

# IHR SPEISEPLAN

für **12.06.2023 - 18.06.2023** KW **24**

# 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 **12.06.2023 - 18.06.2023** KW **24**

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-/Feiertagszuschlag: 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> 12.06.	<b>"Sächsische" Kartoffelsuppe [1,L]</b> mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] 631,3 Kcal - 17,8 EW 43,5 Fett - 38,3 KH <b>5,50 €</b>	<b>Feiner Hackbraten</b> [2,3,8,LM] mit Zwiebelsoße, [A(A1)] Bohnengemüse [1,A(A1)G] und Kartoffelpüree [1,G] 693,9 Kcal - 23,6 EW 40 Fett - 55,4 KH <b>6,50 €</b>	<b>Fluffige Pfannkuchen [A(A1)CG]</b> mit Vanillesoße [1] 530,4 Kcal - 17,9 EW 16 Fett - 77,3 KH <b>4,95 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b> <b>Feiner Heringstopf</b> (Matjes, Räucherlachs, Buttermilch, Joghurt, Champignons) [2,4,DG] mit Salzkartoffeln und Rohkostsalat	<b>Feines Gemüseragout</b> in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)GL] 280 Kcal - 6 EW 11,6 Fett - 34 KH <b>8,50 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Freitag</b> <b>Tomatensalat</b> mit Hirtenkäse und Baguettebrötchen [1,3,A(A3)G0]	<b>Vanillequark</b> [G] mit Pfirsich-Maracujamus [1,3] 291 Kcal - 11,6 EW 8,5 Fett - 39,1 KH <b>2,30 €</b>	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] 377,3 Kcal - 25,2 EW 30,4 Fett - 0,7 KH <b>3,90 €</b>
<b>Di</b> 13.06.	<b>Weißkrauteintopf</b> mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel 270,5 Kcal - 13,3 EW 9,4 Fett - 31,1 KH <b>5,50 €</b>	<b>Kasselerulasch</b> [2,3,A(A1)] mit Semmelknödel [A(A1)CG] 702,6 Kcal - 37,9 EW 25,1 Fett - 78,7 KH <b>6,50 €</b>	<b>Vegetarischer Linseneintopf</b> mit buntem Gemüse [A(A1)L] 530,8 Kcal - 23,5 EW 2 Fett - 92,3 KH <b>4,95 €</b>		<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln [A(A1)CGLM] 353,4 Kcal - 11,8 EW 19,4 Fett - 29,3 KH <b>8,50 €</b>		<b>Erdbeer-Rhabarber-Joghurtspeise</b> [10,G] 126 Kcal - 8 EW 2,8 Fett - 16 KH <b>2,30 €</b>	Gouda [G], Salami [2,3], Geflügelleberwurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 556,9 Kcal - 17,3 EW 52,8 Fett - 2,9 KH <b>3,90 €</b>
<b>Mi</b> 14.06.	<b>Farfalle</b> [A(A1)] mit Schinken-Tomatensoße [1,2,3,8,A(A1)] und geriebenem Käse [G] 745,8 Kcal - 39,4 EW 21,2 Fett - 97,1 KH <b>5,50 €</b>	<b>Spargelroster</b> [8] mit Spargelragout [1,G] und Röstzwiebel-Kartoffelstampf [1,G] 675,4 Kcal - 21,7 EW 50 Fett - 32,3 KH <b>6,50 €</b>	<b>Blumenkohl-cremesuppe</b> [1,G] mit zwei vegetarischen Klopsen [A(A1)CFL] 449,3 Kcal - 23,8 EW 29,8 Fett - 21 KH <b>4,95 €</b>		<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüseris [A(A1)GLM] 343,2 Kcal - 14,8 EW 15,2 Fett - 33,3 KH <b>8,50 €</b>		<b>Cremspise</b> [FGH(H2)] mit Mandarinen 308 Kcal - 2,2 EW 21,2 Fett - 26,3 KH <b>2,30 €</b>	Limburger [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant [G], Markenbutter [G] 847,5 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH <b>3,90 €</b>
