LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 2. bis 4. Januar 2013

Mittwoch, 2. Januar
Ungarisches Rindergulasch mit Karotten-Sellerie-Gemüse und Makkaroni, Apfel – „Schöner aus Herrnhut“
Vesper: Dinkel-Apfel-Cake mit Rosinen und Walnüssen

Donnerstag, 3. Januar
Winterwurzel-Kartoffel-Topf mit Vollkornbrot,Himbeerjoghurt
Vesper: Brötchen mit Honig von den Dresdner Hecht-Imkern

Freitag, 4. Januar
Fruchtiger Rote-Bete-Salat, Buchteln mit Vanillesoße
Vesper: Röggli mit vegetarischem Aufstrich

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot, Brötchen und Buchteln: Thomas Heller, Bio-Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Kartoffeln: Johannes Welde, Bio-Betrieb Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a.
saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Bio-Betrieb Auenhof
Naturkost Ostrau
Rindfleisch: Limousin-Hof Klemm, Hartmannsdorf
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt
Honig: Kuno Thiemig und Stefan Weiland –
die Stadtimker aus dem Dresdner Hechtviertel

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 7. bis 11. Januar 2013

Montag, 7. Januar
Bunte Krautnudeln mit Schmand; Apfel
Vesper: Karotten-Kardamom-Kuchen

Dienstag, 8. Januar
Gemüse-Minestrone, Vollkornbrot; Schokoladenpudding
Vesper: Haferbrötchen mit Butter

Mittwoch, 9. Januar
Dinkelgrießbrei mit Brat-Apfelkompott, fruchtige Rohkost
Vesper: Röggeli mit vegetarischem Apfelschmalz

Donnerstag, 10. Januar
Kräuterquark mit Backkartoffeln
Vesper: Rosinenbrötchen mit Butter

Freitag, 11. Januar
Seelachspfanne mit Gemüse und Basmatireis
Vesper: hausgemachter Schokokuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot, Brötchen und Buchteln: Thomas Heller, Bio-Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Kartoffeln: Johannes Welde, Bio-Betrieb Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a.
saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Bio-Betrieb Auenhof
Naturkost Ostrau
Alaska Seelachs Pollack (MSCzertifiziert) beziehen wir über die
Teichwirtschaft Schönfeld
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 14. bis 18. Januar 2013

Montag, 14. Januar
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Räuchertofu-Bolognese, Apfel
Vesper: Zitronenkuchen

Dienstag, 15. Januar
Linsensuppe mit Wurzelgemüse (Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur, Möhren), Vollkornbrot; Dattel-Orangen-Quark
Vesper: Haferbrötchen mit hausgemachter Tomatenbutter

Mittwoch, 16. Januar
Bratwürstchen mit Kartoffel-Sellerie-Stampf
Vesper: Weizensemmel mit Honig von den Hechtimkern

Donnerstag, 17. Januar
Grüner Hokkaidokürbis vom Blech mit Kokossauce, Basmatireis, Apfel
Vesper: Rosinenbrötchen mit Butter

Freitag, 18. Januar
Milchreis mit Zimtpflaumen
Vesper: Röggeli mit Schoko-Aufstrich

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot, Brötchen und Buchteln: Thomas Heller, Bio-Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Bratwürste: Falk Bräuer, Bio-Milchschafhof Bärenstein
Kartoffeln: Johannes Welde, Bio-Betrieb Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Bio-Betrieb Auenhof Naturkost Ostrau
Honig: Kuno Thiemig und Stefan Weiland – die Stadtimker aus dem Dresdner Hechtviertel
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 21. bis 25. Januar 2013

Montag, 21. Januar
Vollkornnudeln mit Pastinaken-Tomaten-Ratatouille und Käse, Apfel
Vesper: Roggenbrot mit Käse

Dienstag, 22. Januar
Vegetarischer Borschtsch mit Roter Bete und Weißkraut, Brot, Fruchtjoghurt
Vesper: Haferbrötchen mit hausgemachter Apfelbutter

Mittwoch, 23. Januar
Putengulasch mit Wintergemüse und Polenta
Vesper: Apfel-Walnusskuchen (für Krippenkinder ohne Walnüsse)

Donnerstag, 24. Januar
Bratapfelauflauf mit Haferflocken und Vanillesauce, fruchtige Rohkost
Vesper: Röggeli mit Butter

Freitag, 25. Januar
Kartoffel-Sauerkraut-Pfanne, Apfel
Vesper: Schokoladenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot, Brötchen und Buchteln: Thomas Heller, Bio-Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel, Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Kartoffeln: Johannes Welde, Bio-Betrieb Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Bio-Betrieb Auenhof Naturkost Ostrau
Putenfleisch: Bio-Betrieb Freiland Puten Fahrenzhausen GmbH
Eier: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenstein (Sächsische Schweiz)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 28. Januar bis 1. Februar 2013

Montag, 28. Januar
Makkaroni mit Räuchertofu und Rahmkraut[1],
Fruchtjoghurt
Vesper: Rosinenbrötchen mit Butter & Marmelade

Dienstag, 29. Januar
Orientalischer Kichererbsen-Eintopf mit Möhren,
Mangold und Tomaten[1], Vollkornbrot, Apfel
Vesper: Haferbrötchen mit Kräuter-Frischkäse

Mittwoch, 30. Januar
Alaska-Seelachs und Knollensellerie in milder Zitronen-
Sauce mit Basmatireis[1]
Vesper: Weizensemmel mit Honig von den Hechtimkern

Donnerstag, 31. Januar
Hirse-Auflauf mit Zimtpflaumen[1], Rote-Bete-Rohkost
Vesper: Röggeli* mit Butter oder hausgemachtem Tomaten-
Schafskäse-Aufstrich (für experimentierfreudige Kinder ...)

Freitag, 1. Februar
Saure Eier mit Schwenkkartoffeln[1], Apfel
Vesper: Hausgemachtes „Bananenbrot" mit Schokolade

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Alle Zutaten des Gerichts mit * stammen aus kontrolliert-biologischem Anbau.
Der größte Teil der Zutaten des Gerichts mit [1] stammt aus kontrolliert-biologischem Anbau.

UNSERE LIEFERANTEN:
Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Alaska Seelachs Pollack (MSCzertifiziert) beziehen wir über die Teichwirtschaft Schönfeld
Kartoffeln: Johannes Welde, Bio-Betrieb Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a. saisonales Gemüse: Bio-Betrieb Auenhof Naturkost Ostrau
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenstein (Sächsische Schweiz)
Honig: Kuno Thiemig und Stefan Weiland – die Stadtimker aus dem Dresdner Hechtviertel
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 4. bis 8. Februar 2013

Montag, 4. Februar
Bunte Nudeln mit Champignon-Rahm-Sauce,
Dattel-Orangen-Quark
Vesper: Vollkornbrot mit Nuss-Aufstrich

Dienstag, 5. Februar
Kartoffel-Pastinaken-Topf süß-sauer,
Vollkornbrot, Apfel
Vesper: Röggeli mit Kräuter-Frischkäse

Mittwoch, 6. Februar
Hühnerfrikasee mit Apfel-Curry-Sauce und Basmatireis
Vesper: Vollkornbrot mit Kichererbsen-Schafskäse-Aufstrich

Donnerstag, 7. Februar
Buchteln mit Vanillesauce, Karotten-Apfel-Rohkost
Vesper: Haferbrötchen mit Herings-Tomaten-Butter

