

Speiseplan 05.01.26 - 09.01.2026

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

05.01

Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch
<3,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>

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

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

Dienstag

06.01

nur Tagesanlage
Schleenhain geöffnet

nur Tagesanlage
Schleenhain geöffnet

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

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

Mittwoch

07.01

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

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

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

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

Donnerstag

08.01

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

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

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

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

Freitag

09.01

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

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

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

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 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Spezial

Montag

12.01

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

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

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

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

Dienstag

13.01

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

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

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

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

Mittwoch

14.01

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

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

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

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

Donnerstag

15.01

Quarkkeulchen
<a,a1,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

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

Freitag

16.01

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

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

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

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

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Spezial

Montag

19.01

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

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

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

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

Dienstag

20.01

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

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

Kasselernackten mit Sauerkraut
 dazu Semmelknödel <a,a1,c>

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

Mittwoch

21.01

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

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

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

Mibrag-Currywurst
4,90€

Donnerstag

22.01

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

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

Tomaten-Paprika-Thunfischsoße
<a,a1,d,i,3> mit Fusilli <a,a1,c>

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

Freitag

23.01

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

Ei-Patty<a1,a,2,c,a3,a4,g,h> mit
Kartoffeln und Gurkensalat
<(mit Sahne)> <a1,a,g,5>

Geflügelbratwurst <6> mit Soße
<a1,a,g> dazu Bayrisch Kraut
<a,a1,i,B> und Kartoffeln

Deftiger Bratklops <a,a1,c,j,B> mit
Soße<a1,a,g,i> dazu Möhrengemüse
<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 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Spezial

Montag

26.01

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

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

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

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

Dienstag

27.01

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

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

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

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

Mittwoch

28.01

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

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

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

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

Donnerstag

29.01

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

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

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

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

Freitag

30.01

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

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

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

Putengulasch mit Pilzen <a,a1,g>
mit Nudeln <a,a1,a2,a3,a4>
und Dessert
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 GMBH & CO. KG
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig; Tel. 0341 225 23 14,
Fax 0341 225 22 97, E-Mail: betriebsrestaurants@saxonia-catering.de