LeibSpeise
VOLLWERT CATERING

SPEISEPLAN | 6. bis 10. Januar 2014

Montag, 6. Januar
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse, Obst
Vesper: Roggenvollkornbrot mit vegetarischem Aufstrich

Dienstag, 7. Januar
Winterwurzeltopf mit Pastinaken und Topinambur, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Dattel-Orangen-Quarkspeise mit Reiswaffeln

Mittwoch, 8. Januar
Provenzalische Fisch-Gemüse-Pfanne mit Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 9. Januar
Bio-Buchteln mit Vanille-Sauce, Rote-Bete-Rohkost
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Freitag, 10. Januar
Mildes Kartoffel-Kürbis-Curry mit Schmand, Rote-Beeren-Joghurt
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, Pastinaken, Topinambur, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, 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 Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:
Fisch: Hoki-Filet MSC-zertifiziert
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 | 13. bis 17. Januar 2014

Montag, 13. Januar
Pasta mit Spinat und Schafskäse; Obst
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Dienstag, 14. Januar
Vegetarischer Borschtsch, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Bananen-Quarkspeise mit Reiswaffeln

Mittwoch, 15. Januar
Bratwürstchen mit Kartoffel-Selleriestampf und Möhren-Sauerkraut
Vesper: Gemüse-Sticks, Butter-Knäckebrot und Kräuter-Dipp

Donnerstag, 16. Januar
Hirse-Quark-Auflauf mit Rote-Beeren-Kompott
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Heringsbutter

Freitag, 17. Januar
Gemüse-Schmorpfanne nach Ottolenghi mit Naturreis, Vanille-Joghurt
Vesper: Weizensemmeln mit Marmelade, Honig und 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
Bratwürste: Falk Bräuer, Milchschafhof Bärenstein & Bernhard Probst, Vorwerk Podemus, Dresden
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Pastinaken, Topinambur, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln und Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Möhren-Sauerkraut, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, 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 Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:
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 | 20. bis 24. Januar 2014

Montag, 20. Januar
Pasta mit Pastinaken-Ratatouille; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 21. Januar
Vegane Gulaschsuppe, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Hirse-Creme mit Reiswaffeln oder Filinchen

Mittwoch, 22. Januar
Fischfilet in Dillsauce mit Gemüse-Bulgur
Vesper: Gemüse-Sticks, Butter-Knäckebrot und Kräuter-Dipp

Donnerstag, 23. Januar
Bratapfelauflauf mit Haferflocken und Schokoladensauce
Vesper: Röggeli mit vegetarischem Apfelschmalz

Freitag, 24. Januar
Eier in Senfsauce mit Schwenkkartoffeln
Vesper: Weizensemmeln mit Marmelade, Honig und 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
Karotten, Rote Bete, Kürbis, Pastinaken, Topinambur, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln und Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:
AlaskaPollackFilet MSC zertifiziert; Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 27. bis 31. Januar 2014

Montag, 27. Januar
Pasta mit Gemüse-Räuchertofu-Bolognese; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 28. Januar
Orientalischer Kichererbseneintopf und Roggenvollkornbrot; Banane
Vesper: Orangen-Dattel-Quarkspeise mit Reiswaffeln und Filinchen

Mittwoch, 29. Januar
Gulasch vom Limousin-Rind mit hausgemachtem Rotkohl und Schwenkkartoffeln
Vesper: Gemüse-Sticks und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 30. Januar
Buttermilchplinsen mit selbstgemachtem Apfelmus
Vesper: Röggeli mit „vegetarischer Leberwurst“ (Grünkern-Aufstrich)

Freitag, 31. Januar
Sellerieschnitzel in Zitronenkruste mit Kartoffelstampf; Naturjoghurt mit Honig
Vesper: Hausgemachter Kardamom-Karotten-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, Rotkraut, Wirsing, Pastinaken, Topinambur, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, 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 Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Limousin-Rind, artgerechte Haltung: Michael Klemm, Limousin Hof Hartmannsdorf/Erzgebirge
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 3. bis 7. Februar 2014

Montag, 3. Februar
Pasta mit Champignon-Rahm-Sauce; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Butter

Dienstag, 4. Februar
Grünkern-Spitzkohl-Eintopf, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Apfel-Zimt-Quarkspeise mit Reiswaffeln und Filinchen

Mittwoch, 5. Februar
Fischstäbchen in Kräutersauce mit Kartoffelstampf
Vesper: Saisonale Rohkost und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 6. Februar
Dinkelvollkorngrieß Zucker & Zimt und Pflaumenkompott
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kichererbsen-Schafskäse-Aufstrich

Freitag, 7. Februar
Winterliche Gemüse-Reispfanne mit Sojageschnetzeltem und Sauerrahmdipp
Vesper: Weizensemmeln mit Marmelade, Pflaumenmus und Honig

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, Wirsing, Pastinaken, Topinambur, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain bzw. Naturkost Erfurt (KW6)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, 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 Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Fischstäbchen MSC-zertifiziert, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Spitzkohl, Fenchel, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Champignons, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 10. bis 14. Februar 2014

Montag, 10. Februar
Vollkornnudeln mit Karotten-Curry-Sauce; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 11. Februar
Pastinaken-Eintopf mit Roten Linsen, Roggenvollkornbrot, Vanillejoghurt
Vesper: Bulgur-Fruchtsalat mit Reiswaffeln und Filinchen

Mittwoch, 12. Februar
Hirschgulasch mit hausgemachtem Rotkraut und Klößen
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 13. Februar
Sächsische Quarkkeulchen mit Rote-Beeren-Kompott
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Heringsbutter

Freitag, 14. Februar
Schwarzwurzel in Orangen-Sahne mit Parboiled&Naturreis, Obst
Vesper: Weizensemmeln mit Marmelade, Pflaumenmus und Honig

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, Pastinaken, Topinambur, Rotkraut, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, 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 Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Hirschgulasch über Josef Maier GmbH & Co KG., Kartoffel-Kloßteigmasse,
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Schwarzwurzel, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie,
Fenchel, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Pflaumen, Pflaumenmus,
Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 17. bis 21. Februar 2014

Montag, 17. Februar
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 18. Februar
Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Wiener Würstchen, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Hirse-Creme mit Früchten und Reiswaffeln oder Vollkornfilinchen

Mittwoch, 19. Februar
Mildes Fisch-Gemüse-Curry mit Parboilde&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 20. Februar
Bratapfel-Milchreis-Auflauf mit Vanillesauce
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Heringsbutter

Freitag, 21. Februar
Dreikorn-Wintergemüse-Puffer mit Kräuter-Schmand, Obst
Vesper: Weizensemmeln mit Marmelade, Pflaumenmus und Honig

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
Wiener Würstchen: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Karotten, Pastinaken, Topinambur, Steckrüben, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain (Tharandt)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Alaska-Pollack MSC-zertifiziert über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld,
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie,
Fenchel, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Pflaumen, Pflaumenmus,
Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 24. bis 28. Februar 2014

Montag, 24. Februar
Spitzkohl-Nudeln mit Schinkenspeck oder Räuchertofu; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Dienstag, 25. Februar
Wintergemüse-Minestrone, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Mango-Quarkspeise mit Haferflocken

Mittwoch, 26. Februar
Putengulasch in Apfel-Curry mit Parboilde&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 27. Februar
Quark-Hirseauflauf mit Sauerkirsch-Kompott
Vesper: Möhren-Orangen-Rohkost mit Vollkornfilinchen

Freitag, 28. Februar
Kräuterquark mit Schwenkkartoffeln, Obst
Vesper: Hausgebackener Zitronenkuchen

