

IHR SPEISEPLAN

für 27.12.2021 - 02.01.2022 KW 52

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 27.12.2021 - 02.01.2022 KW 52




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"
Mo 27.12.	Kohlroulade [GM] mit Specksoße [1] und Salzkartoffeln 570,6 Kcal - 15,1 EW 33 Fett - 49 KH 4,75 €	Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Stockschwämmchen in Rahm [1,A(A1)G] dazu Eier- Bandnudeln [A(A1)C] 606,8 Kcal - 39,7 EW 15,8 Fett - 71,2 KH 4,95 €	Tortelloni Tricolore gefüllt mit Käsequark [A(A1)CG] Tomatensoße [1] 602 Kcal - 22,8 EW 18,4 Fett - 81,4 KH 4,85 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Lachsforellenfilet "zart-rosa" in Dill-Buttersoße, Retrogemüse und Kartoffelpüree [1,A(A1)DG]	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 6,50 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Bunte Rohkost - Blattsalatmischung (Weißkohl, Möhre, Lollo Bionda, Chinakohl, Endivie) mit hausgemachten Joghurtressing [G] und Baguettebrötchen [A(A1)A2]	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG] 290,1 Kcal - 16,4 EW 8,1 Fett - 36,1 KH 2,00 €	Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8], Cervelatwurst [2,3], Obst der Saison, Putenkeulenpastete [2,3], Schmelzkäse Kräuter [G], Butter [G] 354,6 Kcal - 13,5 EW 32,5 Fett - 2,1 KH 3,50 €
Di 28.12.	Soljanka mit Brötchen [A(A1)A3] 634,6 Kcal - 23 EW 6,4 Fett - 41,6 KH 4,75 €	Gulasch "halb & halb" [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] 705,6 Kcal - 45,7 EW 19,5 Fett - 83,5 KH 4,95 €	Drei Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG], Zucker und Zimt dazu Apfelmus [3] 785,2 Kcal - 16,8 EW 12,5 Fett - 148,5 KH 4,75 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] 381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH 5,80 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] 217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH 2,00 €	Maasdamer [G], Leberwurst fein [2,3], Nusschinken [2,3,8], Jagdwurst [2,3,4,8], Bratheringssäure [1,4,A(A1)CDM], Frischkäse Gurke/Dill [G], Butter [G] 529,8 Kcal - 25,2 EW 44,5 Fett - 7,8 KH 3,50 €
Mi 29.12.	Porree- Karotteneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch 289 Kcal - 16,8 EW 7,6 Fett - 41,6 KH 4,65 €	Fischfrikadelle [A(A1)CGM] mit Rahmwurzelgemüse [A(A1)GL] und Kartoffelpüree [1,G] 633,4 Kcal - 23,3 EW 30,8 Fett - 82,8 KH 4,85 €	Blumenkohl- Käsestern [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln 418,2 Kcal - 13,5 EW 8,9 Fett - 68,2 KH 4,75 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse [A(A1)DGM] 399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 48,8 KH 5,90 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] 291 Kcal - 5,1 EW 17,8 Fett - 50,8 KH 2,00 €	Räucherkäse [1,G], Schmelzkäse Pikant [G], Wildschweinpastete [2,3,8,H(H7)], Leberkäse [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Gurken- [2,3,L], Tomatensalat [1,3,A(A3)O], Butter [G] 416,5 Kcal - 14,4 EW 37,5 Fett - 5,4 KH 3,50 €
Do 30.12.	Vegetarischer Gemüsegulasch [A(A1)G] Salzkartoffeln 301,3 Kcal - 7,4 EW 7,6 Fett - 47,4 KH 4,75 €	Schweine- geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G] dazu Rösti-Ecken 699,1 Kcal - 28,5 EW 38,8 Fett - 57,9 KH 4,85 €	Drei Minigerknödel mit Pflaumenfüllung [2,A(A1)] dazu heiße Vanillesoße [1,G] 552,9 Kcal - 17,3 EW 5,1 Fett - 108,8 KH 4,65 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln 327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH 6,10 €		Nougatcreme mit Sauerkirschkompott [FGH(H2)] 393,4 Kcal - 2,5 EW 31,4 Fett - 24,9 KH 2,00 €	Paprikakäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinken in Aspik [2,3,8], Waldfruchtjoghurt [G], Frischkäse Kräuter [G], Thür. Mini- Knacker [2,3,8,12,M], Butter [G] 527,8 Kcal - 22,9 EW 44,3 Fett - 9,6 KH 3,50 €
Fr 31.12.	Süß-Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst- und Gurkenwürfel [2,3,8,9,LM] 480 Kcal - 13,3 EW 16 Fett - 64,7 KH 4,65 €	Geschmortes Schweinschaxerl mit Kümmelsoße [A(A1)], Sauerkraut [1] und Salzkartoffeln 551,1 Kcal - 30,4 EW 24 Fett - 50,5 KH 4,95 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis 517,1 Kcal - 12,9 EW 14,9 Fett - 78,3 KH 4,75 €		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] 337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH 5,50 €		Mandarinen- kompott 177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 40 KH 2,00 €	Schmelzkäse Natur [G], Gouda [G], Leberwurst [3,12,M], Salami [2,3], Fleischkäse fein [2,3,8], Hering in Gelee, Butter [G] 444,2 Kcal - 13,7 EW 42,3 Fett - 2 KH 3,50 €
Sa 01.01.	Blumenkohl- Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch 314,9 Kcal - 17,2 EW 13,6 Fett - 29,1 KH 4,65 €	"Moritzburger" Karpfenfilet [D] mit Buttersoße, [1,A(A1)G] Apfelrotkohl [1,3] und Salzkartoffeln 379,1 Kcal - 5,8 EW 18 Fett - 46,8 KH 5,10 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH  K Kirschkuchen [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH  B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH 		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] 438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH 5,60 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] 330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH 2,00 €	Emmentaler Scheiben [G], Zwiebelmettwurst [2,3], Frischkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Pute in Aspik [2,3,8], Hackfleischröllchen [A(A1)CM], Butter [G] 497,2 Kcal - 25,7 EW 40,7 Fett - 6,5 KH 3,50 €
So 02.01.	Riesengerknödel mit Heidelbeerfüllung [A(A1)CG] dazu Vanillesoße [1,G] 443,1 Kcal - 12,5 EW 4,5 Fett - 86,2 KH 4,65 €	Rinderroulade [M] mit Bratensoße [A(A1)], Rosenkohl und Semmelnknödel [A(A1)CG] 512,6 Kcal - 30 EW 11,3 Fett - 68 KH 5,50 €			Stück 2,20 €		Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris [A(A1)GL] 406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH 5,90 €	Aprikosen- kompott mit Vanillesoße [1,G] 281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH 2,00 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 27.12.										A K B
Di 28.12.										A K B
Mi 29.12.										A K B
Do 30.12.										A K B
Fr 31.12.										A K B
Sa 01.01.										A K B
So 02.01.										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] 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