Freitag, 8. Februar
Sellerieschnitzel im Zitronenmantel mit Kartoffel-Stampf,
Sauerkirsch-Joghurt
Vesper: Karotten-Kardamom-Kuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot, Brötchen und Buchteln: Thomas Heller, Bio-Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Kartoffeln: Johannes Welde, Bio-Betrieb Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a.
saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Bio-Betrieb Auenhof
Naturkost Ostrau
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly,
Bio-Geflügelhof Ehrenstein (Sächsische Schweiz)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 11. bis 15. Februar 2013

Montag, 11. Februar
Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese und Käse, Apfel
Vesper: Röggeli mit Tomaten-Basilikum-Aufstrich

Dienstag, 12. Februar
Vormittags: KinderBAR mit Mango-Lassi, Bananenmilch und Winterpunsch
Kartoffel-Suppe mit Wiener Würstchen und Vollkornbrot
Vesper: Obstbuffet und Gemüsecracker

Mittwoch, 13. Februar
Lachs in Zitronenkruste mit Gemüse-Couscous, Apfel
Vesper: Vanille-Quarkspeise

Donnerstag, 14. Februar
Polenta-Auflauf mit Rosinen & Zimtäpfeln, Sellerie-Rohkost
Vesper: Karottensticks mit Dipp & Vollkornbrot

Freitag, 15. Februar
Wintergemüse-Puffer mit Kräuterjoghurt-Sauce & Salat
Vesper: hausgebackener Zitronenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 18. bis 22. Februar 2013

Montag, 18. Februar
Muschelnudeln in Rote-Bete-Schafskäse-Sauce, Apfel
Vesper: Röggeli mit Tomaten-Herings-Butter

Dienstag, 19. Februar
Petersilienwurzel-Karotten-Eintopf in hausgemachter Hühnerbrühe, Vollkornbrot; Vanille-Quarkspeise
Vesper: Bunter Obstsalat

Mittwoch, 20. Februar
Braten vom Limousin-Rind mit hausgemachtem Rotkohl und Schwenkkartoffeln, Rohkost der Saison
Vesper: Haferflocken-Dattel-Joghurt

Donnerstag, 21. Februar
Milchreis 1001 Nacht (mit Gewürzen und getrockneten Aprikosen), Sauerkirsch-Kompott
Vesper: Vollkornbrot mit Gemüse-Creme

Freitag, 22. Februar
Schwarzwurzeln in Orangen-Sahne-Sauce und Basmatireis, Rohkost der Saison
Vesper: hausgemachter Schokoladenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot, Brötchen und Buchteln: Thomas Heller, Biokonditorei & Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenstein (Sächsische Schweiz)
Rindfleisch: Michael Klemm, Limousin-Hof, Hartmannsdorf
Äpfel: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Rotkraut, Topinambur u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost, Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 25. Februar bis 01. März 2013

Montag, 25. Februar
Farfalle mit Spinat-Rahm-Sauce & Räuchertofu, Apfel
Vesper: Röggeli mit vegetarischem Zwiebelschmalz

Dienstag, 26. Februar
Winterwurzel-Minestrone mit Topinambur, Karotten Knollensellerie und Pastinaken, Vollkornbrot; Zimtpflaumen-Quarkspeise
Vesper: Bunter Obstsalat & Reiswaffel

Mittwoch, 27. Februar
Bratwürstchen mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Apfel
Vesper: Müsli-Joghurt

Donnerstag, 28. Februar
Quark-Grieß-Auflauf mit Beeren-Kompott, Rohkost
Vesper: Vollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Aufstrich

Freitag, 1. März
Kartoffel-Sauerkraut-Küchle mit Kräuter-Joghurt-Sauce, fruchtiger Chinakohlsalat
Vesper: Bananenbrot mit weißer Schokolade

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenberg / Hohnstein, SäS
Bratwürste: Falk Bräuer, Milchschafhof Bärenstein
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Rotkraut, Topinambur u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost, Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 4. März bis 8. März 2013

Montag, 4. März
Pasta mit karamellisiertem Möhren-Lauch-Gemüse, Orangen-Quarkspeise
Vesper: Röggeli mit veganer „Leberwurst“ (Grünkern-Aufstrich) und saurer Gurke

Dienstag, 5. März
Steckrüben-Kartoffel-Topf, Vollkornbrot, Apfel
Vesper: Knackiger Chicorée-Salat

Mittwoch, 6. März
Provenzalische Fischpfanne mit Parboiled-Reis, Vanille-Joghurt
Vesper: Bunter Obstsalat

Donnerstag, 7. März
Hirse-Quark-Küchlein mit hausgemachtem Apfelmus, Rohkost der Saison
Vesper: Vollkornbrot mit Gemüse-Aufstrich

Freitag, 8. März
Indisches Rote-Bete-Gemüse mit Linsen-Dal
Vesper: hausgemachter Karotten-Kardamom-Kuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenberg / Hohnstein, SäS
Lachs aus nachhaltigem Fischfang: über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Rotkraut, Topinambur u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost, Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 11. März bis 15. März 2013

Montag, 11. März
Pasta mit Wintergemüse-Ratatouille und Käse; Apfel
Vesper: Joghurt mit Cornflakes

Dienstag, 12. März
Orientalischer Gemüsetopf mit Kichererbsen und Vollkornbrot; Rohkost der Saison
Vesper: Röggeli mit Tomaten-Heringsbutter

Mittwoch, 13. März
Putengulasch mit Apfelcurry und Parboiledreis; Beeren-Kompott
Vesper: Mango-Quark-Speise mit Haferflocken

Donnerstag, 14. März
Maisschnitten mit Zimtpflaumen; Rohkost der Saison
Vesper: Vollkornbrot mit Gemüse-Creme

Freitag, 15. März
Frühlingsquark mit gebackenen Paprikakartoffeln, Apfel
Vesper: hausgemachter Zitronenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenberg/Hohnstein, SäS
Putenfleisch: Freiland Puten Fahrenzhausen GmbH
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a.
saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl:
Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 18. März bis 22. März 2013

Montag, 18. März
Bunte Nudeln mit Rahmchampignons & Räuchertofu, Apfel
Vesper: Orangen-Dattel-Quarkspeise mit Haferflocken

Dienstag, 19. März
Grieß-Suppe mit Wurzelgemüse, Vollkornbrot, Rohkost der Saison
Vesper: Haferbrötchen mit Tomaten-Basilikum-Aufstrich

Mittwoch, 20. März
Fleischklößchen in Kräutersauce und Schwenkkartoffeln, bunter Obstsalat
Vesper: Rote Grütze mit Vanille-Sauce

Donnerstag, 21. März
Hirse-Auflauf mit Sauerkirschen, Rohkost der Saison
Vesper: Vollkornbrot mit Frischkäse-Creme

Freitag, 22. März
Grünkern-Gemüse-Frikadellen mit Joghurt-Dipp und Chinakohl-Salat; Schokoladenpudding
Vesper: Hausgemachter Apfel-Walnuss-Kuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenberg/Hohnstein, Sächsische Schweiz
Hackfleisch halb&halb: Vorwerk Podemus – Biofleisch und Wurstwaren
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a.
saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl:
Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 25. März bis 28. März 2013

Montag, 25. März
Kinderwunsch-Essen – der Klassiker:
Makkaroni mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse, Obst
Vesper: Röggeli mit Apfel-Schmalz

Dienstag, 26. März
Rote Linsen-Orangen-Suppe, Vollkornbrot, Rohkost der Saison
Vesper: Hirse-Fruchtquarkspeise

Mittwoch, 27. März
Lachs in Zitronenkruste und Reis, Apfel
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Knäckebrot

Grün-Donnerstag, 28. März
Rührei, Rahmspinat und Schwenkkartoffeln, bunter Obstsalat
Vesper: Osterbrot mit Butter