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
Putenfleisch: Freiland Puten Fahrenzhausen, Fahrenzhausen
Schinkenspeck: Bernhard Probst, Bio Fleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Karotten, Pastinaken, Topinambur, Steckrüben, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain (Tharandt)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Spitzkohl, Fenchel, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 3. bis 7. März 2014

Montag, 3. März
Vollkornnudeln mit Spinat-Joghurt-Sauce und Schafskäse; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Faschingsdienstag, 4. März
Grieß-Gemüse-Suppe, Roggenvollkornbrot, Kirsch-Vanille-Quark
Vesper: Faschingspfannkuchen vom Striesener Bäcker Barthel

Mittwoch, 5. März
Hausgemachte Fischbuletten in Senfsauce mit Parboiled&Naturreise
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 6. März
Bio-Buchteln mit Vanillesauce, fruchtige Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Heringsbutter

Freitag, 7. März
Indisches Rote Bete-Gemüse mit Kartoffelspalten, Obst
Vesper: Weizen- & Weizenvollkornsemmeln mit 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
Karotten, Pastinaken, Topinambur, Rote Bete, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain (Tharandt)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Fischhack für Buletten: Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld, Milch- und Milchprodukte,
Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Spitzkohl,
Fenchel, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus,
Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 10. bis 14. März 2014

Montag, 10. März
Pasta mit Gemüsebolognese und Käse; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Schnittlauchcreme

Dienstag, 11. März
Wirsing-Kichererbsen-Eintopf, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Apfel-Zimt-Joghurt mit Haferflocken

Mittwoch, 12. März
Hausgemachtes Frikassee von Zillys Suppenhühnern mit Parboiled&Naturreise
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 13. März
Vollkorn-Dinkelgrießbrei mit Zimt-Zucker, fruchtige Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Butter

Freitag, 14. März
Winterlicher Gemüseauflauf mit Steckrüben, Möhren und Kartoffeln, Vanille-Pudding
Vesper: Weizen- & Weizenvollkornsemmeln mit Marmelade

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, Topinambur, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain (Tharandt)
Steckrüben, Wirsing, Karotten, Pastinaken, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Polenta, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Kokosmilch, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lauch, Knollensellerie, Stangensellerie, Spitzkohl, Fenchel, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 17. bis 21. März 2014

Montag, 17. März
Pasta mit Lauch-Frischkäse-Creme; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 18. März
Sauerkraut-Kartoffel-Topf, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Pflaumen-Hirse-Creme

Mittwoch, 19. März
Provenzalische Fisch-Pfanne mit Fenchel und Bulgur
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 20. März
Buttermilchplinsen mit hausgemachtem Apfelkompott, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Ei und Schnittlauch

Freitag, 21. März
Gelbe-Linsen-Taler mit Sahne-Spinat, Vanillejoghurt
Vesper: Weizen- & Weizenvollkornsemmeln mit 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
Karotten, Topinambur, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain (Tharandt)
Fenchel, Lauch, Knollensellerie, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Alaska-Seelachs MSC-zertifiziert: über Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Lausitzer Sauerkraut, Stangensellerie, Spitzkohl, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 24. März bis 28. März 2014

Montag, 24. März
Pasta mit karamellisierten Möhren; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Dienstag, 25. März
Bunter Linsen-Eintopf mit Gemüse, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Rote-Beeren-Joghurt mit Cornflakes & Reiswaffeln

Mittwoch, 26. März
Geschmortes vom Limousin-Rind mit Rotkraut und Knödel
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 27. März
Polenta-Quarkschnitten mit Vanille-Kirsch-Kompott, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Heringsbutter

Freitag, 28. März
FrühlingsQuark mit frischer Kresse und Schwenkkartoffeln, Obst
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, Rotkohl, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain (Tharandt)
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Limousin-Rind (artgerechter Freilandhaltung): Limousin-Hof Michael Klemm, Hartmannsdorf; Milch- und Milchprodukte, Knödel, Schältomaten, Stangensellerie, Knollensellerie, Kräuter, Apfel, Mandarinen, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 31. März bis 4. April 2014

Montag, 31. März
Pasta mit Rahm-Champignons und Käse; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 1. April
Graupen-Minestrone, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Orangen-Dattel-Quark mit Reiswaffel oder Vollkornfilinchen

Mittwoch, 2. April
Winterkabeljau in Senfsauce mit Gemüse-Reis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 3. April
Buchteln in Vanillesauce, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Frischkäse

Freitag, 4. April
Sellerieschnitzel im Kräutermantel mit Kartoffelstampf, Mango-Joghurt
Vesper: Weizen- & Weizenvollkornbrötchen mit Marmelade

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
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain (Tharandt)
Karotten, Petersilienwurzel, Bananen, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade,
3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell:

Kabeljau MSC-zertifiziert über Omegasorg; Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Knollensellerie, Kräuter, Äpfel, Mango, Mandarinen, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 7. April bis 11. April 2014

Montag, 7. April
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Schnittlauch-Creme

Dienstag, 8. April
Fenchel-Grünkern-Topf, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Hirse-Quarkspeise, Reiswaffeln, Vollkornfilinchen

Mittwoch, 9. April
Hackfleischbällchen in Kräuter-Sauce mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Reis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 10. April
MIlchreis mit Vanille-Kirschen, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kichererbsen-Schafskäse-Aufstrich

Freitag, 11. April
Eierragout in Senfsauce mit Schwenkkartoffeln, Obst
Vesper: Weizen- & Weizenvollkornbrötchen mit 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: Bernhard Probst, Biofleisch- und Wurstwaren Vorwerk Podemus, Dresden
Karotten, Pastinaken, Bananen, Orangen: Katrin & Oliver Leipacher, Auenhof Ostrau
Kartoffeln, Fenchel, Möhren, Knollensellerie, Kohlrabi: derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 14. April bis 18. April 2014

Montag, 14. April
Bärlauch-Spinat-Lasagne mit Käse überbacken; Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Frischkäse

Dienstag, 15. April
Karotten-Kartoffel-Eintopf mit Petersilienpesto, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Kirsch-Quark mit Haferflocken, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 16. April
Fischstäbchen mit Dillsauce und Gemüse-Reis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Grün-Donnerstag, 17. April
Schwenkkartoffeln mit Frankfurter Grüner Sauce, Rohkost der Saison
Vesper: Spezial-Kinder-Osterbrot von BioBäcker Heller

Karfreitag, 18. April
Feiertag

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen, Osterbrot: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Eier und Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Kartoffeln, Fenchel, Möhren, Knollensellerie, Bananen, Orangen: derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Fischstäbchen von Frosta (Bestandteile des Produktes: Alaska-Seelachs-Filet MSC-zertifiziert (65 %), Weizenmehl, Wasser, pflanzliches Öl, Kartoffelstärke, Speisesalz, Gewürz), Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Kräuter, Äpfel, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 21. April bis 25. April 2014

Oster-Montag, 21. April
Feiertag

Dienstag, 22. April
Tomaten-Reis-Suppe, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Sauerkirsch-Joghurt, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 23. April
Schnitzel Wiener Art mit Schwenkkartoffeln und Leipziger Allerlei
Für Krippenkinder: Geschnetzeltes mit Schwenkkartoffeln und Leipziger Allerlei
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 24. April
Hefeklöße mit Vanillesauce und Heidelbeerklecks, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Heringsbutter