<b>Do</b> 15.06.	<b>Kohlroulade</b> [2,3,A(A1)] mit Specksoße [1,A(A1)] und Salzkartoffeln 587,6 Kcal - 15,6 EW 32,8 Fett - 53,5 KH <b>5,50 €</b>	<b>Kräuterquark</b> [G] mit Butter, [G] Geflügelleberwurst [2,3] und Salzkartoffeln 613,7 Kcal - 28,1 EW 31,8 Fett - 51,5 KH <b>6,50 €</b>	<b>Bandnudeln</b> [A(A1)C] mit Karotten-Spinatrahmsauce [1,A(A1)G] und geriebenem Hartkäse [2,CG] 735,3 Kcal - 30,6 EW 32,5 Fett - 77,4 KH <b>4,95 €</b>		<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus [A(A1)C] 544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH <b>8,50 €</b>		<b>Quarkdessert</b> [7,FG] mit Erdbeerfruchtpüree [3] 280,5 Kcal - 13 EW 6,1 Fett - 40,7 KH <b>2,30 €</b>	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 <b>3,90 €</b>
<b>Fr</b> 16.06.	<b>Milchreis</b> [1,G] mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott 545,7 Kcal - 14,6 EW 13,5 Fett - 87,5 KH <b>5,50 €</b>	<b>Gedünstetes Barschfilet</b> [A(A1)D] mit Wurzelgemüsewürfelchen in Rahm [A(A1)GL] und Salzkartoffeln 310,1 Kcal - 7,6 EW 5,4 Fett - 53,8 KH <b>6,50 €</b>	<b>Spinatknödel</b> [A(A1)CG] auf Gorgonzolasoße [1,A(A1)G] 545,3 Kcal - 24,5 EW 25,1 Fett - 55,4 KH <b>4,95 €</b>		<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [3,A(A1)CGL] 444 Kcal - 12,8 EW 32 Fett - 23,2 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>	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt, Markenbutter [G] 405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH <b>3,90 €</b>
<b>Sa</b> 17.06.	<b>Herz-Nieren-Ragout</b> [A(A1)] mit Kartoffelpüree [1,G] 414,9 Kcal - 28 EW 11,5 Fett - 47,5 KH <b>5,50 €</b>	<b>Chicken Haxe</b> mit Geflügelsoße, [3,A(A1)L] Erbsengemüse [1,G] und Salzkartoffeln 331,1 Kcal - 12,1 EW 8,6 Fett - 49,4 KH <b>6,50 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> <b>A Apfelkuchen</b> [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH <b>K Kirschkuchen</b> [A(A1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH <b>B Butterkuchen</b> [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH		<b>Saftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 254,6 Kcal - 13,7 EW 5,7 Fett - 33,8 KH <b>8,50 €</b>		<b>Birndessert</b> mit Schokopudding [G] 273 Kcal - 3,3 EW 5,7 Fett - 52,1 KH <b>2,30 €</b>	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 37,5 Fett - 9 KH <b>3,90 €</b>
<b>So</b> 18.06.	<b>Blumenkohl-cremesuppe</b> [1,G] mit Hackfleischklößchen [C] 388,7 Kcal - 15,8 EW 29,8 Fett - 13,8 KH <b>5,50 €</b>	<b>Kap-Seehechtfilet [D]</b> mit Zitronen-Buttersoße, [1,A(A1)G] buntem Gemüse und Salzkartoffeln 265,8 Kcal - 3,9 EW 4,5 Fett - 31,9 KH <b>6,50 €</b>			<b>Zartes Hühnerfleisch</b> in Champignonsoße, dazu Erbsen naturell und Langkornreis 339,3 Kcal - 22,6 EW 8,6 Fett - 39 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>Aprikosen-Kompott</b> mit Vanillesoße [1,G] 281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH <b>2,30 €</b>

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
<b>Mo</b> 12.06.										A K B
<b>Di</b> 13.06.										A K B
<b>Mi</b> 14.06.										A K B
<b>Do</b> 15.06.										A K B
<b>Fr</b> 16.06.										A K B
<b>Sa</b> 17.06.										A K B
<b>So</b> 18.06.										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] 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