Kar-Freitag, 29. März
Feiertag

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenberg/Hohnstein, Sächsische Schweiz und Stadtgut Görlitz
Lachs aus nachhaltigem Fischfang beziehen wir über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a.
saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse:
Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 2. April bis 5. April 2013

Montag, 1. April
Ostermontag

Dienstag, 2. April
Tomaten-Reis-Suppe, Vollkornbrot, Obst
Vesper: Röggeli mit Heringsbutter

Mittwoch, 3. April
Backhähnchen mit Paprikakartoffeln, Rohkost der Saison
Vesper: Orangen-Joghurt mit Haferflocken

Donnerstag, 4. April
Buchteln mit Vanille-Sauce, Apfel
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Knäckebrot

Freitag, 5. April
Wurzelgemüse-Kartoffel-Curry mit Räuchertofu und Sauerrahm, Eisbergsalat
Vesper: hausgemachter Schokoladenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Bio-Geflügelhof Ehrenberg/Hohnstein, Sächsische Schweiz und Stadtgut Görlitz
Hähnchen: Biogeflügel Farenzhausen GmbH
Kartoffeln: Da das Kartoffel-Lager von Johannes Welde leer ist, beziehen wir bis auf weiteres unsere Kartoffeln über Auenhof Naturkost oder Vorwerk Podemus
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a.
saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse:
Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 8. April bis 12. April 2013

Montag, 8. April
Pasta mit Linsen-Gemüse-Bolognese, Obst
Vesper: Hirse-Orangen-Quarkspeise

Dienstag, 9. April
Borschtsch mit Dillsauerrahm, Vollkornbrot, Vanillejoghurt
Vesper: Röggeli mit vegetarischer Leberwurst (Grünkernaufstrich) und saurer Gurke

Mittwoch, 10. April
Ragout vom Alaska-Pollack mit Gemüse und Couscous, Apfel
Vesper: Vollkornbrot mit Pflaumenmus

Donnerstag, 11. April
Petersilien-Risotto mit Lauchgemüse, Rohkost der Saison
Vesper: Gemüsesticks, Knäckebrot & Frischkäse

Freitag, 12. April
Sellerie-Piccata mit Kartoffelstampf, Fruchtsaft
Vesper: Rosinenbrötchen mit Kakao

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel, Fruchtsäfte und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Stadtgut Görlitz
Alaska-Pollack aus zertifiziertem u. nachhaltigen Fang:
über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Kartoffeln: Da das Kartoffel-Lager von Johannes Welde leer ist, beziehen wir bis auf weiteres unsere Kartoffeln über Auenhof Naturkost oder Vorwerk Podemus
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse:
Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 15. April bis 19. April 2013

Montag, 15. April
Bärlauch-Spinat-Lasagne mit Tomatenragout; Obst
Vesper: Vollkornbrot mit Heringsbutter

Dienstag, 16. April
Graupen-Winterwurzel-Minestrone, Vollkornbrot;
Rohkost der Saison
Vesper: Hausgemachtes Apfelmus mit Vanillesauce

Mittwoch, 17. April
Schnitzel Wiener Art, Butterkarotten und Schwenkkartoffeln
Vesper: Mango-Quark-Speise

Donnerstag, 18. April
Gemüse-Suppe, Grießbrei mit Zimtpflaumen;
Rohkost der Saison
Vesper: Gemüsesticks, Vollkornbrot und vegetarischer Aufstrich

Freitag, 19. April
Indisches Rote-Bete-Gemüse mit Basmatireis
Vesper: Karotten-Kardamom-Kuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

UNSERE LIEFERANTEN:

Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel, Fruchtsäfte und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Stadtgut Görlitz und Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Schweinefleisch: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln: Da das Kartoffel-Lager von Johannes Welde leer ist, beziehen wir bis auf weiteres unsere Kartoffeln über Auenhof Naturkost oder Naturkost Erfurt oder Hof Mahlitzsch
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse: Naturkost Erfurt

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 22. April bis 26. April 2013

Montag, 22. April
Vollkornnudeln mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Käse, Obst
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Heringsbutter

Dienstag, 23. April
Orientalischer Kichererbsen-Mangold-Topf, Vollkornbrot, Rohkost der Saison
Vesper: Sauerkirsch-Joghurt

Mittwoch, 24. April
Paprikagulasch vom Limousin-Rind mit hausgemachtem Rotkohl und Schwenkkartoffeln
Vesper: Gemüsesticks, Vollkornbrot mit vegetarischem Aufstrich

Donnerstag, 25. April
Gratinierter Karotten-Steckrüben-Auflauf mit Kräutersauce; Apfel
Vesper: Fruchtiger Chinakohl-Salat mit Orangen

Freitag, 26. April
Dahl von gelben Linsen mit Gemüseragout
Vesper: Weizensemmeln mit Schokoaufstrich

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel, Fruchtsäfte und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Schweinefleisch: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln: Da das Kartoffel-Lager von Johannes Welde leer ist, beziehen wir bis auf weiteres unsere Kartoffeln über Auenhof Naturkost oder Naturkost Erfurt
Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur, Gurken, Radieschen u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Rotkohl Steckrüben, Schokoaufstrich, Mangold, Chinakohl, Steckrüben, Bananen, Orangen, Kiwi: Naturkost Erfurt
***
Rindfleisch (kein Bio-Siegel aber artgerecht!):
Michael Klemm, Limousin-Hof, Hartmannsdorf

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 29. April bis 3. Mai 2013

Montag, 29. April
Schließtag

Dienstag, 30. April
Schließtag

Mittwoch, 1. Mai
Feiertag

Donnerstag, 2. Mai
Gemüsesuppe; Milchreis mit Apfel-Zimt-Kompott
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Heringsbutter

Freitag, 3. Mai
Eier in Senfsoße mit Schwenkkartoffeln; Rohkost der Saison
Vesper: hausgemachter Schokoladenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:

Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel, Fruchtsäfte und Rote Bete: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Topinambur, Gurken, Radieschen u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Rotkohl, Steckrüben, Schokoaufstrich, Mangold, Chinakohl, Bananen, Orangen, Kiwi: Naturkost Erfurt
***
Rindfleisch (kein Bio-Siegel aber artgerecht!):
Michael Klemm, Limousin-Hof, Hartmannsdorf

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 6. bis 10. Mai 2013

Montag, 6. Mai
Vollkornnudeln mit sahnigem Lauchpüree, Apfel
Vesper: Vollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Butter

Dienstag, 7. Mai
Frühlingsminestrone mit Mairübchen, Vollkornbrot, Obst
Vesper: Dattel-Quarkspeise mit Haferflocken

Mittwoch, 8. Mai – Kinderwunsch-Essen
Fischstäbchen in Dillsauce mit Kartoffelstampf
Vesper: Gemüsesticks, Vollkornbrot und vegetarischer Aufstrich

Donnerstag, 9. Mai
Feiertag

Freitag, 10. Mai
Radieschen-Quark mit Schwenkkartoffeln, Obst
Vesper: hausgemachter Zitronenrührkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:

Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Fruchtsäfte: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Mairübchen, Gurken, Radieschen
u.a. saisonales Gemüse: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker,
Schokoaufstrich, Bananen, Orangen, Kiwi: Naturkost Erfurt
***

konventionell:

Fischstäbchen (MSC) zertifiziert beziehen wir über Tilo Groß,
Teichwirtschaft Schönfeld
Staudensellerie, Porree, Milch- und Milchprodukte, Kräuter, Datteln