Freitag, 11. April
DreiKorn-Gemüse-Puffer mit Gurkenjoghurt, Obst
Für Krippenkinder: Kartoffelstampf mit Möhrengemüse, Obst
Vesper: Hausgebackener Zitronenkuchen

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
Schweinefleisch: Bernhard Probst, Biofleisch- und Wurstwaren Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren, Knollensellerie, Kohlrabi: derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz,
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Kräuter, Äpfel,
Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 28. April bis 2. Mai 2014

Montag, 28. April
Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese und Käse, Apfelsaft
Vesper: Vollkornbrot mit Gouda-Käse, frische Gurke

Dienstag, 29. April
Orientalischer Kichererbsen-Topf mit Pak Choi, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Hirse-Beeren-Creme, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 30. April
Wildlachsfilets in Zitronensauce mit Gemüse-Bulgur
Für Krippenkinder: Fischpfanne in Zitronensauce mit Gemüse-Bulgur
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 1. Mai - Feiertag

Freitag, 2. Mai
Radieschen-Quark mit Schwenkkartoffeln, Rohkost der Saison
Vesper: Weizen- & Weizenvollkornbrötchen mit Dresdner Honig

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
Pak Choi, Möhren, Zitronen, Bananen: Oliver & Katrin Leipacher, Auenhof Biogärtnerei, Ostrau
Kartoffeln: derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Wildlachs MSC-zertifiziert, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Knollensellerie, Lauch, Radieschen, Kohlrabi, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 5. Mai bis 9. Mai 2014

Montag, 5. Mai
Pasta mit Blumenkohl-Frischkäse-Sauce, Apfelsaft
Vesper: Vollkornbrot Tomaten-Basilikum-Aufstrich und frische Gurke

Dienstag, 6. Mai
Kohlrabi-Eintopf mit frischem Kerbel, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Mango-Quarkspeise mit Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 7. Mai
Hackbraten mit Möhren-Gemüse und Schwenkkartoffeln
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 8. Mai
Polenta-Quark-Schnitte mit Vanille-Kirschen, Gurkensalat
Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Radieschen

Freitag, 9. Mai
Mildes Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Parboiled&Naturreis
Vesper: Weizen- & Weizenvollkornbrötchen mit Marmelade

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: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Knollensellerie: derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 12. Mai bis 16. Mai 2014

Montag, 12. Mai
Orientalische Möhrenpasta mit Orangensahne, Apfelsaft
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und frischer Gurke

Dienstag, 13. Mai
Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Zitronen-Quarkspeise mit Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 14. Mai
Provenzalische Fisch-Gemüse-Pfanne mit Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 15. Mai
Rhabarber-Zwieback-Auflauf mit Vanillesauce, Rohkost der Saison
Vesper: Vollkornbrot mit Gouda-Käse und Radieschen

Freitag, 16. Mai
Schmorgurkenpfanne mit Kartoffelstampf, Schokopudding
Vesper: Weizen- & Weizenvollkornbrötchen mit Thüringer 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
Speck: Bernhard Probst, Biofleisch- und Wurstwaren Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln (D), Möhren (D), Kohlrabi (F), Knollensellerie (D), Orangen (ES), Bananen: derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Alaska-Seelachs MSC-zertifiziert, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Rhabarber (DD), Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 19. Mai bis 23. Mai 2014

Montag, 19. Mai
Spinat-Schafskäse-Lasagne mit frischen Kräutern, Apfelsaft
Krippe: Nudeln mit Spinat-Sahne-Sauce
Vesper: Vollkornbrot mit Tomaten-Frischkäse und frischer Gurke

Dienstag, 20. Mai
Frühlingsminestrone mit Mairübchen, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Beeren-Quarkspeise mit Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 21. Mai
Putenrollbraten mit Gemüse und und Parboiled&Naturreis
Krippe: Putengeschnetzeltes mit Gemüse und Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 22. Mai
Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf, Sellerie-Apfel-Salat
Krippe: Kohlrabi-Gemüse mit Kartoffelstampf
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Ei und Schnittlauch

Freitag, 23. Mai
Hirse-Gemüse-Puffer mit Kräuterquark, Obst
Krippe: Hirse-Gemüse-Pfanne mit Kräuterquark
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
Putenfleisch: Freiland Puten Fahrenzhausen GmbH, Fahrenzhausen ·
Kartoffeln (D), Möhren (D), Knollensellerie (D), Orangen (I), Bananen (Dom.Rep): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch:
Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021
konventionell: Gurken & Kohlrabi: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte
Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Mairübchen, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen,
Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 26. Mai bis 30. Mai 2014

Montag, 26. Mai
Pasta mit Tomaten-Zitronen-Sauce und Käse, Apfelsaft
Vesper: Vollkornbrot mit vegetarischem Schmalz und frischer Gurke

Dienstag, 27. Mai
Vegane Gulaschsuppe, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Vanille-Hirse-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 28. Mai
Hausgemachte Fischbuletten in milder Senfsauce und Parboiled&Naturreis
Krippe: Fischpfanne in milder Senfsauce mit Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 29. Mai - Christi Himmelfahrt - Feiertag

Freitag, 30. Mai
Dinkelgrießbrei mit frischem Rhabarber-Kompott, Gurkensalat
Vesper: Weizenbrötchen und Weizenvollkornbrötchen mit Marmelade
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·
Kartoffeln (D), Möhren (D), Knollensellerie (D), Paprika (ES), Orangen (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken & Kohlrabi: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Fischmasse für Buletten: Tilo Groß, Teichwirtschaft Schönfeld), Rhabarber (DD), Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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. Juni bis 6. Juni 2014

Montag, 2. Juni
Pasta mit Ragout vom frischen Spargel, Apfelsaft
Krippe: Pasta mit Gemüsebolognese
Vesper: Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und frischer Gurke

Dienstag, 3. Juni
Orientalische Kichererbsensuppe mit Minzdipp, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Beeren-Joghurt mit Haferflocken, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 4. Juni
Gulasch vom Limousin-Rind mit Mairübchen&Karotten und Schwenkkartoffeln
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 5. Juni
Kokosmilchreis mit Zucker&Zimt, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Heringsbutter und Radieschen

Freitag, 6. Juni
Zucchini-Dreikornpuffer mit Kräuterquark, Obst
Krippe: Gemüsepfanne mit Kräuterquark
Vesper: Weizenbrötchen und Weizenvollkornbrötchen mit Marmelade
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·
Kartoffeln (D), Möhren (D), Knollensellerie (D), Paprika (ES), Orangen (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix, Kokosmilch: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Rindfleisch: Michael K[illegible] Limousin-Hof Hartmannsdorf, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Spargel, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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. Juni bis 13. Juni 2014

Pfingstmontag, 9. Juni - FEIERTAG

Dienstag, 10. Juni
Toskanische Nudelsuppe, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Rhabarber-Vanille-Quark, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 11. Juni
Fischstäbchen mit Zitronensauce und Gemüsebulgur
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 12. Juni
Buchteln mit Vanillesauce, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Freitag, 13. Juni
Gurken-Quark mit Schwenkkartoffeln, Obst
Vesper: Weizenbrötchen & Weizenvollkornbrötchen mit Thüringer 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·
Kartoffeln (D), Möhren (D), Knollensellerie (D), Paprika (ES), Orangen (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Fischstäbchen MSC-zertifiziert (Frosta), Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Rhabarber (DD), Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 16. Juni bis 20. Juni 2014

Montag, 16. Juni
Pasta mit Rahmchampignons und Petersilienpesto, Apfelsaft
Vesper: Vollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse, frischer Gurke

