

IHR SPEISEPLAN

für 18.03.2024 - 24.03.2024 KW 12

VOLKSSOLIDARITÄT

Stadtverband Chemnitz e.V.

Zentralküche · Zwickauer Str. 247a · 09116 Chemnitz
E-Mail: zve@vs-chemnitz.de
www.kueche.vs-chemnitz.de

Tel: 0371 495017 - 10 od. -13



IHR SPEISEPLAN

für 18.03.2024 - 24.03.2024 KW 12

Name

Straße

PLZ/Ort

Änderungswünsche sind jeweils bis 14:30 Uhr des Vortages möglich. Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü.

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "Traditionell & herzhaft"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"	
Mo 18.03.	"Sächsische" Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] 631,3 Kcal - 17,8 EW 43,5 Fett - 38,3 KH 5,90 €	Kaninchenleberragout [G] mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree [1,G] 746,1 Kcal - 38,7 EW 46,9 Fett - 40,4 KH 6,90 €	Hörnchennudeln [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1] 480,8 Kcal - 15,8 EW 17,7 Fett - 62,9 KH 5,40 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Eisbeinfleisch [2,3,FR] auf Sauerkraut mit gefüllten Kartoffelknödeln (Grammelknödel) [3,A(O)CO]	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL] 312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH 8,90 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Rohkostsalatmix mit Blattsalat, Joghurt dressing [GM] und Baguettebrötchen[A(A1)]	Stracciatella-joghurt [FG] 501,3 Kcal - 12,7 EW 33,3 Fett - 35,5 KH 2,50 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] 405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH 4,10 €	
Di 19.03.	Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Schweinefleisch [A(A1)C] 274,4 Kcal - 15,4 EW 11,8 Fett - 24,9 KH 5,90 €	Putenrahm-geschnetzeltes mit Champignons [3,A(A1)GL] und Gemüseris [L] 640 Kcal - 32,2 EW 19,4 Fett - 82,1 KH 6,90 €	Lasagne Bolognese "vegetarisch" mit Tomatensoße [1,A(A1)] 514,7 Kcal - 17,7 EW 17,9 Fett - 67 KH 5,40 €		Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)LM] 335,4 Kcal - 10,5 EW 18,3 Fett - 28,9 KH 8,90 €		Rhabarber-kompott mit Vanillesoße [1,G] 155,3 Kcal - 1,1 EW 0,2 Fett - 33,5 KH 2,50 €	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Rindfleischsalat [9,L], Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 452 Kcal - 19,2 EW 37,3 Fett - 9 KH 4,10 €	
Mi 20.03.	Schweinegulasch mit Makkaroni [A(A1)] 637,7 Kcal - 43,6 EW 18,1 Fett - 73,6 KH 5,90 €	Kräutersahnequark [G] mit Butter, [G] Kalbsleberwurst [2,3] und Salzkartoffeln 626,1 Kcal - 26,7 EW 34,8 Fett - 48,3 KH 6,90 €	Rahmchampignons [1,A(A1)G] mit Schwäbischen Eierspätzle [A(A1)C] und geriebenen Käse [G] 509,7 Kcal - 22,9 EW 17,1 Fett - 62 KH 5,40 €		Goldgelbes Rührei [CG] mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree 416,1 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH 8,90 €		Schokoladen-quark [FG] 411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 KH 2,50 €	Schmelzkäse Sahne [2,G], Harzer Käse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] 352,3 Kcal - 19,2 EW 30,3 Fett - 0,7 KH 4,10 €	
Do 21.03.	Bunter vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln [3,A(A1)GL] 179 Kcal - 8,2 EW 0,5 Fett - 32,2 KH 5,90 €	Ofen- Backfisch [A(A1)CDGM] mit Senfsoße [1,A(A1)M] und Sellerie-Kartoffelstampf [1,G] 514,8 Kcal - 19,1 EW 24,5 Fett - 50,4 KH 6,90 €	Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse, [A(A1)C] dazu Kräutersoße [1,A(A1)G] 551 Kcal - 10,8 EW 15,8 Fett - 67,2 KH 5,40 €		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL] 336,6 Kcal - 12,2 EW 15 Fett - 35,4 KH 8,90 €		Heidelbeer-kompott [1] mit Vanillesoße [1,G] 328,8 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,9 KH 2,50 €	Gouda [G], Salami [2,3], Pfälzer Leberwurst [M], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 2640,3 Kcal - 95 EW 248,4 Fett - 5,9 KH 4,10 €	