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 13. bis 17. Mai 2013

Montag, 13. Mai
Pasta mit Gemüse-Bolognese und Käse, Obst
Vesper: Vollkornbrot mit Heringstomatenbutter

Dienstag, 14. Mai
Marokkanischer Möhrentopf, Vollkornbrot, Kirschquark
Vesper: Röggeli mit Kräuterfrischkäse

Mittwoch, 15. Mai – Kinderwunsch-Essen
Hausgemachtes Hühnerfrikassee vom Bio-Suppenhuhn und Schwenkkartoffeln
Vesper: Rote Grütze mit Vanille-Sauce

Donnerstag, 16. Mai
Gemüsesuppe, Hirse-Quark-Auflauf mit Rhabarber-Kompott
Vesper: Gemüsesticks, Vollkornbrot und Butter

Freitag, 17. Mai
Reispfanne mit Paksoi in Tomatensauce, Obst
Vesper: hausgemachter Zitronenrührkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Fruchtsäfte: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Paksoi, Zwiebeln, Zitronen, Bananen, Orangen, Kiwi u.a.: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Reiswaffeln, Schokoaufstrich: Naturkost Erfurt

***
konventionell:

Porree, Gurken, Radieschen, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Kräuter, Datteln, Kirschen, Knäckebrot, Beerenmischung

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 20. bis 24. Mai 2013

Montag, 20. Mai
Feiertag

Dienstag, 21. Mai
Makkaroni mit Spinat und Schafskäse (und einem Hauch Knoblauch ...); Mango-Lassi
Vesper: Radieschen-Roggenbrot

Mittwoch, 22. Mai – Kinderwunsch-Essen
Provenzalisches Fischragout mit Basmatireis
Vesper: Vanille-Quarkspeise mit und ohne Haferflocken

Donnerstag, 23. Mai
Kartoffelkuchen mit Mangold und Kräuterschmand, Rohkost
Vesper: Vollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Butter

Freitag, 24. Mai
Linsensuppe im Frühling, Obst
Vesper: Rosinenbrötchen und Kakao

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Fruchtsäfte: Peter Kaiser, Ökologischer Obstbau Rippien
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Mangold, Zwiebeln, Zitronen, Bananen, Orangen, Kiwi u.a.: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Reiswaffeln, Kakao: Naturkost Erfurt

***
konventionell:

Fisch: Pollack MSC-zertifiziert über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld, Gurken, Radieschen, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Kräuter, Mangopürree, Kohlrabi

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 27. bis 31. Mai 2013

Montag, 27. Mai
Vollkornspirelli mit Apfel-Tomaten-Sugo, Gurkensalat
Vesper: Roggenbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 28. Mai
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Vollkornbrot,
Rhabarber-Götterspeise
Vesper: Fruchtjoghurt mit Cornflakes oder Haferflocken

Mittwoch, 29. Mai
Mildes Putencurry mit Gemüse und Couscous
Vesper: Obst und Reiswaffeln

Donnerstag, 30. Mai
Vorsuppe, Maisschnitte mit Sauerkirschkompott
Vesper: Gemüsesticks und Knäckebrot

Freitag, 31. Mai
Grünkern-Gemüse-Puffer mit Kartoffelstampf, Obst
Vesper: Bananenbrot

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Äpfel und Fruchtsäfte: Peter Kaiser, Obstbau Rippien
Eier: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Putengulasch: Freilandputen Farenzhausen GmbH
Wiener Würstchen: Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Mangold, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen, Bananen, Orangen, Kiwi, Salat u.a.: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao:
Naturkost Erfurt

***
konventionell:
Gurken: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Sauerkirschen,
Kräuter, Knäckebrot

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 3. bis 7. Juni 2013

Montag, 3. Juni
Pasta mit Rahmchampignons und Räuchertofu, Blattsalat
Vesper: Röggeli mit Tomaten-Heringsbutter

Dienstag, 4. Juni
Tomaten-Hirse-Suppe mit Hirtenkäse, Vollkornbrot,
Kirsch-Quarkspeise
Vesper: Reiswaffeln und Bananen

Mittwoch, 5. Juni
Lachsfilet in Zitronenkruste mit Dillsauce und Reis
Vesper: fruchtige Rohkost und Knäckebrot

Donnerstag, 6. Juni
Buchteln mit Vanille-Sauce, Rohkost
Vesper: Karottenbrot mit Rote-Bete-Aufstrich

Freitag, 7. Juni
Schmorgurken in Senfsauce mit Schwenkkartoffeln,
Rhabarberkompott
Vesper: Weizenbrötchen mit Pflaumenmus

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot, Brötchen und Buchteln: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Rote Bete, Zwiebeln, Knoblauch,
Zitronen, Bananen, Orangen, Kiwi, Salat u.a.: derzeit vorwiegend
Auenhof Naturkost Ostrau oder Vorwerk Podemus (Kartoffeln)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker,
Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao,
Vanille, Räuchertofu: Naturkost Erfurt
Fruchtsäfte: Peter Kaiser, Obstbau Rippien (Äpfel gibt es erst wieder ab Herbst 2013)
***
konventionell:
Lachs aus zertifiziertem Fang (MSC): über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Gurken: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Champignons, Staudensellerie,
Porree, Rhabarber, Knäckebrot, Senf, Pflaumenmus, Kräuter, Sauerkirschen

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 10. bis 14. Juni 2013

Montag, 10. Juni
Pasta mit Spargel und Tomatenragout; Gurkensalat
Vesper: Karottenbrot mit Radieschenbutter

Dienstag, 11. Juni
Libanesischer Eintopf mit Kichererbsen, roten Linsen
und frischer Minze, Vollkornbrot; Obst
Vesper: Hirse-Himbeer-Quarkspeise

Mittwoch, 12. Juni
Gyros vom Schwein mit Gurkenjoghurt und Reis
Vesper: Fruchtige Rohkost und Reiswaffeln

Donnerstag, 13. Juni
Gemüsesuppe, Rhabarberauflauf mit Zwieback
Vesper: Kohlrabi und Knäckebrot

Freitag, 14. Juni
Sesamspinat, Korianderkartoffeln und Rührei; Obst
Vesper: Hausgemachtes Bananenbrot mit weißer Schokolade

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Schweinefleisch: Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen, Bananen, Orangen, Kiwi, Salat u.a.: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau oder Vorwerk Podemus (Kartoffeln)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao: Naturkost Erfurt
Fruchtsäfte: Peter Kaiser, Obstbau Rippien (Äpfel gibt es erst wieder ab Herbst 2013)

***
konventionell:
Gurken & Kohlrabi: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Himbeeren, Kräuter, Rhabarber, Spinat, Äpfel, Spargel, Radieschen, Schokolade
Knäckebrot & Zwieback: Burger

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 17. bis 21. Juni 2013

Montag, 17. Juni
Makkaroni mit Zucchini-Tomaten-Sauce und Käse;
Gurken-Radieschen-Salat
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 18. Juni
Toskanische Graupensuppe mit Stangensellerie und Spinat,
Vollkornbrot; Obst
Vesper: Fruchtquarkspeise

Mittwoch, 19. Juni
Lachsfilet in Zitronenkruste mit Dillsauce und Reis
Vesper: Fruchtige Rohkost und Reiswaffeln

Donnerstag, 20. Juni
Vollkorngrießbrei mit Sauerkirschen; Gurkensalat
Vesper: Gemüsesticks und Knäckebrot

Freitag, 21. Juni
Kartoffeln aus der Pfanne mit Kohlrabi-Kresse Quark; Obst
Vesper: Rosinenbrötchen mit Butter und Kakao