Dienstag, 17. Juni
Bunte Zucchini-Suppe mit roten Linsen, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Vanille-Joghurt, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 18. Juni
Vorschulkinder: Brathähnchen mit Wedges und hausgemachtem Ketchup
KiGa&Krippe: Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 19. Juni
Linsen-Taler mit Sahne-Spinat, Schokopudding
Vesper: Vollkornbrot mit Gouda-Käse und Paprika

Freitag, 20. Juni
Eier in Grüner Sauce und Schwenkkartoffeln, Obst
Vesper: Hausgemachter Zitronenkuchen

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·
Hähnchen: Clemens Bulang, Walnusshof Muschelwitz (Göda bei Bautzen)
Kartoffeln (D), Möhren (D), Knollensellerie (D), Paprika (ES), Orangen (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken & Kohlrabi: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte, Schaltomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Wedges, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 23. Juni bis 27. Juni 2014

Montag, 23. Juni
Vollkornnudeln mit Räuchertofu-Bolognese, Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit vegetarischem Schmalz und frischer Gurke

Dienstag, 24. Juni
Türkischer Eintopf mit Mangold, Couscous und Ajvar, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Quark mit frischen Erdbeeren, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 25. Juni
Wildlachsfilet mit Zucchini-Fenchel-Gemüse und Kartoffelstampf
Krippe: Seelachspfanne mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelstampf
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 26. Juni
Fruchtkaltschale mit Zwieback und Vanillesauce, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Paprika

Freitag, 27. Juni
Blumenkohl-Kokos-Curry mit Parboiled&Naturreis, Obst
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit Dresdner Honig

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·
Fenchel und Mangold: Gut Gamig, Dohna
Kartoffeln (D), Möhren (D), Zucchini (D), Paprika (ES), Orangen (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Wildlachs und Alaska Seelachs MSC zertifiziert über OmegaSorg, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Ajvar, Blumenkohl, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 30. Juni bis 4. Juli 2014

Montag, 30. Juni
Griechischer Nudelauflauf mit Spinat und Hirtenkäse, Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Creme und frischer Gurke

Dienstag, 1. Juli
Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Petersilienpesto, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Beeren-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 2. Juli
Pfannengyros vom Schwein mit Gurkenjoghurt und Parboilde&Naturreis
Krippe: Hackpfanne mit Gemüse, Gurkenjoghurt und Parboilde&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 3. Juli
Zucchini-Polenta-Schnitte, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Heringsbutter und Radieschen

Freitag, 4. Juli
Kohlrabi-Schnitzel in Zitronensauce mit Kartoffelstampf, Obst
Krippe: Kohlrabi-Möhren-Gemüse mit Kartoffelstampf
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit Dresdner Honig

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·
Schweinefleisch/Hackfleisch: Bernhard Probst, Biofleisch- und Wurstwaren, Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln (D), Möhren (D), Paprika (ES), Orangen (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, , Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Spinat, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 7. Juli bis 12. Juli 2014

Montag, 7. Juli
Pasta mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse, Apfelsaft
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Gurke

Dienstag, 8. Juli
Grünkern-Gemüse-Suppe, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Vanille-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 9. Juli
Fenchel-Fischtopf mit Kartoffelstampf
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 10. Juli
Himbeer-Hirse-Creme, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kichererbsenaufstrich

Freitag, 11. Juli
Zucchini-Paprika-Pfanne mit Parboiled&Naturreis, Beeren-Joghurt
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit 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·
Kartoffeln (D), Möhren (D), Blumenkohl (D), Fenchel (D), Paprika (ES), Orangen (ES), Bananen (Dom.Re.): Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Alaska-Seelachs-Filet MSC-zertifiziert, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Fenchel, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 14. Juli bis 18. Juli 2014

Montag, 14. Juli
Lasagne mit Grillgemüse, Apfelsaft
Krippe: Hörnchennudeln mit Tomaten-Sauce
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Schnittlauchquark und frischer Gurke

Dienstag, 15. Juli
Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Zitronenmelisse, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Zitronenquark, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 16. Juli
Hackbraten mit Lauch-Gemüse und Parboilde&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 17. Juli
Dinkelgrießbrei mit Zucker&Zimt, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Freitag, 18. Juli
Gurken-Kartoffel-Gulasch mit Rührei, Beerenjoghurt
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit 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, Biofleisch- und Wurstwaren Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln (D), Möhren (D), Paprika (ES), Orangen (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte, Schaltomaten, Stangensellerie, Lauch, Fenchel, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 21. Juli bis 25. Juli 2014

Montag, 21. Juli
Pasta mit Zucchini-Frischkäse-Sauce und Estragon, Apfelsaft
Vesper: Leinsamenvollkornbrot mit Tomaten-Frischkäse und Gurke

Dienstag, 22. Juli
Sommergemüse-Minestrone mit Basilikum-Pesto, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Mango-Joghurt, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 23. Juli
Fischstäbchen mit Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelstampf
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 24. Juli
Fruchtkaltschale mit Vanillesauce und Zwieback, Rohkost der Saison
Vesper: Kürbiskernvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Paprika

Freitag, 25. Juli
Kräuter-Kresse-Quark mit Pellkartoffeln, Obst
Krippe: Kräuter-Kresse-Quark mit Schwenkkartoffeln
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·
Kartoffeln für Pellkartoffeln (neue Ernte 2014): Johannes Welde, Welde Natur, Dorhain
Kartoffeln (D), Möhren (D), Paprika (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Fischstäbchen MSC-zertifiziert über Omega Sorg, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Fenchel, Auberginen, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Bruger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf
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 | 28. Juli bis 1. August 2014

Montag, 28. Juli
Vollkornnudeln mit Blumenkohl-Curry-Sauce, Apfelsaft
Vesper: Leinsamenvollkornbrot mit Gouda-Käse und frischer Gurke

Dienstag, 29. Juli
Mangold-Eintopf mit Kichererbsen, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Zitronen-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 29. Juli
Putengulasch mit Lauchgemüse und Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 30. Juli
Buttermilchplinsen mit Apfelmus, Rohkost der Saison
Vesper: Kürbiskernvollkornbrot mit vegetarischem Aufstrich und Gemüse

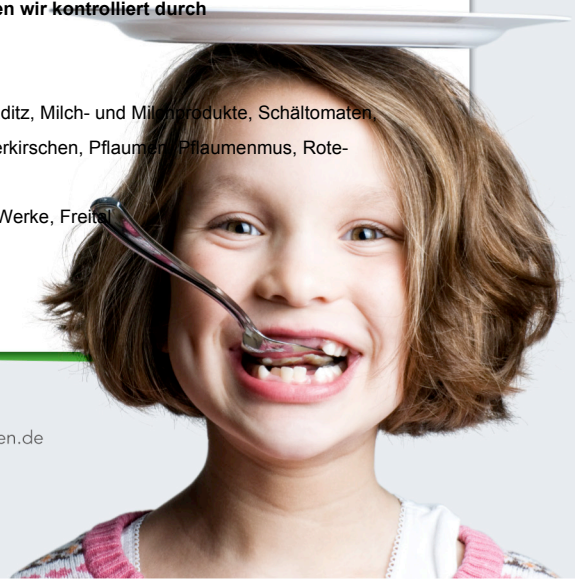
Freitag, 1. August
Zucchini-Ricotta-Gratin mit Paprika-Sauce, Schokopudding
Krippe: Zucchini-Gemüse mit Kartoffeln, Schokopudding
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit Dresdner Honig

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·
Kartoffeln für Pellkartoffeln (neue Ernte 2014): Johannes Welde, Welde Natur, Dorhain
Mangold: Gut Gamig, Dohna
Kartoffeln (D), Möhren (D), Blumenkohl (D), Paprika (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Fenchel, Auberginen, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Sauerkirschen, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 4. August bis 8. August 2014

