

Speiseplan 31.03.25 - 04.04.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Montag
31.03

siehe Speiseplan März

Dienstag
01.04

**Kartoffelsuppe
mit geschnittenen Wiener Würstchen**
S, 2, IX

**Eipatty mit Schnittlauch,
dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise
und Kartoffeln**
K, Ia, III, VI, VII

**Senfkrustenbraten mit Soße, Rotkohl und
Serviettenknödel**
S, 5, Ia, III, VII, X

Mittwoch
02.04

Linsensuppe mit Rauchfleisch
S, 1, 3, IX

**Spinat-Knuspermedaillon mit Rahmsoße und
Kartoffelpüree**
K, 2, Ia, Ib, III, VII, IX, X

Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese
S, 2, Ia, III, VI, IX

Donnerstag
03.04

**Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und
Gemüseeinlage dazu Brötchen**
S, 2, 3, Ia, Ib, VII, IX, X

Vegane Falafelbällchen mit Sahnesoße und Reis
K, Ia, VII, IX, X

**Schweinebraten mit Soße,
dazu Butter-Blumenkohl und Kartoffeln**
S, Ia, VII, IX

Freitag
04.04

Perlgräupcheneintopf mit Kasseler
S, 1, 3, 4, 5, Ic, IX

Spiralnudeln mit Brokkolirahmsoße
K, Ia, VII, IX

**Seelachsfilet im Backteig mit Senfsoße
dazu Kartoffelpüree und Rotkohl-Rohkost**
F, 2, Ia, IV, VII, IX

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 07.04.25 - 11.04.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Montag
07.04

Erseneintopf mit Wursteinlage
S, 1, 2, 3, IX, X

Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße
K, Ia, III, VII

Rinderschmorbraten mit Soße
dazu Bohnengemüse und Spätzle
R, Ia, III, VII, IX, X

Dienstag
08.04

Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch
S, 2, Ia, IX, X

Buntes Gemüseragout
(Erbsen, Karotten, Mais, Paprika)
mit Kräuterspätzle
K, Ia, III, VII

Spanferkelrollbraten mit Soße und Rotkohl, dazu
Kartoffelklöße
S, 9, Ia, VII

Mittwoch
09.04

Hühnerkraftsuppe mit Einlage, dazu Brot
G, Ia, Ib, VII, X

Quarkkeulchen mit Apfelmus
K, 3, Ia, VII

Nudeln mit Tomatensoße und Wurstwürfeln
S, 1, 2, 3, Ia, III, X

Donnerstag
10.04

Blumenkohleintopf mit Schweinefleisch
S, Ia, VII, IX

Zucchini-Möhren-Puffer
mit Kräutersoße und Reis
K, 2, Ia, III, VI, VII

Eisbein mit Soße, dazu Sauerkraut
und Kartoffeln
S, 1, 3, 5, Ia, III, VI, VII, IX, X

Freitag
11.04

Chili con Carne mit Brot
S, Ia, Ib

Ei-Patty mit Rahmspinat und Kartoffeln
K, Ia, III, VII, IX

Geschmorte Kohlroulade
mit Bratensoße und Kartoffeln
S, Ia, Ib, Ic, Id, VI, VII, IX, X

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 14.04.25 - 18.04.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Montag
14.04

Reissuppe mit Geflügelfleisch
dazu Vollkornbrot
G, Ia, Ib, XI

Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße
K, 2, Ia, VII

Zwiebelfleisch mit Soße
und Kartoffelklöße
S, Ia, VI, VII, IX

Dienstag
15.04

Käse-Lauch-Creme-Suppe
mit Suppenfleischklößchen
S, 2, Ia, III, VI, VII, IX

Kartoffelpuffer mit
Apfelmark
K, Ia, III

Wurstgulasch (mit Gemüseeinlage)
und Nudeln
S, 1, 3, 4, Ia, III, VI, VII, IX, X

Mittwoch
16.04

Tomatensuppe
mit Wurstwürfel und Reis
S, 1, 3, 4, 5, Ia, IX, X

Rote-Bete-Medallions
mit Petersiliensoße und Reis
K, Ia, VI, VII

Putenrollbraten mit Soße,
dazu Mischgemüse und Kartoffeln
G, Ia, III, VII

Donnerstag
17.04

Pikante Gemüsesuppe
mit Grießklößchen
K, Ia, III, VII, IX

Ei-Patty mit Kartoffeln
und Gurkensalat
K, Ia, III, VII, IX

Backfischfileta
mit Kräutersoße und Kartoffelpüree
F, 2, Ia, IV, VII, X

Freitag
18.04

Karfreitag (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

Speiseplan 21.04.25 - 25.04.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Montag
21.04

Ostermontag (Wir haben geschlossen)

Dienstag
22.04

Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit
Geflügelfleisch, dazu Vollkornbrot
G, la, lb, XI

Tortellini mit veg. Füllung
mit Käserahmsoße
K, 2, la, III, VII

Bayr. Leberkäse mit Soße,
dazu Mischgemüse und Kartoffeln
S, 1, 3, la, VII, IX

Mittwoch
23.04

Möhreneintopf
S, 2, la, IX

Veg. Schnitzel mit Mischgemüse Soße und
Kartoffelpüree
K, la, III, VII, IX

Knacker mit Spinat und Kartoffeln
S, 1, 3, la, VII

Donnerstag
24.04

Herzhafter Gutsherreneintopf
mit Wursteinlage
S, 1, 2, 3, la, IX, X

Gabelspaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Sauce
K, la, III, VII

Szegediner Gulasch mit Semmelknödel
S, la, III, VII

Freitag
25.04

Kohlrabicremesuppe
S, la, VII, IX

Grießbrei mit Mandarinenkompott
K, la, VII

Marinierter Hering mit Salzkartoffeln
F, 2, 3, 9, III, IV, VII

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 28.04.25 - 02.05.2025

Suppenglück

Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe

Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 €

Land, Meer & Garten

Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Montag
28.04

Gemüseterrine mit Schweinefleisch
S, 2, Ia, IX

Hörnchennudeln
mit Tomatensoße "Napoli"
K, Ia, III

Putengulasch
mit Pilzen, dazu Kartoffelpüree
G, 2, Ia, VII

Dienstag
29.04

Graupensuppe mit Kasselerfleisch
S, 1, 2, 3, Ic, IX

Milchnudeln in Soße
mit Vanillegeschmack
K, 2, Ia, Ib, III, VII

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Soße,
dazu junge Erbsen "natur"
und Petersilienkartoffeln
S, Ia,

Mittwoch
30.04

Deftige Linsensuppe
mit Rauchfleisch und Rotwurst
S, 1, 2, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X

Gemüse-Nudelpfanne
(mit Erbsen, Bohnen und Karotten)
mit pikanter Soße
K, Ia, III, VII

Gebratene Leber
in Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree und
Gurkenhäppchen
S, 2, 9, Ia, VII, IX

Donnerstag
01.05

Tag der Arbeit (Wir haben geschlossen)

Freitag
02.05

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