

# IHR SPEISEPLAN

für 19.04.2021 - 25.04.2021 KW 16

# 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 19.04.2021 - 25.04.2021 KW 16

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> 19.04.	<b>Kohlroulade</b> [GM] mit Specksoße [1] und Salzkartoffeln  570,6 Kcal - 15,1 EW 33 Fett - 49 KH <b>4,75 €</b>	<b>Marinierter Hering</b> [2,4,D] mit Remouladensoße [1,3,9,CGLM] und Salzkartoffeln  609,1 Kcal - 14,2 EW 37 Fett - 52 KH <b>4,95 €</b>	<b>Hörnchennudeln</b> [A(A1)C] mit Spinat- Käsesoße [1,] und Reibekäse [G]  649,1 Kcal - 24,5 EW 33,2 Fett - 61,1 KH <b>4,65 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"</b> [A(A1)GM] mit Semmelknödel [A(A1)C]	<b>Hähnchenoberkeule</b> in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL]  438,7 Kcal - 23 EW 21,2 Fett - 34,9 KH <b>6,10 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Freitag</b>  <b>Couscousalat</b> mit getrockneten Tomaten, Stangensellerie, Paprika und Gurke [1,3,4,5,A(A1)LMO] und mediterranem Hähnchenfiletspiß	<b>Sahniges Quarkdessert</b> mit Waldbeeren [FG]  275,9 Kcal - 18,6 EW 1,3 Fett - 29,5 KH <b>1,90 €</b>	Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8,LM], Cervelatwurst [2,3], Kiwischeiben, Putenkeulenpastete [2,3], Schmelzkäse Kräuter [G], Butter [G] <b>3,30 €</b>	
<b>Di</b> 20.04.	<b>Tafelspitz</b> mit Wurzelgemüse- Meerrettichsoße [1,3,5,A(A1)GLO] und Salzkartoffeln  436,9 Kcal - 27 EW 13,8 Fett - 47,7 KH <b>4,95 €</b>	<b>Gulasch "halb &amp; halb"</b> [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)]  604,7 Kcal - 34,1 EW 13,8 Fett - 82,7 KH <b>4,95 €</b>	<b>Eierragout</b> mit buntem Gemüse [1,A(A1)CG] und Langkornreis  602,4 Kcal - 19,3 EW 22,5 Fett - 79,1 KH <b>4,85 €</b>		<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG]  381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH <b>5,80 €</b>		<b>Erdbeerkompott</b> mit Vanillesoße [1,G]  217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH <b>1,90 €</b>	Maasdamer [G], Leberwurst fein [2,3], Nusschinken [2,3,8], Jagdwurst [2,3,4,8], Bratheringsröllchen [1,4,A(A1)CDM], Frischkäse Gurke/Dill [G], Butter [G] <b>3,30 €</b>	
<b>Mi</b> 21.04.	<b>Soljanka</b> mit Brötchen [A(A1A3)]  628 Kcal - 22,8 EW 40,3 Fett - 40,9 KH <b>4,75 €</b>	<b>Geflügelfrikadelle</b> [A(A1)CGM] mit Schwarzwurzel in Rahm [A(A1)G], Geflügelsoße [3,A(A1)L] und Salzkartoffeln  601,5 Kcal - 23 EW 22,3 Fett - 33,3 KH <b>4,85 €</b>	<b>Blumenkohl- Käsestern</b> [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln  413,2 Kcal - 13,3 EW 8,9 Fett - 67,3 KH <b>4,75 €</b>		<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> in Senfsoße mit buntem Gemüse [A(A1)DGM]  399,6 Kcal - 13,3 EW 8,9 Fett - 44,8 KH <b>5,90 €</b>		<b>Rote Grütze</b> [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G]  291 Kcal - 5,1 EW 6,5 Fett - 50,8 KH <b>1,90 €</b>	Räucherkäse [1,G], Schmelzkäse Pikant [G], Wildschweinpastete [2,3,8,H(H7)], Leberkäse [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Gurkensalat- [2,3,L], Tomatensalat [1,3,5,A(A3)O], Butter [G] <b>3,30 €</b>	