Montag, 4. August
Pasta mit Räuchertofubolognese und Käse, Apfelsaft
Vesper: Sonnenblumenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und frischer Gurke

Dienstag, 5. August
Wirsing-Tomaten-Eintopf mit Graupen, Roggenvollkornbrot, Birnen aus der MerseBurg
Vesper: Himbeer-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 6. August
Wildlachsfilet in Dillsauce mit Gemüsereis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 7. August
Buchteln mit Vanillesauce, Rohkost der Saison
Vesper: Leinsamenvollkornbrot mit Butter und Wiener Würstchen

Freitag, 8. August
Gebackener Blumenkohl mit Bröselkruste und Kartoffelstampf
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit Thüringer 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·
Wirsing: Johannes Welde, Welde Natur, Dorhain
Wiener Würstchen: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln (D), Möhren (D), Blumenkohl (D), Paprika (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Wildlachsfilet MSC-zertifiziert über OmegaSorg, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Fenchel, Auberginen, Radieschen, Kräuter, Äpfel, Himbeeren,
Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 11. August bis 15. August 2014

Montag, 11. August
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse, Apfelsaft
Vesper: Mehrsaatvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und frischer Gurke

Dienstag, 12. August
Grüne Bohnen-Kartoffel-Topf, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Beeren-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 13. August
Gefüllte Paprikaschoten mit Naturreis
Krippe: Paprika-Hackfleisch-Pfanne mit Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 14. August
Blechkartoffeln mit Kräuterquark, Obst
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Goudakäse und Gemüse

Freitag, 15. August
Mediterrane Zucchini-Kräuter-Bratlinge mit Gurkenjoghurt, Rote Grütze
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit Marmelade

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: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln für Blechkartoffeln: Johannes Welde, Dorfhain
Kartoffeln (D), Möhren (D), Blumenkohl (D), Paprika (ES), Bananen (Dom.Re.): derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz,
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Fenchel, Auberginen, Radieschen
Kräuter, Äpfel, Himbeeren, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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. August bis 22. August 2014

Montag, 18. August
Nudel-Paella aus dem Ofen, Apfelsaft
Vesper: Leinsamenvollkornbrot mit Paprika-Basilikum-Creme

Dienstag, 19. August
Tomaten-Hirse-Suppe mit Schafskäse, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Pflaumen-Zimt-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 20. August
Fenchel-Fisch-Pfanne mit Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 21. August
Hefeklöße mit Vanillesauce und Heidelbeerklecks, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Ei und Schnittlauch

Freitag, 22. August
Zucchini-Süßkartoffel-Gemüse mit Zitronen-Honig-Bulgur, Apfelmus
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit Marmelade

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·
Kartoffeln: Johannes Welde, Dorfhain
Kartoffeln, Süßkartoffeln, Möhren, Fenchel, Paprika, Bananen, Zitronen: derzeit Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Wildlachs/Alaska Seelachs – MSC-zertifiziert über Omegasorg, Milch- und Milchprodukte, Hefeklöße, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel (Streuobst aus der Kita Merseburg), Himbeeren, Pflaumen, Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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. August bis 29. August 2014

Montag, 25. August
Vollkornnudeln mit Champignon-Rahm-Sauce, Apfelsaft
Vesper: Gebuttertes Vollkornbrot, Kakao und Banane

Dienstag, 26. August
Orientalischer Kichererbseneintopf mit Mangold, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Vanille-Joghurt mit Cornflakes

Mittwoch, 27. August
Schweinebraten mit Bayrischkraut und Schwenkkartoffeln
Krippe: Geschnetzeltes mit Gemüse und Schwenkkartoffeln
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 28. August
Dinkelvollkorngrießbrei mit hausgemachten Apfelkompott
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und frischer Gurke

Freitag, 29. August
Blumenkohl-Kokos-Curry mit Parpoiled&Naturreis,
Vesper: Hausgemachtes Bananenbrot mit weißer Schokolade

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·
Schweinefleisch: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren, Mangold: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Paprika rot und gelb, Weißkohl, Blumenkohl, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel (Streuobst aus der Kita Merseburg und aus Ebenheit Sächsische Schweiz), Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 1. bis 5. September 2014

Montag, 1. September
Pasta mit Gemüsebolognese und Käse, Apfelsaft
Vesper: Leinsamenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Tomate

Dienstag, 2. September
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Mango-Joghurt mit Haferflocken, Reiswaffeln und Vollkornfilinchen

Mittwoch, 3. September
Wildlachsfilets in Zitronensauce mit Paprika und Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 4. September
Quark-Hirse-Auflauf mit Pflaumen, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Kichererbsen-Petersilien-Creme und Gurke

Freitag, 5. September
Schmorgurke in Dill-Senfsauce mit Schwenkkartoffeln, Schokoladenpudding
Vesper: Weizenvollkornbrötchen mit 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·
Wiener Würstchen: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Paprika rot und gelb, Spitzkohl, Blumenkohl, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Wildlachsfilets MSC-zertifiziert über OmegaSorg, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel (Streuobst aus der Kita Merseburg und aus Ebenheit Sächsische Schweiz), Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 8. bis 12. September 2014

Montag, 8. September
Vollkornnudeln mit Spinat-Joghurt-Sauce und Schafskäse, Apfelsaft
Vesper: Vollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Creme und frischer Gurke

Dienstag, 9. September
Gemüse-Bouillabaisse mit Reis, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Rote-Beeren-Joghurt mit Cornflakes, Reiswaffeln und Vollkornfilinchen

Mittwoch, 10. September
Gulasch vom Limousin-Rind mit Rotkraut und Spätzle
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 11. September
Pizza mit Grillgemüse und Salami, Vanille-Joghurt
Krippe: Gemüseragout mit Hirse, Vanille-Joghurt
Vesper: Vollkornbrot mit Gouda-Käse und Gemüse

Freitag, 12. September
Süßsaures Eierragout mit Schwenkkartoffeln, Obst
Vesper: Vollkornkekse und Kakao
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·
Salami: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Paprika rot und gelb, Möhren, Rotkohl, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Limousin-Rind aus artgerechter Haltung von Michael Klemm, Hartmannsdorf, Pizzateig, Spätzle, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Spinat, Kräuter, Äpfel (Streuobst aus der Kita Merseburg und aus Ebenheit Sächsische Schweiz), Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger) Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 15. bis 19. September 2014

Montag, 15. September
Lasagne mit Grillgemüse, Apfelsaft
Krippe: Nudeln mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Apfelsaft
Vesper: Mehrsaatvollkornbrot mit Gurken-Frischkäse-Creme

Dienstag, 16. September
Fruchtige Kürbis-Suppe, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Hirse-Quark-Creme mit Pflaumen, Reiswaffeln und Vollkornfilinchen

Mittwoch, 17. September
Fischstäbchen mit Gemüse und Kartoffelstampf
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 18. September
Milchreis mit Zucker & Zimt, Apfelkompott
Vesper: Butter-Vollkornbrot und Wiener Würstchen

Freitag, 19. September
Dreikorn-Gemüse-Puffer mit Gurken-Joghurt, Obst
Vesper: Vollkornbrötchen mit Dresdner Honig
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·
Kartoffeln: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Wiener Würstchen: Vera & Bernhard Probst, BioFleisch und –wurst Vorwerk Podemus, Dresden
Paprika rot und gelb, Möhren, Bananen, Spitzkohl, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten, Kürbis: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel (z.T. Streuobst aus Ebenheit Sächsische Schweiz), Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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. September 2014

