

# IHR SPEISEPLAN

für **16.05.2022 - 22.05.2022** KW **20**

# 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 **16.05.2022 - 22.05.2022** KW **20**

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 & herzlich"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtsch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"	
<b>Mo</b> 16.05.	<b>"Sächsische" Kartoffelsuppe [1,L]</b> mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] 631 Kcal - 17,8 EW 43,4 Fett - 38,3 KH <b>4,95 €</b>	<b>Kaninchenleberragout</b> [G] dazu Kartoffelpüree [1,G] 743,1 Kcal - 38,7 EW 46,7 Fett - 40,2 KH <b>5,60 €</b>	<b>Makkaroni</b> [A(A1)] mit Kräuterfrischkäsesoße [1] 716,4 Kcal - 23,2 EW 30,6 Fett - 85,8 KH <b>4,95 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit frischem Spargel, Kräuterhollandaise und Salzkartoffeln [A(A1A3)CGLMO]	<b>Sauerbraten</b> vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL] 312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH <b>8,10 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Freitag</b>  <b>Mexikanischer Salat</b> (Chinakohl, Mais, Kidneybohnen) mit Joghurt dressing und Brötchen [A(A1A2)]	<b>Stracciatella-joghurt</b> [FG] 501,3 Kcal - 12,7 EW 33 Fett - 35,5 KH <b>2,10 €</b>	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [2,3,8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Butter [G] [G] 416,5 Kcal - 14,4 EW 37,5 Fett - 5,4 KH <b>3,70 €</b>	
<b>Di</b> 17.05.	<b>Kohlrabi-Karotten-Eintopf</b> mit Schweinefleisch 274,4 Kcal - 15,4 EW 11,8 Fett - 24,9 KH <b>4,95 €</b>	<b>Putenrahm-geschnetzeltes</b> mit Champignons [3,A(A1)GL] und Gemüsereis [L] 645,2 Kcal - 32,2 EW 18,9 Fett - 84,7 KH <b>5,40 €</b>	<b>Lasagne Bolognese "vegetarisch"</b> mit Tomatensoße [1,A(A1)] 514,7 Kcal - 17,7 EW 16,9 Fett - 67 KH <b>4,95 €</b>		<b>Hausgemachte Wirsingroulade</b> in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)LM] 335,4 Kcal - 10,5 EW 18,3 Fett - 28,9 KH <b>6,90 €</b>		<b>Rhabarber-kompott</b> mit Vanillesoße [1,G] 155,3 Kcal - 1,1 EW 0,2 Fett - 28,9 KH <b>2,10 €</b>	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Obst nach Angebot, Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Butter [G] 527,8 Kcal - 22,8 EW 44,5 Fett - 9,6 KH <b>3,70 €</b>	
<b>Mi</b> 18.05.	<b>Schweinegulasch [A(A1)]</b> mit Makkaroni [A(A1)] 640,3 Kcal - 43,7 EW 18,2 Fett - 74 KH <b>5,40 €</b>	<b>Kräutersahnequark</b> [G] mit Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3] und Salzkartoffeln 641,2 Kcal - 27,1 EW 34,8 Fett - 51,6 KH <b>5,10 €</b>	<b>Rahmchampignons</b> [1,A(A1)G] mit Schwäbischen Eierspätzle [A(A1)C] und geriebener Käse [G] 509,3 Kcal - 22,9 EW 17 Fett - 62 KH <b>4,95 €</b>		<b>Klopse "Königsberger Art"</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL] 336,6 Kcal - 12,2 EW 13,3 Fett - 35,4 KH <b>6,90 €</b>		<b>Schokoladen-quark</b> [FG] 411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 KH <b>2,10 €</b>	Schmelzkäse Sahne [2,G], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], 444,2 Kcal - 13,7 EW 42,3 Fett - 2 KH <b>3,70 €</b>	
