

# IHR SPEISEPLAN

für **22.08.2022 - 28.08.2022** KW **34**

# 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 **22.08.2022 - 28.08.2022** KW **34**

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> 22.08.	<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>Bauernfleischkäse</b> [2,3,8,LM] mit Zwiebelsoße [A(A1)], Bohnengemüse [1,A(A1)G] und Kartoffelpüree [1,G] 694,7 Kcal - 23,6 EW 40,1 Fett - 55,5 KH <b>6,00 €</b>	<b>Drei Eierpfannkuchen</b> "natur" [A(A1)CG] mit Erdbeerkompott 466 Kcal - 16,6 EW 8,2 Fett - 77,5 KH <b>5,50 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Schinken-Süße [2,3,LM]</b> mit Remouladensoße [1,3,9,CGLM] und Bratkartoffeln [1]	<b>Feines Gemüseragout</b> in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)GL] 280 Kcal - 6 EW 11,6 Fett - 34 KH <b>6,90 €</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], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] 388 Kcal - 15,9 EW 35,8 Fett - 0,4 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Di</b> 23.08.	<b>Weißkrauteintopf</b> mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel 270,5 Kcal - 13,3 EW 9,4 Fett - 31,1 KH <b>4,95 €</b>	<b>Kasselerulasch</b> [2,3,A(A1)] mit Semmelknödel [A(A1)CG] 675,8 Kcal - 36,5 EW 22,8 Fett - 79,5 KH <b>5,50 €</b>	<b>Vegetarischer Linseneintopf</b> mit buntem Gemüse [A(A1)L] 530,8 Kcal - 23,5 EW 2,2 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>7,05 €</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 [2,3,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 537,1 Kcal - 16,6 EW 51 Fett - 2,6 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Mi</b> 24.08.	<b>Farfalle</b> [A(A1)] mit Schinken-Tomatensauce [1,2,3,8,A(A1)] und geriebenen Käse [G] 745 Kcal - 39,4 EW 21,1 Fett - 97,1 KH <b>5,50 €</b>	<b>Rostbratwurst "Thüringer Art"</b> [8] mit Bratensoße [A(A1)], Specksauerkraut [1] und Salzkartoffeln 600,2 Kcal - 21,3 EW 33,5 Fett - 50,3 KH <b>6,00 €</b>	<b>Blumenkohl-cremesuppe</b> [1,G] mit zwei vegetarischen Klopsen [A(A1)CFL] 449,5 Kcal - 23,5 EW 29,8 Fett - 21 KH <b>4,95 €</b>		<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersauce, dazu Gemüseris [A(A1)GLM] 343,2 Kcal - 14,8 EW 15,2 Fett - 33,3 KH <b>7,60 €</b>		<b>Crèmespeise</b> [FGH(H2)] mit Mandarinen 307,6 Kcal - 2,2 EW 21,2 Fett - 26,6 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] 847,6 Kcal - 57,9 EW 549,2 Fett - 303,4 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Do</b> 25.08.	<b>Pilzeintopf "Süß-Sauer"</b> [2,3,A(A1)] mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel 385,2 Kcal - 20,1 EW 5,6 Fett - 57 KH <b>4,95 €</b>	<b>Rindfleischfrikadelle</b> [A(A1)C] mit Zwiebelsoße, [A(A1)] Spätzle [A(A1)CG] und Tomatensalat [1,3,A(A3)0] 801 Kcal - 37 EW 29,1 Fett - 94,3 KH <b>6,00 €</b>	<b>Eier-Bandnudeln</b> [A(A1)C] mit Karotten-Spinatrahmsauce [1,A(A1)G] und geriebenem Hartkäse [2,CG] 750,4 Kcal - 31,5 EW 33,2 Fett - 79,3 KH <b>5,50 €</b>		<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus [A(A1)C] 544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH <b>6,90 €</b>		<b>Sahniges Quarkdessert</b> mit Früchten [7,FG] 385,9 Kcal - 22,4 EW 10,5 Fett - 47,3 KH <b>2,30 €</b>	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,4,8], Gurkensalat, Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] 417,1 Kcal - 16,7 EW 36,4 Fett - 5 KH <b>3,90 €</b>	
<b>Fr</b> 26.08.	<b>Milchreis</b> [1,G] mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott 541,4 Kcal - 14,6 EW 13,5 Fett - 86,2 KH <b>4,95 €</b>	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> [A(A1)D] mit Wurzelgemüsewürfeln in Rahm [A(A1)GL] und Salzkartoffeln 310,1 Kcal - 7,6 EW 5,4 Fett - 53,8 KH <b>6,00 €</b>	<b>Spinatknödel</b> [A(A1)CG] auf Gorgonzolasauce [1,A(A1)G] 545,3 Kcal - 24,5 EW 25,1 Fett - 55,4 KH <b>5,50 €</b>		<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [3,A(A1)CGL] 444 Kcal - 12,8 EW 32,2 Fett - 23,2 KH <b>7,50 €</b>		<b>Rote Grütze</b> [1,A(A1)] mit Vanillesauce [1,G] 303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,6 KH <b>2,30 €</b>	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [2,3,8], 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> 27.08.	<b>Herz-Nieren-Ragout</b> [A(A1)] mit Kartoffelpüree [1,G] 426,9 Kcal - 28 EW 11,7 Fett - 50 KH <b>5,50 €</b>	<b>Hähnchenschenkel</b> mit Geflügelsoße [3,A(A1)L], Erbsengemüse [1,G] und Salzkartoffeln 687,4 Kcal - 48,6 EW 31,6 Fett - 50,8 KH <b>6,00 €</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>Saftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 254,6 Kcal - 13,7 EW 5,7 Fett - 33,8 KH <b>7,70 €</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>1,80 €</b>	<b>Birndessert</b> mit Schokopudding [G] 191,6 Kcal - 3,6 EW 6,2 Fett - 32,1 KH <b>2,30 €</b>	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Obst nach Angebot, Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 377,3 Kcal - 15,2 EW 34,7 Fett - 1 KH <b>3,90 €</b>
<b>So</b> 28.08.	<b>Blumenkohl-cremesuppe</b> [1,G] mit Geflügelklößchen [A(A1)CGM] 489,1 Kcal - 22 EW 35 Fett - 21 KH <b>4,95 €</b>	<b>Hirschgulasch</b> mit Kartoffelklößen und Rote-Beetesalat [9] 437,8 Kcal - 29,5 EW 14,1 Fett - 46,3 KH <b>6,00 €</b>			<b>Zartes Hühnerfleisch</b> in Champignonsoße dazu Erbsen naturell und Langkornreis 339,3 Kcal - 22,6 EW 8,6 Fett - 39 KH <b>7,60 €</b>		<b>Aprikosenkompott</b> mit Vanillesauce [1,G] 281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH <b>2,30 €</b>	Schmelzkäse Sahne [2,G], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] 388 Kcal - 15,9 EW 35,8 Fett - 0,4 KH <b>3,90 €</b>	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
<b>Mo</b> 22.08.										A K B
<b>Di</b> 23.08.										A K B
<b>Mi</b> 24.08.										A K B
<b>Do</b> 25.08.										A K B
<b>Fr</b> 26.08.										A K B
<b>Sa</b> 27.08.			X			X				A K B
<b>So</b> 28.08.			X			X				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