Montag, 22. September
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse, Apfelsaft
Vesper: Kürbiskernvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 23. September
Marokkanischer Möhrentopf mit Zimt, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Zimt-Pflaumen-Joghurt mit Haferflocken, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 24. September
Lammbratwurst mit Kartoffelstampf und geschmortem Spitzkohl
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 25. September
Buttermilchplinsen mit hausgemachtem Apfelmus, Rohkost der Saison
Vesper: Vollkornbrot mit Heringsbutter und frischer Gurke

Freitag, 19. September
Kräuterquark mit Schwenkkartoffeln, 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·
Lammbratwurst: Falk Bräuer, Milchschafhof Bärenstein
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Paprika rot und gelb, Bananen, Spitzkohl, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten, Kürbis: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Radieschen, Kräuter, Äpfel (z.T. Streuobst aus Ebenheit, Sächsische Schweiz), Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 29. September bis 3. Oktober 2014

Montag, 29. September
Vollkornnudeln mit Frischkäse-Lauch-Sauce, Apfelsaft
Vesper: Möhrenbrot mit vegetarischem Apfelschmalz

Dienstag, 30. September
Blumenkohl-Kartoffel-Topf, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Rote-Beeren-Quark-Speise mit Müsli, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 1. Oktober
Fenchel-Fisch-Pfanne mit Parboiled&Naturreis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 2. Oktober
Buchteln mit Vanillesauce, Rohkost der Saison
Vesper: Vollkornbrot mit Gouda-Käse und Gemüse

Freitag, 3. Oktober – Feiertag
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·
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Blumenkohl, Paprika rot und gelb, Bananen, Spitzkohl, Fenchel, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Kräuter, Äpfel (z.T. Streuobst aus Ebenheit, Sächsische Schweiz), Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 6. Oktober bis 10. Oktober 2014

Montag, 6. Oktober
Pasta mit Rahm-Champignons und Räuchertofu, Apfelsaft
Vesper: Leinsamenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Creme

Dienstag, 7. Oktober
Bunter Linsen-Gemüse-Topf mit Trockenpflaumen, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Vanille-Quarkspeise mit Cornflakes, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 8. Oktober
Wildgulasch mit Knödeln und hausgemachten Rotkohl
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 9. Oktober
Zimtiger Apfel-Reis-Auflauf, Rohkost der Saison
Vesper: Vollkornbrot mit Kichererbsen-Petersilien-Creme

Freitag, 10. Oktober
Kürbis-Süßkartoffel-Curry mit Bulgur, Schokopudding
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·
Kartoffeln, Möhren, Kürbis: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Rote Beete, Süßkartoffel, Rotkraut, Paprika rot und gelb, Bananen, Spitzkohl, Fenchel, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz, Milch- und Milchprodukte, Wildgulasch, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Kräuter, Äpfel (z.T. Streuobst aus Ebenheit, Sächsische Schweiz), Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 13. Oktober bis 17. Oktober 2014

Montag, 13. Oktober
Krautnudeln mit Speck und Sauerrahmdipp, Apfelsaft
Krippe: Spitzkohlnudeln mit Speck und Sauerrahmdipp, Apfelsaft
Vesper: Dreisaatvollkornbrot mit Gouda-Käse und Gemüse

Dienstag, 14. Oktober
Mailänder Tomatensuppe mit Reis, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Heidelbeerquarkspeise mit Haferflocken, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 15. Oktober
Hausgemachte Fischklößchen in Gemüsesauce mit Kartoffelstampf
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 16. Oktober
Dinkelvollkorngrieß mit Apfelkompott, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Schnittlauch-Ei

Freitag, 17. Oktober
Rote Beete-Ragout in Kokossauce mit Bulgur, Obst
Weizenvollkornsemmeln 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
Speck: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Rote Beete, Paprika rot und gelb, Bananen, Spitzkohl, Weißkohl, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix, Kokosmilch: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Gurken, Kohlrabi, Tomaten: Frühgemüsezentrum Dresden-Kaditz,
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Stangensellerie, Lauch, Kräuter, Äpfel
(z.T. Streuobst aus Ebenheit, Sächsische Schweiz), Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung,
Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 20. Oktober bis 24. Oktober 2014

Montag, 20. Oktober
Pasta mit Kürbis-Tomaten-Gemüse und Käse, Apfelsaft
Vesper: Möhrenbrot mit Kräuterfrischkäse und Gemüse

Dienstag, 21. Oktober
Wirsing-Eintopf, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Mango-Quarkspeise mit Haferflocken, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

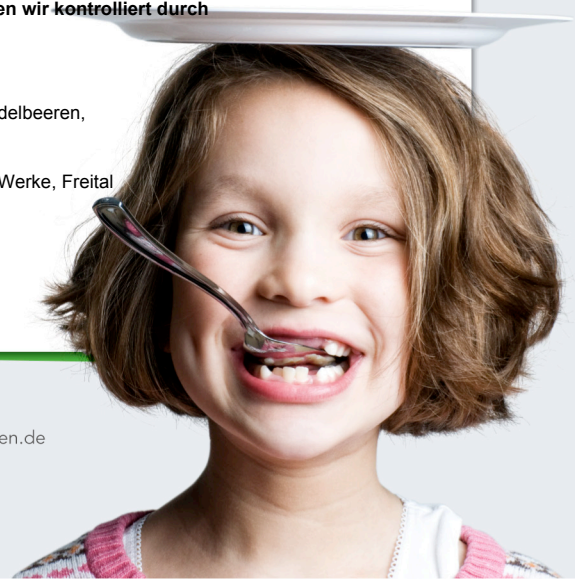
Mittwoch, 22. Oktober
Hackbraten mit Kartoffeln und Möhrengemüse
Krippe: Hackpfanne mit Kartoffeln und Möhrengemüse
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 23. Oktober
Hefeklöße mit Vanillesauce und Heidelbeerklecks, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Tomaten-Basilikum-Creme und Gemüse

Freitag, 24. Oktober
Kartoffeln mit Rahmspinat und Rührei, Obst
Hausgebackener Schokokuchen
Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:
Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Stadtgut Görlitz (Dietrich Zilly kann ab November 2014 wieder ausreichend liefern)
Hackfleisch: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren, Kürbis: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Rote Beete, Wirsing, Paprika rot und gelb, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix, Kokosmilch: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: u.a. Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Hefeklöße, Heidelbeeren, Äpfel, Mango, Kräuter, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 27. Oktober bis 31. Oktober 2014

Montag, 27. Oktober
Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse, Apfelsaft
Vesper: Leinsamenvollkornbrot mit vegetarischem Schmalz und Gemüse

Dienstag, 28. Oktober
Vegetarischer Borschtsch mit Dillschmand, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Beeren-Quarkspeise mit Cornflakes, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 29. Oktober
Lachsfilets in Zitronensauce mit Gemüse-Reis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 30. Oktober
Kresse-Quark mit Butter und Schwenkkartoffeln, Obst
Vesper: Weizensemmeln und Vollkornbrötchen mit Marmelade

Freitag, 31. Oktober – Feiertag

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:
Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Stadtgut Görlitz (Dietrich Zilly kann ab November 2014 wieder ausreichend liefern)
Kartoffeln, Möhren, Kürbis: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Rote Beete, Wirsing, Paprika rot und gelb, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix, Kokosmilch: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Milch- und Milchprodukte, Schöltomaten, Lachsfilets MSC-zertifiziert über Omega Sorg, Äpfel
Pflaumenmus, Rote-Beeren-Mischung, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 3. November bis 7. November 2014

