabcremesuppe <a1,a,g,i,B> dazu hausgem. Weißkraut-Rohkost

Donnerstag

29.01

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

Freitag

30.01

Gutsherreneintopf mit Wursteinlage <a,a1,i,j,B,2,3,4> dazu Gebäck <a,a1,g>

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße <a,a1,f,g,3> dazu Dessert

Tortellini mit veg. Füllung <a1,a,c> mit Käserahmsoße <a1,a,f,g,3>

Fischli (aus Seefisch) <a1,a,d,f> mit Dillsoße <a1,a,f,g> dazu Vollkornreis <a,a1,a2,a3,a4> und Weißkraut-Rohkost

Szegediner Gulasch <a1,a,g,B> mit Semmelknödel <a1,a,c>

Gebratene Bockwurst <i,j,B,C,6,2,4> mit Letscho <a1,a,3> und Kartoffelpüree <g,3>

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

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

Schweineschnitzel <B,a,a1> mit Mischgemüse <g> dazu Soße <a,a1,g,i> und Kartoffeln

Knacker <B,2,4> mit Grünkohl <a,a1,g> und Kartoffeln

Bayr. Leberkäse <B,2,4> mit Soße <a1,a,g,i> dazu Mischgemüse <a1,a,c,f,g> und Kartoffeln

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

Bistro Spezial

Schweinesteak mit Rahmchampignons <a1,a,f,g> und Petersiliengemüse <g> 4,90 €

Rinderschmorbraten mit Soße <g,i> dazu Rotkohl <a,a1,B,7> und Klöße 4,90 €

Burgunderbraten mit Soße <a1,a,g,i> dazu Bayrisch Kraut <a,a1,i,B> und Kartoffeln 4,90 €

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

Putengulasch mit Pilzen <a,a1,g> mit Nudeln <a,a1,a2,a3,a4> und Dessert 4,90 €

 SAXONIA-CATERING

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 GMBH & CO. KG

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,

Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de