

# IHR SPEISEPLAN

für **18.09.2023 - 24.09.2023** KW **38**

# 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 **18.09.2023 - 24.09.2023** KW **38**


Name

Straße

PLZ/Ort

Änderungswünsche sind jeweils bis 15:00 Uhr des Vortages möglich.  
Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns  
bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü. Für Personen,  
die nicht dem Personenkreis nach § 53 AO angehören, erhöht sich der  
Abgabepreis um die gesetzliche Mehrwertsteuer.

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"	
<b>Mo</b> 18.09.	<b>Möhreneintopf</b> [2,3,8,A(A1)] mit Würstchenscheiben  372,8 Kcal - 8,3 EW 7,2 Fett - 48,3 KH <b>5,50 €</b>	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Pilzrahmsauce [1,A(A1)G] und Semmelknödeln [A(A1)CG] 505,5 Kcal - 33,8 EW 15,9 Fett - 51,7 KH <b>6,50 €</b>	<b>Bunte Tortelloni</b> [A(A1)CG] mit Friskäsefüllung und fruchtiger Tomatensoße [1] 645,5 Kcal - 27,4 EW 14,1 Fett - 96,6 KH <b>4,95 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Schinkensülze [2,3,LM]</b> mit Remouladensauce, [1,3,9,CGLM] Bratkartoffeln [1] und kleiner Salatbeilage	<b>Hähnchenoberkeule</b> in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL]  438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH <b>8,50 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Freitag</b>  <b>Frischer Feldsalat</b> mit Cocktailtomaten und Walnüssen, dazu fruchtiges Dressing [3,H(H3)O] und Baguettebrötchen [A(A1A2)]	<b>Buttermilch- dessert</b> Orange-Limette [G]  339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH <b>2,30 €</b>	<b>Limburger [G], Hähnchen in Aspik</b> [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant [G], Markenbutter [G] 8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Di</b> 19.09.	<b>Soljanka</b> mit Brötchen [A(A1A3)]  634,6 Kcal - 23 EW 40,5 Fett - 41,6 KH <b>5,50 €</b>	<b>Gulasch "halb &amp; halb"</b> [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] 702,9 Kcal - 45,7 EW 19,4 Fett - 83,1 KH <b>6,50 €</b>	<b>Drei Quarkkeulchen</b> mit Rosinen, [A(A1)CG] Zucker und Zimt, dazu Apfelmus [3] 749,2 Kcal - 16,7 EW 14,1 Fett - 140,4 KH <b>4,95 €</b>		<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG]  381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH <b>8,50 €</b>		<b>Erdbeerkompott</b> [1,G]  217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH <b>2,30 €</b>	<b>Camembert [G], Kochschinken</b> [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringssalat [2,3,4,9,DM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] 426,2 Kcal - 16,3 EW 37,3 Fett - 6 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Mi</b> 20.09.	<b>Porreeintopf</b> mit Karotten, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch  304 Kcal - 16,7 EW 8,2 Fett - 37,1 KH <b>5,50 €</b>	<b>Hacksteak</b> "Griechischer Art" [FR] mit Tomatensoße [1,A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G] 475,5 Kcal - 18,8 EW 21,5 Fett - 48,9 KH <b>6,50 €</b>	<b>Blumenkohl- Käsestern</b> [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln 418,2 Kcal - 13,5 EW 8,9 Fett - 68,2 KH <b>4,95 €</b>		<b>Gebackene Filetstücke</b> vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais [A(A1)DGM]  399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH <b>8,50 €</b>		<b>Rote Grütze</b> [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G]  303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,6 KH <b>2,30 €</b>	<b>Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [8], Maasdamer</b> [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] 405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Do</b> 21.09.	