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Kartoffeln, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Äpfel, Bananen, Salat u.a.: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau oder Vorwerk Podemus (Kartoffeln)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao: Naturkost Erfurt
Fruchtsäfte: Peter Kaiser, Obstbau Rippien (Äpfel gibt es erst wieder ab Herbst 2013)

***
konventionell:
Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Lachsfilet: MSC-zertifiziert, Aquakultur Norwegen, bezogen über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Sauerkirschen, Kräuter, Spinat, Kresse

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 24. bis 28. Juni 2013

Montag, 24. Juni
Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken; Bananen
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 25. Juni
Bunte Zucchinisuppe mit roten Linsen; Gurkensalat
Vesper: Zitronenquarkspeise mit Reiswaffeln

Mittwoch, 26. Juni
Fleischklößchen in Tomatensauce mit Reis
Vesper: Zucchini-Rohkost und Knäckebrot

Donnerstag, 27. Juni
Rote Grütze-Kaltschale und Vollkornzwieback; Erdbeerjoghurt
Vesper: Röggeli mit Tomaten-Basilikum-Butter

Freitag, 28. Juni
Kohlrabi-Schnitzel mit Kartoffelstampf und Kräuterschmand; Obst
Vesper: Quarkschnecken von Bio-Bäcker Heller

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot & Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, SäS
Hackfleisch halb und halb: Bernhard Probst, Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Bananen, Salat u.a.:
derzeit vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Naturkost Ostrau oder
Vorwerk Podemus (Kartoffeln)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker,
Polenta, Haferflocken, Cornflakes
Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao: Naturkost Erfurt
Äpfel: Gut Gamig, Dresden
Fruchtsäfte: Peter Kaiser, Obstbau Rippien (Äpfel gibt es erst wieder ab Herbst 2013)

***
konventionell:
Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Erdbeeren, Rote Grütze Obst,
Kräuter, Kresse

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 1. bis 5. Juli 2013

Montag, 1. Juli
Vollkornnudeln mit Zucchini-Frischkäse-Sauce und frischem Estragon; Apfel
Vesper: Vollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Butter

Dienstag, 2. Juli
Bunter Möhren-Eintopf, Vollkornbrot, Bananenquark oder frisch gepflückte Erdbeeren (wetterabhängig)
Vesper: Rote Grütze mit Reiswaffeln

Mittwoch, 3. Juli
Braten vom Limousin-Rind, Rotkohl und Semmelknödel
Vesper: Gemüse-Sticks und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 4. Juli
Fenchel-Kartoffelauflauf mit Räuchertofu, Gurkensalat
Vesper: Früchtejoghurt und Reiswaffeln

Freitag, 5. Juli
Kohlrabi-Ragout mit Kräutersauce und Hirse, Obst
Vesper: Hausgemachtes Bananenbrot

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen, Bananen, Salat , Kohlrabi u.a.: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau oder Vorwerk Podemus (Kartoffeln)
Äpfel, Fenchel & Estragon: Gut Gamig, Dohna
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu: Naturkost Erfurt

***
konventionell:
Limousin-Rind: Michael Klemm, Hartmannsdorf/Frauenstein, Sachsen
Zucchini, Gurken, Rotkohl: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Semmelknödel: Lawa Hefeknödelspezialitäten Olbernhau, Sachsen
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Staudensellerie, Knollensellerie Porree, Knäckebrot, Senf, Kräuter, Rote Grütze-Beeren, Erdbeeren

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 8. bis 12. Juli 2013

Montag, 8. Juli
Griechischer Nudelauflauf mit Spinat, Joghurt und Hirtenkäse; Obst
Vesper: Vollkornbrot mit Schnittlauchbutter

Dienstag, 9. Juli
Grünkern-Gemüse-Suppe, Vollkornbrot; Rohkost
Vesper: Erdbeerquark und Reiswaffeln

Mittwoch, 10. Juli
Fischtopf mit Fenchel, Tomaten und Parboiled-Reis
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Donnerstag, 11. Juli
Polentaschnitte mit Zucchini-Kräuter-Kruste; Vanillepudding
Vesper: Gemüsesticks, Fetacreme und Knäckebrot

Freitag, 12. Juli
Gurkenkartoffeln mit Rührei, Obst
Vesper: hausgemachter Zitronenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Kartoffeln, Karotten, Fenchel, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen, Bananen u.a.: derzeit vorwiegend Auenhof Naturkost Ostrau oder Vorwerk Podemus (Kartoffeln)
Äpfel: Gut Gamig, Dohna
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu: Naturkost Erfurt

***
konventionell:
MSC zertifizierter Fisch: Alaska Pollack; über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Spinat, Staudensellerie, Knollensellerie, Porree, Knäckebrot, Kräuter, Erdbeeren

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 16. Dezember bis 20. Dezember 2013

Montag, 16. Dezember
Pasta mit Rahmchampignons; Obst
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 17. Dezember
Winter-Minestrone, Roggenvollkornbrot; Obst
Vesper: Bratapfel-Quarkspeise mit Reiswaffel

Mittwoch, 18. Dezember
Hausgemachte Fischbuletten in Dillsauce mit Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Donnerstag, 19. Dezember
Bio-Buchteln mit Vanillesauce
Vesper: Roggenvollkornbrot mit selbstgemachtem Apfelschmalz und eingelegten Gurken

Freitag, 20. Dezember
Mildes Kartoffel-Kürbis-Curry mit Sellerie und Schmand; Mandarinen
Vesper: Weihnachtliches Gebäck

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Spitzkohl, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln, Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch den Fachverein Ökokontrolle e.V. – DE-ÖKO-034

konventionell:
Fisch für Fischbuletten: Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Champignons, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger); weihnachtliches Gebäck, Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 9. Dezember bis 13. Dezember 2013

Montag, 9. Dezember
Pasta mit fruchtiger Tomaten-Zimt-Sauce und Käse; Apfel
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 10. Dezember
Vegane Gulaschsuppe, Roggenvollkornbrot; Banane
Vesper: Fruchtquarkspeise mit Reiswaffel

Mittwoch, 11. Dezember
Geschmortes vom Limousin-Rind
mit selbstgemachtem Rotkraut und Kartoffeln
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Donnerstag, 12. Dezember
Dinkel-Grießbrei mit Zucker&Zimt und Pflaumenkompott
Vesper: Rohkost der Saison und Roggenvollkornbrot mit Butter

Freitag, 13. Dezember
Senf-Eier und Schwenkkartoffeln; Mandarinen
Vesper: Hausgebackener Apfel-Zimt-Kuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Spitzkohl, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln, Zucchini, Rotkraut: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch den Fachverein Ökokontrolle e.V. – DE-ÖKO-034

konventionell:

Limousin-Rind, artgerechte Haltung: Michael Klemm, Limousin-Hof Hartmannsdorf, Erzgebirge, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Champignons, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 2. Dezember bis 6. Dezember 2013

Montag, 2. Dezember
Pasta mit Kürbispesto und frischer Petersilie; Apfel
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 3. Dezember
Wirsingsuppe mit roten Linsen, Roggenvollkornbrot; Fruchtjoghurt
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Mittwoch, 4. Dezember
Provenzalische Fischpfanne mit Parboiled&Natur-Reis
Vesper: Dattel-Orangen-Quarkspeise und Reiswaffeln

Donnerstag, 5. Dezember
Buttermilchplinsen mit selbstgemachtem Apfelmus
Vesper: Möhren-Rohkost und Roggenvollkornbrot mit Butter

