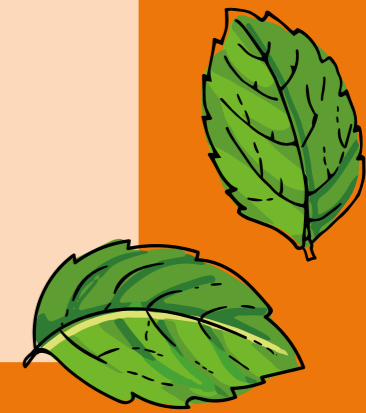




08



Rezept des Monats

ERFRISCHENDES PFEFFERMINZSORBET

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 ml Wasser
150 g Zucker
viele Pfefferminzblätter bzw. -zweige, am besten Bio
Zitronen- oder Limettensaft
2 Beutel Pfefferminztee

ZUBEREITUNG :

Zunächst kochst du das Wasser mit dem Zucker auf und lässt es abkühlen. In der Zwischenzeit spülst du das Kraut vorsichtig mit Wasser ab und schüttelst es trocken.

Gib nun so viele Pfefferminzblätter in die erkaltete Flüssigkeit, dass diese vom Zuckersirup knapp bedeckt werden und hänge zusätzlich noch die Teebeutel hinein, wenn dein Sorbet besonders frisch und minzig werden soll.

Lass alles nun einen Tag abgedeckt bei normaler Raumtemperatur stehen.

Nach einem Tag nimmst du die Teebeutel aus der Masse heraus und mixt sie mit einem Stand- oder Stabmixer auf. Gib nun den Sud durch ein Sieb. Jetzt schmeckst du mit Zitronen- oder Limettensaft ab.

Wenn du keine Eismaschine hast, gibst du nun die Flüssigkeit in eine flache Form mit Deckel und lässt sie mindestens 3 bis 4 Stunden im Gefrierfach oder Tiefkühler gefrieren.

Brich die gefrorene Masse mit einer Gabel auf und mixe sie wieder auf bzw. püriere sie so lange glatt, bis keine gefrorenen Stücken mehr zu sehen sind. Stelle das Sorbet erneut in den Gefrierschrank zurück, wenn es fester werden soll, oder serviere es direkt. Falls das Sorbet zu sehr gefroren ist, kannst du es auch für etwa eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen, damit es weicher wird. Wenn Du Eisformen mit Stiel hast, befülle diese einfach mit der fertigen Masse und genieße dein Pfefferminzeis!

GUTEN APPETIT!



Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie Dinkel
 - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VIIIa Mandeln
 - VIIIb Haselnüsse
 - VIIIc Walnüsse
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse
 - VIII f Paranüsse
 - VIII g Pistazien
 - VIII h Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - VIII j Pinienkerne

- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
 - 2) mit Farbstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel,
 - 4) mit Nitritpökelsalz
 - 5) mit Phosphat
 - 6) mit Geschmacksverstärker
 - 7) geschwefelt
 - 8) mit Nitrat
 - 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.


SPEISEPLAN AUGUST 2024



Servicetelefon
0341. 448 21 10

Saxonia-Catering GmbH & Co. KG
Marschnerstraße 30, 04109 Leipzig
Paracelsusstraße 23, 06114 Halle (Saale)







kinder@saxonia-catering.de
www.saxonia-catering.de

	DGE-MENÜ	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	TAGESANGEBOT
DO 01.08. <small>Ferien SA und SN</small>				
FR 02.08. <small>Ferien SA und SN</small>				
MO 05.08.	Linseneintopf süß-sauer, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Obst  Ia, IX	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX	Hot Dog mit Geflügelwiener ^(1,3,5) , optional auch vegetarisch, mit Gurken, Röstzwiebeln und Hot-Dog-Soßen  Ia, III, VI, VII, IX, X
DI 06.08.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat  Ia, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1,3,5) und Tomatensoße, Gurkensalat  Ia, III, VII	Hähnchengulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Gurkensalat  Ia, VII	Burgertag saftiges Rindfleisch- oder Veggie-Patty mit knackigem Salat, Tomate und Burgersoße  Ia, III, VII, X, XI
MI 07.08.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat  Ia, III, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Tomatensalat  Ia, IV, VII, IX	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Tomatensalat  Ia, III, VII	Currywurst ^(1,3,5) , optional auch vegetarisch, mit fruchtiger Tomatensoße und Gitterkartoffeln  Ia, IX, X
DO 08.08.	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark  Ia, III, VII	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Beerenquark  Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Beerenquark  VII	Dönertag Putenfleisch mit Krautsalat und Soßen, dazu Tomatenreis  Ia, VII, XI
FR 09.08.	Marinierter Hering ^(3,9) in Joghurtsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst  Ia, III, IV, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen, Obst  Ia, IX	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst  Ia, VI, VII, VIII	Vegetarische Gemüsemaultaschen mit Schmelzzwiebeln  Ia, III, VII, IX
MO 12.08.	Djuvec Eintopf mit Schweinefleisch, Paprika, Auberginen, Zucchini und grünen Bohnen, dazu Kräuterreis, Obst  Ia, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst  Ia, VII, VIII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln, Obst  Ia, VII, X	Hot Dog mit Geflügelwiener ^(1,3,5) , optional auch vegetarisch, mit Gurken, Röstzwiebeln und Hot-Dog-Soßen  Ia, III, VI, VII, IX, X
DI 13.08.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Nudeleintopf mit Suppengemüse, Rauchfleisch ^(1,3,4) , dazu Brot, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, Ib, VII, IX	Pizzaschnitte Elsässer Art mit Bauchspeck ⁽³⁾ und Porree, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Burgertag Hähnchenfleisch in knuspriger Panade oder Veggie-Patty mit knackigem Salat, Tomate und Burgersoße  Ia, III, VII, X, XI
MI 14.08.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Gurken-Tomatensalat  Ia, IV, VII	Tortellini mit Rindfleischfüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Gurken-Tomatensalat  Ia, VII	Crispy Cheese Patty mit Kräuter-Zitronensoße, Kräuterkartoffeln und bunten Möhren  Ia, III, VII	Chili con Carne, dazu Reis  Ia, IX, XI
DO 15.08.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, VII, IX	Strozzapreti mit Wurstgulasch ^(1,3,5) , Kirschjoghurt  Ia, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, Ib, Ic, IX	Dönertag Putenfleisch mit Krautsalat und Soßen, dazu Fladenbrot  Ia, VII, XI
FR 16.08.	Soja- und Gemüswüfel in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten, Obst  Ia	Kaiserschmarrn ohne Rosinen, dazu Vanillesoße, Obst  Ia, III, VII	Vegetarische Tomatenrahmsuppe mit Reis und Kräutern  Ia, VII

