

IHR SPEISEPLAN

für 27.05.2024 - 02.06.2024 KW 22

Änderungswünsche sind jeweils bis 14:30 Uhr des Vortages möglich. Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü.

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 27.05.2024 - 02.06.2024 KW 22

Name

Straße

PLZ/Ort

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 27.05.	Möhreneintopf mit Würstchenscheiben [2,3,8,A(A1)] 372,8 Kcal - 8,3 EW 7,2 Fett - 48,3 KH 5,90 €	Gebratene Putenfiletstücke mit Pilzrahmsoße [1,A(A1)G] und Semmelknödeln [A(A1)CG] 534,5 Kcal - 37,4 EW 18,2 Fett - 50,2 KH 6,90 €	Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung [A(A1,A4)M] Bratensoße (vegan) [A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G] 291,7 Kcal - 7 EW 8,1 Fett - 45,6 KH 5,40 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Geschmorte Ochsenbäckchen in deftiger Soße [A(A1)] mit rustikalem Gemüse [A(A1)G] und Kartoffelstampf [1,G] 8,90€ / 9,20€ (Wochenende)	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 8,90 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Frischer Feldsalat mit Cocktailtomaten und Walnüssen [3,H(H3)O], dazu fruchtiges Dressing und Baguettebrötchen [A(A1A2)] 4,90 €	Buttermilchdessert Orange-Limette [G] 339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH 2,50 €	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 - 58,0 EW 54,9 Fett - 303,3 KH 4,10 €
Di 28.05.	Soljanka [2,3,8,9,A(A1)LM] mit Brötchen [A(A1A3)] 634,6 Kcal - 23 EW 40,5 Fett - 41,6 KH 5,90 €	Gulasch "halb & halb" [A(A1)] mit Makaroni [A(A1)] 702,9 Kcal - 45,7 EW 19,4 Fett - 83,1 KH 6,90 €	Bunte Tortelloni mit Frischkäsefüllung [A(A1)CG] und fruchtiger Tomatensoße [1,A(A1)] 645,5 Kcal - 27,4 EW 14,1 Fett - 96,6 KH 5,40 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] 381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH 8,90 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] 217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH 2,50 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringssalat [2,3,4,9,DM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] 489,2 Kcal - 16,8 EW 41,9 Fett - 10,6 KH 4,10 €
Mi 29.05.	Porreeintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch [A(A1)] 314,1 Kcal - 17,2 EW 8 Fett - 40,2 KH 5,90 €	Wirsingroulade [GM] mit Rahmbratensoße [A(A1)G] und Kartoffelpüree [1,G] 639,4 Kcal - 17 EW 38,1 Fett - 53,1 KH 6,90 €	Blumenkohl-Käsesterne [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln 418,2 Kcal - 13,5 EW 8,9 Fett - 68,2 KH 5,40 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris [A(A1)DGM] 399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH 8,90 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] 303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 35,6 KH 2,50 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jägerfrühstücksfleisch [2,3], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], feine Leberwurst [2,3], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] 401,2 Kcal - 17,6 EW 34,8 Fett - 3,9 KH 4,10 €
Do 30.05.	Zwei große Kartoffelreibekekuchen [2,3,0] mit Apfelmus [3] 327,2 Kcal - 5,3 EW 0,5 Fett - 72,5 KH 5,90 €	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G] und Eierknöpfe [A(A1A5)C] 739,2 Kcal - 39,7 EW 30,5 Fett - 75,1 KH 6,90 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis 515,5 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 76,9 KH 5,40 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln 327,6 Kcal - 20,3 EW 11,1 Fett - 33,5 KH 8,90 €		Nougatcreme mit Sauerkirschkompott [FGH(H2)] 394,1 Kcal - 2,5 EW 10,1 Fett - 25,1 KH 2,50 €	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 4,10 €
Fr 31.05.	Hörnchennudeln [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1,A(A1)G] 484,5 Kcal - 16 EW 19,9 Fett - 58,8 KH 5,90 €	Rotbarschfilet [D] mit Kräutersoße [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Salzkartoffeln 319,7 Kcal - 6,5 EW 11 Fett - 46,9 KH 6,90 €	Drei Eierpfannkuchen [A(A1)CG] mit Vanillesoße [1,G] 451,6 Kcal - 14,2 EW 8,3 Fett - 76,6 KH 5,40 €		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] 337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH 8,90 €		Mandarinen-Kompott Schmelzkäse Sahne [2,G], Harzer Käse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee, Markenbutter [G] 352,3 Kcal - 19,2 EW 30,3 Fett - 0,7 KH 4,10 €	
Sa 01.06.	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)M], mit Salzkartoffeln und buntem Rohkostsalat 482,2 Kcal - 21,4 EW 21,7 Fett - 47,7 KH 6,20 €	Geschmortes Schweinshaxerl in Kümmelsoße [A(A1)], dazu Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln 540,2 Kcal - 30,3 EW 23,5 Fett - 49,1 KH 7,20 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH Kirschkuchen [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 323 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH 2,40 €		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] 438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH 9,20 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] 330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH 2,50 €	Gouda [G], Salami [2,3], Pfälzer Leberwurst [M], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 571,4 Kcal - 16,6 EW 54,8 Fett - 2,8 KH 4,10 €
So 02.06.	Pilzeintopf "Süß-Sauer" mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln [A(A1)G] 398,7 Kcal - 20 EW 7,2 Fett - 57 KH 6,20 €	Hähnchen "Cordon Bleu" [2,3,A(A1)G] in Rahmbratensoße [A(A1)G], Leipziger Allerlei [1,G] und Dampfkartoffeln 635,9 Kcal - 20,4 EW 35,9 Fett - 56,3 KH 7,20 €			Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüseris [A(A1)GL] 406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH 9,20 €		Aprikosenkompott mit Vanillesoße [1,G] 281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH 2,50 €	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 - 58,0 EW 54,9 Fett - 303,3 KH 4,10 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 27.05.										A K B
Di 28.05.										A K B
Mi 29.05.										A K B
Do 30.05.										A K B
Fr 31.05.										A K B
Sa 01.06.										A K B
So 02.06.										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] 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