Freitag, 6. Dezember
Schwenkkartoffeln mit Kräuterquark; Mandarinen
Vesper: hausgemachter Zitronenrührkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Spitzkohl, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln, Zucchini, Wirsing: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch den Fachverein Ökokontrolle e.V. – DE-ÖKO-034

konventionell:
Fisch: Alaska Seelachs MSC-zertifiziert über Rewe Foodservice
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 22. bis 26. Juli 2013

Montag, 22. Juli
Vollkornnudeln mit Broccoli à la creme; Obst
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 23. Juli
Sommergemüse-Minestrone; Vollkornbrot,
Tomaten-Gurkensalat
Vesper: Sauerkirschquark und Reiswaffel

Mittwoch, 24. Juli
Gefüllte Paprikaschoten mit Parboiled-Reis
Vesper: Fruchtkaltschale und Zwieback

Donnerstag, 25. Juli
Bunte Linsenpfanne mit Gemüse, Vanillepudding
Vesper: Kohlrabi- und Möhrensticks mit Dipp und Knäckebrot

Freitag, 26. Juli
Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Gurken-Joghurt, Obst
Vesper: Hausgemachter Schokoladenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Fenchel, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen, Bananen u.a.: derzeit vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Naturkost Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Äpfel: Gut Gamig, Dohna
Hackfleisch halb&halb: Biofleischerei Vorwerk Podemus
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch: Naturkost Erfurt

konventionell:

Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Staudensellerie, Knollensellerie
Porree, Paprika, Broccoli, Knäckebrot, Kräuter, Erdbeeren, Sauerkirschen

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 29. Juli bis 2. August 2013

Montag, 29. Juli
Pasta mit Blumenkohl in Käse-Sauce, Banane
Vesper: Mango-Lassi und Reiswaffel

Dienstag, 30. Juli
Grüne Bohnen-Kartoffel-Eintopf, Roggenvollkornbrot, Zucchini-Zitronen-Frischkost
Vesper: Erdbeerquark und Reiswaffel

Mittwoch, 31. Juli
Fischstäbchen mit Reis und Tomaten-Gurken-Salat
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterquark

Donnerstag, 1. August
Vorsuppe, Himbeercreme mit Hirse
Vesper: Gemüsesticks und Knäckebrot

Freitag, 2. August
Sommer-Ratatouille mit Couscous, Melone
Vesper: Weizensemmeln mit Honig

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Fenchel, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen, Bananen u.a.: derzeit vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Naturkost Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Äpfel: Gut Gamig, Dohna
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch: Naturkost Erfurt

***
konventionell:
Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Fischstäbchen (MSC), Staudensellerie, Knollensellerie, Porree, Paprika, Grüne Bohnen, Blumenkohl, Melone, Mango, Knäckebrot, Kräuter, Erdbeeren, Himbeeren, Honig, Mango

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 5. bis 9. August 2013

Montag, 5. August
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse, Nektarinen
Vesper: Knäckebrot und Kräuterfrischkäse

Dienstag, 6. August
Bunte Zucchinisuppe mit roten Linsen, Vollkornbrot, Zitronenquarkspeise
Vesper: Gemüsesticks und Joghurt-Dipp

Mittwoch, 7. August
Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln
Vesper: Heidelbeerjoghurtdrink und Reiswaffeln

Donnerstag, 8. August
Spitzkohl mit Senfsauce und Möhrenreis, Melone
Vesper: Vollkornbrot mit frischer Tomaten-Käse-Creme

Freitag, 9. August
Kartoffeln und Bohnen aus der Pfanne mit Kräuterschmand, Gurkensalat
Vesper: Hausgemachter Bananenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Zwiebeln, Zitronen, Bananen u.a.: derzeit vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Naturkost Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain oder Auenhof Naturkost
Hackfleisch (halb&halb): Bernhard Probst, Bio Fleisch- und Wurtswaren, Vorwerk Podemus, Dresden
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch: Naturkost Erfurt

konventionell:
Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Staudensellerie, Knollensellerie, Porree, Paprika, Grüne Bohnen, Blumenkohl, Spitzkohl, Melone, Nektarinen, Knäckebrot, Kräuter

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 26. August bis 30. August

Montag, 26. August
Farfalle mit Rahmchampignons und Räuchertofu; Birnen
Vesper: Vollkornbrot mit Butter und frischen Tomaten

Dienstag, 27. August
Toskanische Graupensuppe mit Tomaten, Stangensellerie und Spinat, Roggenvollkornbrot; Waldbeerenquark
Vesper: Gemüsesticks mit Joghurtdipp, Knäckebrot

Mittwoch, 28. August
Lachsfilet mit Gemüse-Dillsauce und Naturreis
Vesper: Beeren-Trinkjoghurt und Reiswaffeln

Donnerstag, 29. August
Vollkorngrießbrei mit Zucker & Zimt und Erdbeerkompott
Vesper: Knäckebrot mit Kräuterfrischkäse und Gurke

Freitag, 30. August
Rote Linsen mit Curryschmand und Bröselkartoffeln, Tomatensalat
Vesper: Hausgemachter Zitronenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Fenchel, Zwiebeln, Zitronen, Bananen u.a.: vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof, Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes
Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Seelachs MSC-zertifiziert: bezehen wir über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Knollensellerie, Porree, Paprika, Spinat, Erdbeeren, Pflaumen, Knäckebrot (Burger), Kräuter

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 2. September bis 6. September

Montag, 2. September
Pasta mit Ragout von grünen Bohnen und Tomaten, Melone
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 3. September
Minestrone mit Sommergemüse, Roggenvollkornbrot, Gurkensalat
Vesper: Hirse-Fruchtquarkspeise

Mittwoch, 4. September
Bio-Bratwürstchen mit Rosmarinkartoffeln
Vesper: Beeren-Trinkjoghurt und Reiswaffeln

Donnerstag, 5. September
Pflaumen-Zimt-Auflauf mit Zwieback, Rohkost der Saison
Vesper: Butterknäcke und Gemüsesticks mit Dipp

Freitag, 6. September
Kartoffel-Möhren-Gulasch (vegetarisch) mit Minz-Joghurt-Dipp, Nektarinen
Vesper: Weizensemmeln mit Marmelade, Honig oder Pflaumenmus

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Bratwürste: Falk Bräuer, Milchschafhof Bärenstein, Altenberg
Karotten, Fenchel, Zwiebeln, Zitronen, Bananen u.a.: vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof, Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes
Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten, Knollensellerie:
Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Porree, Paprika, Pflaumen, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Melone

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 9. September bis 13. September

Montag, 9. September
Lasagne mit sommerlichem Grillgemüse und Mozzarella, Obst
Krippe: Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 10. September
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Roggenvollkornbrot,
Frischkost der Saison
Vesper: Fruchtquarkspeise mit Haferflocken

Mittwoch, 11. September
Fischstäbchen mit Gemüse-Dill-Sauce und Couscous
Vesper: Beeren-Trinkjoghurt und Reiswaffeln

Donnerstag, 12. September
Sommergemüse vom Blech mit Ofenkartoffeln, Rohkost der Saison
Vesper: Butterknäcke und Gemüsesticks mit Dipp

Freitag, 13. September
Polenta mit Zucchini-Tomaten-Ragout, Obst
Vesper: hausgemachter Schokoladenkuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Wiener Würstchen: Biofleisch und –wurstwaren Vorwerk Podemus, Dresden
Karotten, Fenchel, Zwiebeln, Zitronen, Bananen u.a.: vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof, Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes
Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten, Knollensellerie: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Fischstäbchen MSC zertifiziert
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Porree, Auberginen,
Paprika, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Melone

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 16. September bis 20. September