<b>Zwei große Kartoffelreibekekuchen</b> [2,3,0] mit Apfelmus [3]  327,2 Kcal - 5,3 EW 8,5 Fett - 72,5 KH <b>5,50 €</b>	<b>Schweine- geschmortes "Züricher Art"</b> mit Champignons, [A(A1)G] dazu Eierknöpfe [A(A1A5)C] 739,2 Kcal - 39,7 EW 30,5 Fett - 75,1 KH <b>6,50 €</b>	<b>Gemüsefrikadelle</b> [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G], und Tomatenreis 515,5 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 76,9 KH <b>4,95 €</b>		<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G]  327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH <b>8,50 €</b>		<b>Nougatcreme</b> mit Sauerkirschkompott  394,1 Kcal - 2,5 EW 10,1 Fett - 25,1 KH <b>2,30 €</b>	<b>Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami</b> [2,3,8], Rindfleischsalat [9,L], Tomate- Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 452 Kcal - 19,2 EW 37,5 Fett - 9 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Fr</b> 22.09.	<b>Süß-Saure Kartoffelstückchen</b> [2,3,8,9,LM] mit Jagdwurst- und Gurkenwürfeln  480 Kcal - 13,3 EW 16 Fett - 64,7 KH <b>5,50 €</b>	<b>Welsfilet "Senf-Dill"</b> [D] mit Kräutersoße, [1,A(A1)G] Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Salzkartoffeln 400,7 Kcal - 24,4 EW 12,1 Fett - 46,9 KH <b>6,50 €</b>	<b>Drei Eierpfannkuchen</b> [A(A1)CG] und Vanillesoße [1,G] 451,6 Kcal - 14,2 EW 12,1 Fett - 76,6 KH <b>4,95 €</b>		<b>Geflügelfrikadelle</b> in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM]  337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH <b>8,50 €</b>		<b>Mandarinen- Kompott</b>  177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 39 KH <b>2,30 €</b>	<b>Schmelzkäse Sahne [2,G], Harzer Käse</b> [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee, Markenbutter [G] 352,3 Kcal - 19,2 EW 30,3 Fett - 0,7 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Sa</b> 23.09.	<b>Zwei gekochte Eier [C]</b> in Senfsoße [1,A(A1)M] mit Salzkartoffeln und buntem Rohkostsalat  482,2 Kcal - 21,4 EW 21,7 Fett - 47,7 KH <b>5,50 €</b>	<b>Geschmortes Schweinshaxerl</b> in Kümmelsoße, [A(A1)] dazu Sauerkraut mit Speck[1] und Salzkartoffeln 540,2 Kcal - 30,3 EW 23,5 Fett - 49,1 KH <b>6,50 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> <b>A</b> Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH <b>K</b> Kirschkuchen [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH <b>B</b> Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH		<b>Jägerfrikadelle vom Schwein</b> in Champignonsauce mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] 438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH <b>8,50 €</b>		<b>Brotbox:</b> 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G]  422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH <b>2,00 €</b>	<b>Sahniges Quarkdessert</b> mit Früchten [7,FG]  330,8 Kcal - 19,2 EW 9,7 Fett - 40,5 KH <b>2,30 €</b>	<b>Gouda [G], Salami [2,3], Pfälzer Leberwurst [M], Frischkäse Kräuter</b> [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 571,4 Kcal - 16,6 EW 54,8 Fett - 2,8 KH <b>3,90 €</b>
<b>So</b> 24.09.	<b>Pilzeintopf "Süß-Sauer"</b> mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln [A(A1)G]  398,7 Kcal - 20 EW 7,2 Fett - 57 KH <b>5,50 €</b>	<b>Rinderzunge</b> [2,3] mit Bratensoße, [A(A1)] Buttererbsen [G] und Dampfkartoffeln 518,9 Kcal - 26,7 EW 22,8 Fett - 50,3 KH <b>6,50 €</b>			<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüserais [A(A1)GL] 406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH <b>8,50 €</b>		<b>Aprikosen- kompott</b> mit Vanillesoße [1,G]  281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH <b>2,30 €</b>	<b>Limburger [G], Hähnchen in Aspik</b> [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant [G], Markenbutter [G] 8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH <b>3,90 €</b>	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
<b>Mo</b> 18.09.										A K B
<b>Di</b> 19.09.										A K B
<b>Mi</b> 20.09.										A K B
<b>Do</b> 21.09.										A K B
<b>Fr</b> 22.09.										A K B
<b>Sa</b> 23.09.										A K B
<b>So</b> 24.09.										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] Kaschnuss [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