

# IHR SPEISEPLAN

für **31.10.2022 - 06.11.2022** KW **44**

# 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 **31.10.2022 - 06.11.2022** KW **44**


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> 31.10.	<b>Schweinegulasch</b> [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] <small>640,3 Kcal - 43,7 EW 18,2 Fett - 74 KH</small> <b>6,00 €</b>	<b>Kaninchenleberroulout</b> [G] mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree [1,G] <small>743,1 Kcal - 38,7 EW 46,7 Fett - 40,2 KH</small> <b>7,00 €</b>		<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Zwei kleine, mit Spinat gefüllte Hähnchenbrustfilets</b> mit Buttersoße [1,A(A1)G] und Kartoffelgratin [A(A1)G] dazu ein Mascarpone - Cremedessert [G]	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL] <small>312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH</small> <b>8,70 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Freitag</b>  <b>Rohkostsalatmix</b> mit Blattsalat, Joghurt dressing und Baguettebrötchen	<b>Stracciatella-joghurt</b> [FG] <small>501,3 Kcal - 12,7 EW 33,3 Fett - 35,5 KH</small> <b>2,30 €</b>	<b>Schmelzkäse Champignon</b> [G], Jungschweinebraten [2,3,8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] <small>405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH</small> <b>3,90 €</b>	
<b>Di</b> 01.11.	<b>Kohlrabi-Karotten-Eintopf</b> mit Schweinefleisch <small>274,4 Kcal - 15,4 EW 11,8 Fett - 24,9 KH</small> <b>4,95 €</b>	<b>Putenrahm-geschnetzeltes</b> mit Champignons [3,A(A1)GL] und Gemüserais [L] <small>645,2 Kcal - 32,2 EW 18,9 Fett - 84,7 KH</small> <b>6,00 €</b>	<b>Lasagne Bolognese</b> "vegetarisch" mit Tomatensoße [1,A(A1)] <small>514,7 Kcal - 17,7 EW 16,9 Fett - 67 KH</small> <b>5,50 €</b>		<b>Hausgemachte Wirsingroulade</b> in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse und <small>335,4 Kcal - 10,5 EW 18,3 Fett - 28,9 KH</small> <b>8,40 €</b>		<b>Rhabarber-kompott</b> mit Vanillesoße [1,G] <small>155,3 Kcal - 1,1 EW 0,2 Fett - 33,5 KH</small> <b>2,30 €</b>	<b>Teewurst grob</b> [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Obst nach Angebot, Tomate- Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] <small>377,3 Kcal - 15,2 EW 34,7 Fett - 1 KH</small> <b>3,90 €</b>	
<b>Mi</b> 02.11.	<b>"Sächsische" Kartoffelsuppe</b> [1,L] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] <small>631 Kcal - 17,8 EW 43,4 Fett - 38,3 KH</small> <b>4,95 €</b>	<b>Kräutersahnequark</b> [G] mit Butter, [G] Kalbsleberwurst [2,3] und Salzkartoffeln <small>641,2 Kcal - 27,1 EW 34,8 Fett - 51,6 KH</small> <b>5,50 €</b>	<b>Rahmchampignons</b> [1,A(A1)G] mit Schwäbischen Eierspätzle [A(A1)C] und geriebenen Käse [G] <small>509,3 Kcal - 22,9 EW 17 Fett - 62 KH</small> <b>5,50 €</b>		<b>Klopse "Königsberger Art"</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL] <small>336,6 Kcal - 12,2 EW 15 Fett - 35,4 KH</small> <b>7,45 €</b>		<b>Schokoladen-quark</b> [FG] <small>411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 KH</small> <b>2,30 €</b>	<b>Schmelzkäse Sahne</b> [2,G], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] <small>388 Kcal - 15,9 EW 35,8 Fett - 0,4 KH</small> <b>3,90 €</b>	
<b>Do</b> 03.11.	<b>Bunter vegetarischer Gemüseintopf</b> mit Kartoffelwürfel [3,A(A1)GL] <small>179 Kcal - 8,2 EW 0,5 Fett - 32,2 KH</small> <b>4,95 €</b>	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> [A(A1)DG] mit Senfsoße, [1,A(A1)GM] Salzkartoffeln und Rotkrautsalat <small>443 Kcal - 35,7 EW 12,1 Fett - 44,3 KH</small> <b>6,50 €</b>	<b>Schupfnudelpfanne</b> mit buntem Gemüse, [A(A1)C] dazu Kräutersoße [1,A(A1)G] <small>550,8 Kcal - 10,8 EW 15,7 Fett - 67,3 KH</small> <b>5,50 €</b>		<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG] <small>416,1 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH</small> <b>7,35 €</b>		<b>Heidelbeer-kompott</b> [1] mit Vanillesoße [1,G] <small>328,8 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,9 KH</small> <b>2,30 €</b>	<b>Gouda</b> [G], Salami [2,3], Geflügelleberwurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] <small>537,1 Kcal - 16,6 EW 51 Fett - 2,6 KH</small> <b>3,90 €</b>	