Montag, 16. September
Vollkornnudeln mit Spinat und Schafskäse; Birnen
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 17. September
Marokkanischer Möhrentopf, Roggenvollkornbrot;
Zimtpflaumen-Quarkspeise
Vesper: Apfel-Möhren-Frischkost mit Knäckebrot

Mittwoch, 18. September
Lammhackbällchen in fruchtiger Tomatensauce und Couscous
Vesper: Beeren-Trinkjoghurt und Reiswaffeln

Donnerstag, 19. September
Buchteln mit Vanillesauce, Rohkost der Saison
Vesper: Vollkornbrot und Gemüsesticks mit Dipp

Freitag, 20. September
Grünkern-Zucchini-Puffer mit Kartoffelstampf; Melone
Vesper: Weizensemmeln mit Pflaumenmus oder Marmelade

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Lamm-& Schweinehack: Falk Bräuer, Milchschafhof Bärenstein/Altenberg
Fenchel, Zitronen, Bananen u.a.: vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof, Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Karotten, Zwiebeln: Gut Gamig, Dohna
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes
Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten, Knollensellerie, Blumenkohl:
Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Spinat, Stangensellerie, Porree, Auberginen, Paprika, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Melone, Birnen

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 23. September bis 27. September

Montag, 23. September
Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella; Apfel
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Heringsbutter

Dienstag, 24. September
Grüner Bohnen-Kartoffel-Eintopf, Roggenvollkornbrot;
Vanille-Quarkspeise
Vesper: Zucchini-Gurken-Rohkost mit Butter-Knäckebrot

Mittwoch, 25. September
Provenzalische Fischpfanne mit Fenchel und Couscous
RosengartenSchule: Fischstäbchen mit Gemüse-Dill-Sauce und Couscous
Vesper: Rote Beeren-Joghurt und Reiswaffeln

Donnerstag, 26. September
Bunter Paprikareis mit gebackenem Feta; Zimt-Pflaumen-Kompott
Vesper: Vollkornbrot und Gemüse-Sticks mit Kräuter-Dipp

Freitag, 27. September
Kartoffeln aus der Pfanne mit Kohlrabi-Kresse-Quark, Birne
Vesper: Weizensemmeln mit Dresdner Honig

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Fenchel, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln, Zitronen, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes
Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten, Knollensellerie, Blumenkohl:
Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Pollack-Seelachs MSC-zertifiziert: über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Porree, Grüne Bohnen,
Auberginen, Paprika, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter,
Melone, Birnen, Apfel

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 30. September bis 4. Oktober

Montag, 30. September
Makkaroni mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse; Apfel
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Gurke

Dienstag, 1. Oktober
Fruchtiger Kürbiseintopf mit Graupen, Roggenvollkornbrot; Quarkspeise
Vesper: Butter-Knäckebrot

Mittwoch, 2. Oktober
Paprikagulasch vom Limousin-Rind mit Schwenkkartoffeln
Vesper:

Donnerstag, 3. Oktober - FEIERTAG

Freitag, 4. Oktober
Plinsen mit selbstgemachtem Apfelmus; Möhrenrohkost
Vesper: Weizensemmeln mit Pflaumenmus oder Marmelade

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Fenchel, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln, Zitronen, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes
Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten, Knollensellerie, Kürbis, Blumenkohl:
Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Limousin-Rind (artgerechte Freilandhaltung):
Michael Klemm, Hartmannsdorf, Sachsen
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Porree, Paprika,
Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Apfel

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 15. bis 19. Juli 2013

Montag, 15. Juli
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse; Obst
Vesper: Vollkornbrot mit Heringsbutter

Dienstag, 16. Juli
Orientalischer Kichererbsen-Mangold-Topf, Vollkornbrot; Gurken-Salat
Vesper: Erdbeerjoghurt und Reiswaffeln

Mittwoch, 17. Juli
Putencurry mit Lauch, Erbsen und Parboiled-Reis
Vesper: Gemüse-Sticks und Knäckebrot mit Butter

Donnerstag, 18. Juli
Kokosmilchreis mit hausgemachtem Apfel-Rhabarber-Kompott; Zucchini-Rohkost
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Freitag, 19. Juli
Gemüse-Kartoffel-Gulasch mit Minz-Joghurt, Obst
Vesper: Weizensemmel mit Pflaumenmus

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.
Wir werden kontrolliert durch Fachverein Ökokontrolle e.V. DE-ÖKO-034

UNSERE BIO-LIEFERANTEN:
Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Putenfleisch: Freilandputen Farenzhausen, Farenzhausen
Mangold, Fenchel, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen, Bananen u.a.: derzeit vorwiegend Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Naturkost Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Äpfel: Gut Gamig, Dohna
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Grieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Reiswaffeln, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Kokosmilch: Naturkost Erfurt

***

konventionell:
Zucchini, Gurken, Kohlrabi: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Staudensellerie, Knollensellerie Porree, Knäckebrot, Kräuter, Erdbeeren, Pflaumenmus

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 7. Oktober bis 11. Oktober

Montag, 7. Oktober
Pasta mit Gemüse-Räuchertofu-Bolognese; Apfel
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Gurke

Dienstag, 8. Oktober
Asiatischer Blumenkohl-Kartoffeltopf mit Kokosmilch, Roggenvollkornbrot; Banane
Vesper: Vanille-Quarkspeise und Reiswaffeln

Mittwoch, 9. Oktober
Fisch-Gemüse-Curry mit Parboiled+Natur-Reis
Vesper: Apfel-Möhren-Rohkost mit Butter-Knäcke

Donnerstag, 10. Oktober
Eier in Senfsoße mit Schwenkkartoffeln; Birne
Vesper: Weizensemmeln mit Dresdner Honig

Freitag, 11. Oktober
Dinkelgrießbrei mit Rohrohrzucker und Zimt
Vesper: Röggeli mit Pflaumenmus

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Fenchel, Karotten, Zwiebeln, Zitronen, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten, Knollensellerie, Kürbis, Blumenkohl: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Pollack (Alaska-Seelachs): MSC-zertifiziert über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Porree, Paprika, Stangensellerie, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Apfel, Birne, Senf

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 14. Oktober bis 18. Oktober

Montag, 14. Oktober
Pasta mit Kürbisgemüse und Tomaten; Banane
Vesper: Röggeli mit Kräuterfrischkäse und Gurke

Dienstag, 15. Oktober
Süßer Linsen-Curry-Topf mit getrockneten Pflaumen, Roggenvollkornbrot; Apfel
Vesper: Orangen-Dattel-Quark und Reiswaffeln

Mittwoch, 16. Oktober
Putengulasch in Apfel-Sahne mit Parboiled+Natur-Reis
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 17. Oktober
Gebackener Blumenkohl mit Kräutersauce und Kartoffelstampf; Vanillepudding
Vesper: Vollkornbrot mit hausgemachtem vegetarischen Schmalz

Freitag, 18. Oktober
Karamellisiertes Wurzelgemüse mit Rosinen-Couscous, Birnen
Vesper: Weizensemmeln mit Marmelade und Dresdner Honig

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:
Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Putengulasch: Freilandputen Farenzhausen, Farenzhausen
Hokkaido-Kürbis, Karotten, Pastinaken, Porree, Zwiebeln, Zitronen, Bananen:
Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau; Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln,
Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:
Zucchini, Gurken, Kohlrabi, Tomaten, Knollensellerie, Blumenkohl:
Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Paprika, Stangensellerie,
Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Apfel (Sachsen), Birne, Senf

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 21. Oktober bis 25. Oktober

Montag, 21. Oktober
Pasta mit Frischkäse-Lauch-Sauce; Apfel
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomatenbutter und Gurke