	DGE-MENÜ	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	TAGESANGEBOT
MO 19.08.	Gemüseintopf mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst  Ia, IX	Currywurstgulasch ^(1,3,5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst  Ia, VII, IX, X	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst  Ia, VII	Hot Dog mit Geflügelwiener ^(1,3,5) , optional auch vegetarisch, mit Gurken, Röstzwiebeln und Hot-Dog-Soßen  Ia, III, VI, VII, IX, X
DI 20.08.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat  Ia, VII	Kartoffeleintopf mit Hackfleisch, Karotten und Tomatensoße, Gurkensalat  Ia, III, VII, IX	Burgertag saftiges Rindfleisch- oder Veggie-Patty mit knackigem Salat, Tomate und Burgersoße  Ia, III, VII, X, XI
MI 21.08.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VII	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in dunkler Rahmsoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Möhren-rohkost  Ia, VII	Currywurst ^(1,3,5) , optional auch vegetarisch, mit fruchtiger Tomatensoße und Gitterkartoffeln  Ia, IX, X
DO 22.08.	Rindergulasch mit Paprika und Petersilienkartoffeln, Mangoquark  Ia	Nudeln mit Wurstgulasch ^(1,3,5) , Mangoquark  Ia, IX, X	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Mangoquark  Ia, VI, VII, VIII	Dönertag Putenfleisch mit Krautsalat und Soßen, dazu Tomatenreis  Ia, VII, XI
FR 23.08.	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (mit Mais und Möhren), Obst  Ia, IV, VII, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Cremige Tomatensuppe mit Reismudeln und Petersilie, Obst  Ia, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, Stückobst  VII
MO 26.08.	Mildes Chili sin Carne mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst  Ia	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Obst  Ia, VI, VII	„Schnippelwurstgulasch“ Scheiben von Wiener Würstchen ^(1,3,5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	Hot Dog mit Geflügelwiener ^(1,3,5) , optional auch vegetarisch, mit Gurken, Röstzwiebeln und Hot-Dog-Soßen  Ia, III, VI, VII, IX, X
DI 27.08.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese vom Schwein, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, IX	Vegetarische Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Burgertag Hähnchenfleisch in knuspriger Panade oder Veggie-Patty mit knackigem Salat, Tomate und Burgersoße  Ia, III, VII, X, XI
MI 28.08.	Seelachswürfel in Honig-Dillsoße, dazu Erbsen und Reis, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Nudeln mit Schinkenwürfeln ^(1,3,5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost  Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Chili con Carne, dazu Reis  Ia, IX, XI
DO 29.08.	Tomatensuppe mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Karotten und Kartoffeln, Heidelbeerquark  Ia, VII, IX	Spaghetti mit Zitronen-Basilikumsoße, Heidelbeerquark  Ia, VII	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kräuterreis, Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Dönertag Putenfleisch mit Krautsalat und Soßen, dazu Fladenbrot  Ia, VII, XI
FR 30.08.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst  Ia, VII	Pizza Margherita Obst  Ia, VII	Brokkoli-Nuss-Ecke auf Salatbett mit Kräuterdip  Ia, Id, III, VII, VIIIb

GUTEN APPETIT!

Wichtiger Hinweis! Das Tagesangebot gibt es nicht während der Ferien im jeweiligen Bundesland.

 vegetarische Speise;  enthält Schwein;  enthält Rind;  enthält Geflügel;  enthält Fisch;  enthält Wild;  enthält Lamm