Montag, 3. November
Vollkornnudeln mit Spinat-Joghurt-Sauce und Schafskäse, Apfelsaft
Vesper: Haferbrötchen mit Tomaten-Frischkäse

Dienstag, 4. November
Pastinaken-Karotten-Eintopf, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Dattel-Orangen-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 5. November
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Gemüsesauce und Reis
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 6. November
Hirse-Quark-Auflauf mit Zimtpflaumen, Rohkost der Saison
Vesper: Möhrenbrot mit Butter und Banane

Freitag, 7. November
Sellerieschnitzel mit Kräutersauce und Kartoffelstampf, Beeren-Joghurt
Vesper: Weizensemmeln & Vollkornsemmeln mit Dresdner Honig

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:
Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Stadtgut Görlitz (Dietrich Zilly kann ab Mitte November 2014 wieder ausreichend liefern)
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Rote Beete, Sellerie, Pastinaken, Paprika rot und gelb, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix, Kokosmilch: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Milch- und Milchprodukte, Pflaumen, Äpfel, Knäckebrot & Zwieback (Burger)
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, 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 | 10. November bis 14. November 2014

Montag, 10. November
Pasta mit Gemüsebolognese und Käse[1], Apfelsaft
Vesper: Leinsamenvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse

Dienstag, 11. November
Graupensuppe mit Kassler und Wurzelgemüse, Roggenvollkornbrot, Obst
Vesper: Hirse-Himbeer-Quarkspeise, Reiswaffeln & Vollkornfilinchen

Mittwoch, 12. November
Fischstäbchen mit Gemüsesauce und Kartoffelstampf
Vesper: Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp und Butter-Knäckebrot

Donnerstag, 13. November
Buchteln mit Vanillesauce, Rohkost der Saison
Vesper: Roggenvollkornbrot mit Gouda-Käse[1] und Gemüse

Freitag, 14. November
Marokkanischer Gemüsetopf mit Bulgur, Apfel-Quarkspeise
Vesper: Weizensemmeln & Vollkornsemmeln mit Marmelade

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Stadtgut Görlitz (Dietrich Zilly kann ab Januar 2015 wieder ausreichend liefern)
Kassler: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren, Zucchini: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Rote Beete, Sellerie, Pastinaken, Paprika rot und gelb, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix, Kokosmilch: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Pflaumen, Äpfel, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital, Honig: Imker Peter Förster, Dresden

1 mit Farbstoff Beta-Karotin

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. November bis 21. November 2014

Montag, 17. November
Pasta[1] mit Kürbisgemüse und Tomaten[4], Apfelsaft
Vesper: Dreisaatvollkornbrot[1] mit Gouda-Käse[4,I] und saurer Gurke

Dienstag, 18. November
Kartoffelsuppe[6] mit Wiener Würstchen[II], Roggenvollkornbrot[1], Obst
Vesper: Bananen-Quarkspeise[4], Reiswaffeln & Vollkornfilinchen[1]

Mittwoch, 19. November – FEIERTAG

Donnerstag, 20. November
Milchreis[4] mit Roter Grütze, Rohkost der Saison
Vesper: Haferbrot[1] mit Tomaten-Heringsbutter[3,4]

Freitag, 21. November
Rote Beete & Süßkartoffel in Kokossauce[4] mit Bulgur[1], Schokopudding[4]
Vesper: Weizensemmeln[1] & Vollkornsemmeln[1] mit Dresdner Honig

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:
Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Stadtgut Görlitz (Dietrich Zilly kann ab Januar 2015 wieder ausreichend liefern)
Wiener Würstchen: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Kürbis: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Rote Beete, Süßkartoffel, Sellerie, Pastinaken, Paprika, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt
Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: u.a. Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Pflaumen, Äpfel, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital, Honig: Imker Peter Förster, Dresden

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Ei, 3 Fisch, 4 Milch, 5 Soja, 6 Sellerie, 7 Senf, 8 Krebstiere, 9 Erdnüsse, 10 Schalenfrüchte (Nüsse mit harten Schalen), 11 Sesamsamen, 12 Weichtiere, 13 Schwefeldioxid, 14 Sulfit
I Beta-Karotin, II Stabilisator Natriumcitrat

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. November bis 28. November 2014

Montag, 24. November
Pasta[1] mit Champignon-Rahm-Sauce[1, 4], Apfelsaft
Vesper: Sonnenblumenvollkornbrot[1] mit Apfelschmalz[4] und saurer Gurke

Dienstag, 25. November
Grünkern[1]-Minestrone, Roggenvollkornbrot[1], Obst
Vesper: Bananen-Joghurt[4] mit Cornflakes[1], Reiswaffeln & Vollkornfilinchen[1]

Mittwoch, 26. November
Gulasch vom Limousin-Rind[4] mit Rotkraut und Knödeln[1,2]
Gemüsesticks mit Kräuterdipp[4] und Butterknäcke[1,4]

Donnerstag, 27. November
Kürbisrösti [1, 4] mit Lauchgemüse und Sauerrahmdipp[4], Rohkost der Saison
Vesper: Vanillequarkspeise[4] mit Naturmüsli[1]

Freitag, 28. November
Eier in Senfsauce[4, 7] mit Schwenkkartoffeln[4],
Vesper: Hausgemachter Schokokuchen[1,2,4]

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Diakoniehof Rackith (Dietrich Zilly kann ab Januar 2015 wieder ausreichend liefern)
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Kürbis, Sellerie, Pastinaken, Paprika, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Milch- und Milchprodukte, Schältomaten
Knäckebrot & Zwieback (Burger), Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf,
Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital, Honig: Imker Peter Förster, Dresden

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Ei, 3 Fisch, 4 Milch/Butter/Sahne, 5 Soja, 6 Sellerie, 7 Senf,
8 Krebstiere, 9 Erdnüsse, 10 Schalenfrüchte (Nüsse mit harten Schalen), 11 Sesamsamen,
12 Weichtiere, 13 Schwefeldioxid, 14 Sulfit
I Beta-Karotin, II Stabilisator Natriumcitrat

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. Dezember bis 5. Dezember 2014

Montag, 1. Dezember
Pasta[1] fruchtiger Tomaten-Zimt-Sauce und Käse[4, I], Apfelsaft
Vesper: Kürbiskernvollkornbrot[1] mit Kräuterfrischkäse[4]

Dienstag, 2. Dezember
Wirsingtopf[6] mit Kichererbsen, Roggenvollkornbrot[1], Obst
Vesper: Dattel-Orangen-Quark[4], Reiswaffeln & Vollkornfilinchen[1]

Mittwoch, 3. Dezember
Lachsfilets[3] mit Zitronensauce[4] und Gemüse-Reis
Gemüsesticks mit Kräuterdipp[4] und Butterknäcke[1,4]

Donnerstag, 4. Dezember
Dinkelvollkorngrieß[4] mit Kirsch-Kompott, Rohkost der Saison
Vesper: Haferbrot[1,4] mit Wiener Würstchen[II]

Freitag, 5. Dezember
Champignon-Zucchini-Pfanne mit Kartoffelstampf[4], Vanillejoghurt[4]
Vesper: Weizenbrötchen&Vollkornbrötchen[1,4] mit Pflaumenmus