Dienstag, 22. Oktober
Wirsing-Möhren-Eintopf mit Kichererbsen, Roggenvollkornbrot; Birne
Vesper: Vanille-Joghurt und Reiswaffel

Mittwoch, 23. Oktober
Fisch-Buletten mit Dillsauce und Gemüse-Bulgur
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Donnerstag, 24. Oktober
Milchreis mit ZimtZucker und Rote-Beeren-Kompott
Vesper: Fruchtiger Rote-Beete-Salat und Vollkornbrot

Freitag, 25. Oktober
Kräuterquark mit Schwenkkartoffeln; Banane
Vesper: Weizensemmel mit Pflaumenmus

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Rote Beete, Kürbis, Wirsing, Zwiebeln, Zitronen, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln, Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Lauch, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Bulgur, Kichererbsen, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Gurken, Kohlrabi, Knollensellerie, Blumenkohl:
Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Fisch für Burger: Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie,
Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Apfel, Birne, Rote Beeren

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 28. Oktober bis 1. November 2013

Montag, 28. Oktober
Herbstlicher Gemüse-Nudel-Auflauf mit Käse überbacken, Banane
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuerfrischkäse und Gurke

Dienstag, 29. Oktober
Vegetarischer Borschtsch – Russische Spezialität mit Rote Bete
Roggenvollkornbrot; Apfel
Vesper: Beerenquarkspeise und Reiswaffeln

Mittwoch, 30. Oktober
Lammbratwürstchen mit Kartoffelstampf
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Donnerstag, 31. Oktober - Reformationstag

Freitag, 1. November
Rahmspinat, Rührei und Schwenkkartoffeln
Vesper: Hausgemachtes Bananenbrot

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Lammbratwürstchen: Falk Bräuer, Milchschafhof Bärenstein/Altenberg
Karotten, Rote Bete, Kartoffeln für Borschtsch, Weißkohl, Zwiebeln, Zitronen, Bananen:
Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln und Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Gurken, Kohlrabi, Knollensellerie, Blumenkohl, Kürbis:
Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Spinat, Stangensellerie, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Apfel, Birne, Senf

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 4. November bis 8. November 2013

Montag, 4. November
Pasta mit Rahm-Champignons und Räuchertofu; Banane
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Gurke

Dienstag, 5. November
Steckrüben-Kartoffel-Topf, Roggenvollkornbrot; Apfel
Vesper: Dattel-Orangen-Quarkspeise und Reiswaffeln

Mittwoch, 6. November
Kabeljau in Joghurt-Dill-Sauce mit Gemüse-Bulgur
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Donnerstag, 7. November
Kürbis-Zucchini-Rösti mit Lauchgemüse und Käsesauce, Birne
Vesper: Rote-Beeren-Joghurt und Reiswaffeln

Freitag, 1. November
Sellerieschnitzel mit Zitronensauce und Kartoffelstampf
Vesper: Weizensemmel mit Dresdner Honig oder Marmelade

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Steckrüben, Zitronen, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln und Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Couscous, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Kakao, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Kohlrabi, Knollensellerie, Blumenkohl: Frühgemüsezentrum Kaditz, Dresden
Kabeljau MSC-zertifiziert: über REWE Foodservice
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Champignons, Lauch, Gurken, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Kräuter, Apfel, Birne, Rote-Beeren-Mischung, Senf

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 11. November bis 15. November 2013

Montag, 11. November
Pasta mit Gemüse-Bolognese und Käse; Obst
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 12. November
Grünkern-Minestrone, Roggenvollkornbrot; Vanillepudding
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Mittwoch, 13. November
Hausgemachtes Hühnerfrikassee vom Bio-Suppenhuhn mit Parboiled&Natur-Reis
Vesper: Rote-Beeren-Joghurt und Reiswaffeln

Donnerstag, 14. November
Hirse-Quark-Auflauf mit Zimt-Pflaumen
Vesper: Fruchtige Möhren-Rohkost und Knusperbrot

Freitag, 15. November
Himmel & Erde – Kartoffelstampf mit Apfel-Zwiebel-Gemüse, Obst
Vesper: Hausgemachter Schokoladenkuchen

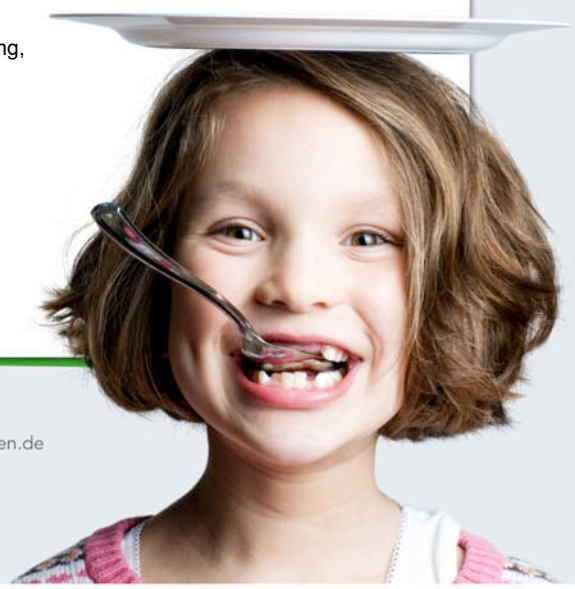
Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln und Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Gurken, Lauch, Knollensellerie, Kräuter, Apfel, Birne, Pflaumen, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden



Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 18. November bis 22. November 2013

Montag, 18. November
Vollkornnudeln mit Spinat-Joghurt-Sauce und Schafskäse; Apfel
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 19. November
Kürbis-Kartoffeltopf mit Kichererbsen, Roggenvollkornbrot, Beeren-Joghurt
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Mittwoch, 20. November - FEIERTAG

Donnerstag, 21. November
Milchreis mit Zucker und Zimt und selbstgemachtem Apfel-Kompott
Vesper: Möhren-Rohkost und Reiswaffeln

Freitag, 22. November
Rote Bete in Kokossauce mit indischen Bratkartoffeln, Banane
Vesper: Hausgemachter Schokokuchen

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln und Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

konventionell:

Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Gurken, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Kräuter, Apfel, Birne, Pflaumen, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de

LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 25. November bis 29. November 2013

Montag, 25. November
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse; Apfel
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 26. November
Graupensuppe mit Wurzelgemüse und hausgemachter Hühnerbrühe, Roggenvollkornbrot; Rote-Beeren-Joghurt
Vesper: Gemüsesticks und Butter-Knäcke

Mittwoch, 27. November
Fleischklößchen in Kräutersauce mit Parboiled&Natur-Reis
Vesper: Mango-Quarkspeise und Reiswaffeln

Donnerstag, 28. November
Buchteln mit Vanillesauce
Vesper: Möhren-Apfel-Rohkost und Reiswaffeln

Freitag, 29. November
Marokkanischer Gemüsetopf mit Bulgur; Birne
Vesper: Weizensemmeln mit Marmelade oder Pflaumenmus

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Hackfleisch halb&halb: Vera und Bernhard Probst, Biofleischerei Vowerk Podemus, Dresden
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Bananen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln und Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Mehl, Hirse, Rohrohrzucker, Polenta, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch den Fachverein Ökokontrolle e.V. – DE-ÖKO-034

konventionell:
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Gurken, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Kräuter, Apfel, Birne, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung,
Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital
Honig: Imker Peter Förster, Dresden

Leibspeise Dresden UG (haftungsbeschränkt) · Haydnstraße 39/41 · 01309 Dresden
Telefon: 03 51. 85 18 62 37 · **Mobil:** 01 78. 5 36 20 73 · **E-Mail:** info@leibspeise-dresden.de

www.leibspeise-dresden.de