Fr 22.03.	Tiegelwurst , [2,A(A3)] dazu Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln 724,1 Kcal - 30 EW 44,1 Fett - 47,6 KH 5,90 €	Frikadelle vom Schwein und Rind[A(A1)C] mit Bratensoße, [A(A1)] Mischgemüse [1] und Salzkartoffeln 597,7 Kcal - 22,5 EW 29,2 Fett - 58,6 KH 6,90 €	Vegetarischer Grüne-Bohneneintopf 198,3 Kcal - 7 EW 0,5 Fett - 36,3 KH 5,40 €		Reibekuchen mit Apfelmus [A(A1)C] 544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH 8,90 €		Mascarpone - Creme mit Roter Grütze [G] 337,5 Kcal - 6 EW 12,8 Fett - 50 KH 2,50 €	Limburger [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant, Markenbutter [G] 8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH 4,10 €	
Sa 23.03.	Drei kleine Hefeklöße [A(A1)G] mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße [1,G] 404,6 Kcal - 11,3 EW 2,9 Fett - 81,8 KH 5,90 €	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße, [3,A(A1)L] Salzkartoffeln und cremigen Krautsalat [3] 643 Kcal - 42,3 EW 27,2 Fett - 53,9 KH 6,90 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH K Kirschkuchen [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln [A(A1)DG] 382,1 Kcal - 16 EW 16 Fett - 41,8 KH 8,90 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH 2,10 €	Naturjoghurt mit Maracujamus [1,3] 181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 KH 2,50 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringsalat [2,CDGM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] 547,3 Kcal - 18,6 EW 50,2 Fett - 4,8 KH 4,10 €
So 24.03.	Nudeleintopf mit buntem Gemüse mit Geflügelfleisch [A(A1)CL] 675,4 Kcal - 33 EW 6,8 Fett - 116 KH 5,90 €	Schweinebraten in Soße[A(A1)] mit feinen Möhrchen und Salzkartoffeln 493,1 Kcal - 31,1 EW 18,4 Fett - 46,9 KH 6,90 €			Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse naturell und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 8,90 €		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse naturell und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 8,90 €	Buttermilch-dessert mit Gartenfrucht [G] 339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH 2,50 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] 405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH 4,10 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 18.03.										A K B
Di 19.03.										A K B
Mi 20.03.										A K B
Do 21.03.										A K B
Fr 22.03.										A K B
Sa 23.03.										A K B
So 24.03.										A K B

Die Bezeichnungen hinter den einzelnen Speisen im oben aufgeführten Speiseplan haben folgende Bedeutung: **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** [1] Farbstoff [2] Konservierungsstoff [3] Antioxidationsmittel [4] Geschmacksverstärker [5] geschwefelt [6] geschwärzt [7] gewachst [8] Phosphat [9] Süßungsmittel [10] Phenylalanin-Quelle [11] abführend [12] unter Schutzatmosphäre verpackt [99] frei von deklarationspflichtigen Stoffen **Allergene:** [A] Gluten [A1] Weizen [A2] Roggen [A3] Gerste [A4] Hafer [A5] Dinkel [A6] Kamut [B] Krebs [C] Ei [D] Fisch [E] Erdnuss [F] Soja [G] Milch [H] Schalen [H1] Mandel [H2] Haselnuss [H3] Walnuss [H4] Kaschunuss [H5] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse[L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfit [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktisch Allergenfrei, dennoch können Spuren von Allergenen enthalten sein.

* Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Bestellungen aus Spalte 7-K sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1-6) möglich. Änderungen vorbehalten