<b>Do</b> 19.05.	<b>Bunter Gemüse Eintopf</b> mit Wiener Würstchen [3,A(A1)GL] 179 Kcal - 8,2 EW 0,5 Fett - 32,2 KH <b>4,95 €</b>	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> [A(A1)DG] mit Senfsoße [1,A(A1)GM], und Salzkartoffeln Rotkrautsalat 443 Kcal - 35,7 EW 12,1 Fett - 44,3 KH <b>6,10 €</b>	<b>Schupfnudelpfanne</b> mit buntem Gemüse [A(A1)C] dazu Kräutersoße [1,A(A1)G] 550,8 Kcal - 10,8 EW 15,7 Fett - 67 KH <b>4,95 €</b>		<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG] 416,1 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH <b>6,10 €</b>		<b>Heidelbeer-kompott</b> [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 328,4 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,8 KH <b>2,10 €</b>	Gouda [G], Salami [2,3], Geflügelleberwurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Butter [G] 497,2 Kcal - 25,8 EW 40,7 Fett - 6,5 KH <b>3,70 €</b>	
<b>Fr</b> 20.05.	<b>Süß-Saurer Fleckeeintopf</b> [9] 431 Kcal - 36,1 EW 8 Fett - 51,2 KH <b>5,20 €</b>	<b>Geflügelfrikadelle [A(A1)CGM]</b> mit Schwarzwurzel in Rahm [A(A1)G], Geflügelsoße [3,A(A1)L] und Salzkartoffeln 607,4 Kcal - 23,2 EW 22,4 Fett - 74,3 KH <b>5,50 €</b>	<b>Vegetarischer Grüner Bohneneintopf</b> 198,3 Kcal - 7 EW 0,5 Fett - 36,3 KH <b>4,95 €</b>		<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus [A(A1)C] 0 544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH <b>6,10 €</b>		<b>Sahniges Quarkdessert</b> mit Früchten [7,FG] 330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH <b>2,10 €</b>	Limburger [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant, Butter [G] 369,2 Kcal - 13,5 EW 34,2 Fett - 2,1 KH <b>3,70 €</b>	
<b>Sa</b> 21.05.	<b>Drei kleine Hefeklöße</b> [A(A1)CG] mit Heidelbeersoße [G] 652,4 Kcal - 20,8 EW 6,9 Fett - 120 KH <b>5,10 €</b>	<b>Zwei Chicken Haxen</b> [A(A1)] mit Geflügelsoße, [3,A(A1)L] Salzkartoffeln und Tomatensalat [1,3,A(A3)O] 599,1 Kcal - 49,8 EW 20,4 Fett - 52 KH <b>5,50 €</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(A1)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 - 46,2 KH <b>2,20 €</b>		<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln 382,1 Kcal - 16 EW 16 Fett - 41,8 KH <b>7,20 €</b>		<b>Brotbox:</b> 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH <b>Stück 1,50 €</b>	<b>Naturjoghurt</b> mit Maracujamus [1,3] 181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 KH <b>2,10 €</b>	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,4,8], Gurkensalat, Frischkäse natur [G], Butter [G] 529,2 Kcal - 25,2 EW 44,5 Fett - 7,8 KH <b>3,50 €</b>
<b>So</b> 22.05.	<b>Blumenkohlcremesuppe [1,G]</b> mit Geflügelklößchen [A(A1)CGM] 489,1 Kcal - 22 EW 35 Fett - 21 KH <b>4,95 €</b>	<b>Rinderzunge</b> mit Spargelrahmgemüse [A(A1)G] und Dampfkartoffeln 497,5 Kcal - 23,3 EW 26,7 Fett - 38,7 KH <b>6,50 €</b>			<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>6,70 €</b>		<b>Buttermilchdessert</b> mit Gartenfrucht [G] 339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH <b>2,10 €</b>	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [2,3,8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Butter [G] [G] 416,5 Kcal - 14,4 EW 37,5 Fett - 5,4 KH <b>3,70 €</b>	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
<b>Mo</b> 16.05.										A K B
<b>Di</b> 17.05.										A K B
<b>Mi</b> 18.05.										A K B
<b>Do</b> 19.05.										A K B
<b>Fr</b> 20.05.										A K B
<b>Sa</b> 21.05.										A K B
<b>So</b> 22.05.										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] Pecanuss [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 Verarbeitungsstoffs 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