<b>Fr</b> 04.11.	<b>Süß-Saurer Fleckeeintopf</b> [9] mit Kartoffelwürfel <small>431 Kcal - 36,1 EW 8 Fett - 51,2 KH</small> <b>5,50 €</b>	<b>Frikadelle</b> vom Schwein und Rind[A(A1)C] mit Bratensoße [A(A1)], Mischgemüse [1] und Salzkartoffeln <small>608,7 Kcal - 22,6 EW 29,8 Fett - 60 KH</small> <b>6,00 €</b>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohneneintopf</b> <small>198,3 Kcal - 7 EW 0,5 Fett - 36,3 KH</small> <b>4,95 €</b>		<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus [A(A1)C] 0 <small>544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH</small> <b>6,90 €</b>		<b>Sahniges Quarkdessert</b> mit Früchten [7,FG] <small>330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH</small> <b>2,30 €</b>	<b>Limburger</b> [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant, Markenbutter [G] <small>847,6 Kcal - 579,8 EW 549,2 Fett - 303,4 KH</small> <b>3,90 €</b>	
<b>Sa</b> 05.11.	<b>Drei kleine Hefeklöße</b> [A(A1)CG] mit Heidelbeersoße [G] <small>652,4 Kcal - 20,8 EW 6,9 Fett - 120 KH</small> <b>5,50 €</b>	<b>Zwei Chicken Haxen</b> [A(A1)] mit Geflügelsoße, [3,A(A1)L] Salzkartoffeln und Rettichsalat <small>545,3 Kcal - 47 EW 15,3 Fett - 41,3 KH</small> <b>6,00 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> <b>A</b> Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small> <b>K</b> Kirschkuchen [A(1)C,G] <small>356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH</small> <b>B</b> Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH</small>		<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>382,1 Kcal - 16 EW 16 Fett - 41,8 KH</small> <b>8,40 €</b>		<b>Brotbox:</b> <b>3x2 Scheiben</b> frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 	<b>Naturjoghurt</b> mit Maracujamus [1,3] <small>181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 KH</small> <b>2,30 €</b>	<b>Camembert</b> [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,4,8], Gurkensalat, Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] <small>417,1 Kcal - 16,7 EW 36,4 Fett - 5 KH</small> <b>3,90 €</b>
<b>So</b> 06.11.	<b>Bandnudeleintopf</b> mit buntem Gemüse mit Geflügelfleisch [A(A1)CL] <small>675,4 Kcal - 33 EW 6,8 Fett - 116 KH</small> <b>4,95 €</b>	<b>Rinderzunge</b> mit Soße, [1,A(A1)G] Buttererbsen [G] und Dampfkartoffeln <small>628 Kcal - 25,9 EW 36,9 Fett - 46,7 KH</small> <b>7,00 €</b>			<b>Hähnchenoberkeule</b> in feiner Soße mit buntem Gemüse naturell und Gabelspaghetti [A(A1)GL] <small>438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH</small> <b>8,80 €</b>		<b>Buttermilch-dessert</b> mit Gartenfrucht [G] <small>339 Kcal - 10,8 EW 12,3 Fett - 42,9 KH</small> <b>2,30 €</b>	<b>Schmelzkäse Champignon</b> [G], Jungschweinebraten [2,3,8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] <small>405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH</small> <b>3,90 €</b>	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
<b>Mo</b> 31.10.			X							A K B
<b>Di</b> 01.11.										A K B
<b>Mi</b> 02.11.										A K B
<b>Do</b> 03.11.										A K B
<b>Fr</b> 04.11.										A K B
<b>Sa</b> 05.11.			X							A K B
<b>So</b> 06.11.			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] Queeanslandnüsse[L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfid [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