

KW 14	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch	WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea				BIONADE		
Preise	Mo-Fr: 5,50 € - Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,80 € - Sa-So und Feiertage: 6,80 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 6,10 € - Sa-So und Feiertage: 7,10 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,70 € Sa-So und Feiertage: 6,70 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,60 € Sa-So und Feiertage: 6,60 € Große Portion * + 0,50 €	1,00 €		NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	GROß *	NACHTISCH	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei
Mo 30.03.	Hausgemachter Gemüseintopf ^(A1,I) mit Rindfleisch	Gnocchi ^(A1,C) mit Spinat ^(A1,G) und Frischkäsesauce ^(A1,G)	Pfeffersteak mit Rahmchampignons ^(A1,G) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Tomatensauce ^(A1) dazu Reibekäse ^(G)	Vegetarische Kohlroulade ^(A1,C,I,J) mit Sauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Fruchtcocktail ⁽¹⁾	Mo 30.																		
Di 31.03.	3 Eierkuchen ^(A1,C,G) mit Zucker	Hähnchen- Geschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Kotelett vom Schwein ^(A1) mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Makkaroni ^(A1,C) mit Hackfleisch- bolognese ^(A1,I)	Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) dazu Bulgur ^(A1)	Apfelmus ⁽³⁾	Di 31.																		
Mi 01.04.	Gebratener Römerbraten ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Bayrisch Kraut ^(A1) dazu Salzkartoffeln	Fischragout in milder Senfsauce ^(A1,D,G,J) dazu Vollkornreis	Panierte Rinderleber ^(A1) mit Apfel-Zwiebel- Sauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Vollkornfusilli ^(A1) mit Karottencreme- sauce ^(A1,G)	Bunte Spiralnudeln ^(A1,C) mit Brokkoli-Rahm- Sauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Birnenkompott ⁽³⁾	Mi 01.																		
Do 02.04.	Wirsingsuppe mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln ^(A1)	Backfischfilet ^(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce ^(A1) dazu Reis	Hackbraten mit Fingermöhren und Bratensauce ^(A1,I) dazu Spätzle ^(A1,C)	Puten- geschnetzeltes ^(A1,G, I) mit Spirelli ^(A1,C)	Gemüse-Kräuter- Gulasch ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Pfirsich- Maracuja- Quark ^(G)	Do 02.																		
Fr 03.04.	Geflügelfleisch- bällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Paniertes Rotbarschfilet ^(A1,C,D) mit Kräutersauce ^(A1,G) dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^(G)	Ungarischer Gulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ⁽³⁾ dazu Klöße	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)	KARFREITAG FEIERTAG	Obstkaltschale	Fr 03.																		
Sa 04.04.	Erbseneintopf ^(A1) mit Kartoffelstücken und Würstchen- Scheiben ^(2,3,4,6,I,J)	Gebratene Hähnchen- brust-Streifen in einer Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Kidneybohnen-Mais- Gemüse und Paprikareis	Kalbsgulasch ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Kalbsrahm- geschnetzeltem ^(A1,G)	OSTERSAMSTAG	Vanille- Quarkspeise ^(G)	Sa 04.																		
So 05.04.	Weißer Bohnen Eintopf mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln ^(A1)	Kasslerbraten ^(2,3,4,6) mit Bratensauce ^(A1,I) und Speckbohnen ^(2,3) dazu 2 Klöße	Paniertes Kabeljaufilet ^(A1,C,D) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kaisergemüse dazu Reis	Spätzle ^(A1,C) mit Kalbsrahm- geschnetzeltem ^(A1,G)	OSTERSONNTAG	Ananaskompott	So 05.																		

Wie für mich gemacht!

Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!
Hallesche Str. 244 • 04159 Leipzig • Telefon: 03 41 / 686 555 00 • Telefax: 03 41 / 686 555 01