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Diakoniehof Rackith (Dietrich Zilly kann ab Januar 2015 wieder ausreichend liefern)
Wiener Würstchen: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Zucchini, Sellerie, WIrsing, Paprika, Bananen, Clementinen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Lachsfilets MSC-zertifiziert über Omega Sorg
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Knäckebrot & Zwieback (Burger),
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, Teemischungen: Bombastus-Werke,
Freital, Honig: Imker Peter Förster, Dresden

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Ei, 3 Fisch, 4 Milch/Butter/Sahne, 5 Soja, 6 Sellerie, 7 Senf,
8 Krebstiere, 9 Erdnüsse, 10 Schalenfrüchte (Nüsse mit harten Schalen), 11 Sesamsamen,
12 Weichtiere, 13 Schwefeldioxid, 14 Sulfit; I Beta-Karotin, II Stabilisator Natriumcitrat

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. Dezember bis 12. Dezember 2014

Montag, 8. Dezember
Vollkornnudeln[1] mit Spitzkohl-Rahm[4] und Räuchertofu[1,5], Apfelsaft
Vesper: Mehrsaatvollkornbrot[1] mit Tomaten-Basilikum-Creme[4]

Dienstag, 9. Dezember
Rote-Beete&Möhren-Eintopf, Roggenvollkornbrot[1], Obst
Vesper: Hirse-Himbeer-Quark[4], Reiswaffeln & Vollkornfilinchen[1]

Mittwoch, 10. Dezember
Putenrollbraten[4] mit Schwenkkartoffeln und Wintergemüse[4]
Gemüsesticks mit Kräuterdipp[4] und Butterknäcke[1,4]

Donnerstag, 11. Dezember
Bratapfel-Reis-Auflauf[2,4] mit Vanille-Sauce[4], Rohkost der Saison
Vesper: Sonnenblumenvollkornbrot[1] mit Heringsfilets[3]

Freitag, 12. Dezember
Mildes Kürbis-Sellerie[6]-Curry mit Vollkornreis, Pflaumen-Zimt-Joghurt[4]
Vesper: Weizenbrötchen&Vollkornbrötchen[1,4] mit Marmelade

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Diakoniehof Rackith (Dietrich Zilly kann ab Januar 2015 wieder ausreichend liefern)
Putenrollbraten: Freilandputen Farenzhausen GmbH, Farenzhausen
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Spitzkohl, Zucchini, Wirsing, Chinakohl, Rote Beete, Kürbis, Sellerie, Pastinaken, Paprika, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital, Honig: Imker Peter Förster, Dresden

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Ei, 3 Fisch, 4 Milch/Butter/Sahne, 5 Soja, 6 Sellerie, 7 Senf, 8 Krebstiere, 9 Erdnüsse, 10 Schalenfrüchte (Nüsse mit harten Schalen), 11 Sesamsamen, 12 Weichtiere, 13 Schwefeldioxid, 14 Sulfit; I Beta-Karotin, II Stabilisator Natriumcitrat

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. Dezember bis 19. Dezember 2014

Montag, 15. Dezember
Pasta[1] mit klassischer Sauce Bolognese[4,6] und Käse[4, II], Apfelsaft
Vesper: Butter-Möhrenbrot[1,4] und Banane

Dienstag, 16. Dezember
Vegane Gulaschsuppe[5,6], Roggenvollkornbrot[1], Obst
Vesper: Heidelbeerquark[4] mit Haferflocken[1], Reiswaffeln & Vollkornfilinchen[1]

Mittwoch, 17. Dezember
Provenzalischer Gemüse-Fischtopf[3,4] mit Parboiled&Naturreis
Gemüsesticks mit Kräuterdipp[4] und Butterknäcke[1,4]

Donnerstag, 18. Dezember
Buttermilchplinsen[1,2,4] mit hausgemachtem Apfelmus, Rohkost der Saison
Vesper: Leinsamenvollkornbrot[1] mit Gouda-Käse[4, II]

Freitag, 19. Dezember
Kräuterquark[4] mit Kartoffeln und Butter[4], Obst
Vesper: Hausgebackener Apfel-Zimt-Kuchen[1,2,4]

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Diakoniehof Rackith (Dietrich Zilly kann ab Januar 2015 wieder ausreichend liefern)
Hackfleisch halb&halb: Bernhard Probst, Biofleischerei Vorwerk Podemus, Dresden
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Spitzkohl, Zucchini, Wirsing, Chinakohl, Rote Beete, Kürbis, Sellerie, Pastinaken, Paprika, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Alaska Seelachs MSC-zertifiziert über Omega Sorg
Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Knäckebrot & Zwieback (Burger),
Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, Teemischungen: Bombastus-Werke,
Freital, Honig: Imker Peter Förster, Dresden

enthält: 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen), 2 Ei, 3 Fisch, 4 Milch/Butter/Sahne, 5 Soja, 6 Sellerie, 7 Senf,
8 Krebstiere, 9 Erdnüsse, 10 Schalenfrüchte (Nüsse mit harten Schalen), 11 Sesamsamen,
12 Weichtiere, 13 Schwefeldioxid, 14 Sulfit; I Beta-Karotin, II Stabilisator Natriumcitrat

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./23. Dezember 2014 & 2. Januar 2015

Montag, 22. Dezember 2014
Pasta[1] mit Gemüsebolognese[6] und Käse[4], Apfelsaft
Vesper: Leinsamenbrot[1] mit Kräuterfrischkäse[4]

Dienstag, 23. Dezember 2014
Kartoffel-Möhren-Eintopf[6], Roggenvollkornbrot[1], Obst
Vesper: Weihnachtliches Gebäck[1,3,4]

****

Freitag, 2. Januar 2015
Pasta[1] mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Käse[4,I]
Vesper: Weizensemmeln & Weizenvollkornsemmeln mit Pflaumenmus

Änderungen je nach Angebot vorbehalten.

Unsere Bio-Zutaten und deren Lieferanten:

Buchteln, Brot und Brötchen: Thomas Heller, Bio-Konditorei und Bäckerei Bucheckchen, Dresden
Suppenhühner: Dietrich Zilly, Biogeflügelhof Ehrenberg bei Hohenstein, Sächsische Schweiz
Eier: derzeit Diakoniehof Rackith (Dietrich Zilly kann ab Januar 2015 wieder ausreichend liefern)
Kartoffeln, Möhren: Johannes Welde, Welde Natur, Dorfhain
Spitzkohl, Zucchini, Wirsing, Chinakohl, Rote Beete, Kürbis, Sellerie, Pastinaken, Paprika, Bananen, Zitronen: Naturkost Erfurt
Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Bulgur, Dinkelgrieß, Milchreis, Hirse, Mehl, Rohrohrzucker, Haferflocken, Cornflakes, Grünkern, Salz, Vanille, Räuchertofu, Polenta, Sojageschnetzeltes, Reiswaffeln, Marmelade, 3KornMix: Naturkost Erfurt

Im Hinblick auf unsere Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau werden wir kontrolliert durch Grünstempel–Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021

konventionell: Milch- und Milchprodukte, Schältomaten, Knäckebrot & Zwieback (Burger), Apfel-Direktsaft natur: Kelterei Walther, Arnsdorf, Teemischungen: Bombastus-Werke, Freital, Honig: Imker Peter Förster, Dresden

enthält: 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen/Roggen), 2 Ei, 3 Fisch, 4 Milch/Butter/Sahne, 5 Soja, 6 Sellerie, 7 Senf, 8 Krebstiere, 9 Erdnüsse, 10 Schalenfrüchte (Nüsse mit harten Schalen), 11 Sesamsamen, 12 Weichtiere, 13 Schwefeldioxid, 14 Sulfit; I Beta-Karotin, II Stabilisator Natriumcitrat

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