<b>Do</b> 22.04.	<b>Kohlrabi-Karotten- Eintopf</b> mit Schweinefleisch [A(A1)]  270,3 Kcal - 15,3 EW 11,7 Fett - 24,2 KH <b>4,75 €</b>	<b>Schweine- geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Champignons [A(A1)G] dazu Rösti-Ecken  694,1 Kcal - 28,3 EW 38,8 Fett - 57,1 KH <b>4,85 €</b>	<b>Drei Minigerknödel</b> mit Pflaumenfüllung [2,A(A1)] dazu heiße Vanillesoße [1,G]  552,9 Kcal - 17,3 EW 5,1 Fett - 108,8 KH <b>4,65 €</b>		<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln  327,6 Kcal - 20,3 EW 18,1 Fett - 33,5 KH <b>5,90 €</b>		<b>Nougatcreme</b> mit Sauerkirschkompott [FG(H2)]  478 Kcal - 2,9 EW 36,8 Fett - 33,3 KH <b>1,90 €</b>	Paprikakäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinken in Aspik [2,3,8], Waldfencheljoghurt [G], Frischkäse Kräuter [G], Thür. Mini- Knacker [2,3,8,12,LM], Butter [G] <b>3,30 €</b>	
<b>Fr</b> 23.04.	<b>"Sächsische" Kartoffelsuppe</b> [1,L] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM]  624,9 Kcal - 17,8 EW 43,4 Fett - 37,1 KH <b>4,75 €</b>	<b>Geschmortes Schweinhaxerl</b> mit Kümmelsoße [A(A1)], Sauerkraut [1] und Salzkartoffeln  546,2 Kcal - 30,2 EW 24 Fett - 49,7 KH <b>4,95 €</b>	<b>Gemüsefrikadelle</b> [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis  517,1 Kcal - 12,9 EW 14,9 Fett - 78,3 KH <b>4,75 €</b>		<b>Geflügelfrikadelle</b> in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM]  337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH <b>5,50 €</b>		<b>Mandarinen- kompott</b>  177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 40,8 KH <b>1,90 €</b>	Schmelzkäse Natur [G], Gouda [G], Leberwurst [3,12,M], Salami [2,3], Fleischkäse fein [2,3,8], Hering in Gelee, Butter [G] <b>3,30 €</b>	
<b>Sa</b> 24.04.	<b>Porreeintopf</b> mit Karotten, Kartoffelwürfel und Rindfleisch  284,9 Kcal - 16,6 EW 6,4 Fett - 36,4 KH <b>4,65 €</b>	<b>Zwei gekochte Eier</b> [C] in Senfsoße [1,A(A1)GM] mit Apfelrotkohl [1,3] und Salzkartoffeln  460,7 Kcal - 19,9 EW 20,8 Fett - 46,0 KH <b>4,85 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> <b>A</b> <b>Apfelkuchen</b> [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH <b>K</b> <b>Kirschkuchen</b> [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH <b>B</b> <b>Butterkuchen</b> [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH <b>Stück 1,50 €</b>		<b>Jägerfrikadelle</b> vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM]  438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30,3 KH <b>5,60 €</b>		<b>Brotbox:</b> <b>3x2 Scheiben</b> <b>frisches</b> <b>Bäckerbrot einzeln</b> <b>entnehmbar in der</b> <b>Aromaverpackung</b>  422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH [A(A1)G] <b>Stück 1,50 €</b>	<b>Sahniges Quarkdessert</b> mit Früchten [7,FG]  330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH <b>1,90 €</b>	Emmentaler Scheiben [G], Zwiebelmettwurst [2,3], Frischkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Pute in Aspik [2,3,8], Hähnchenkeule klein, Butter [G] <b>3,30 €</b>
<b>So</b> 25.04.	<b>Hörnchennudeleintopf</b> mit Geflügel und buntem Gemüse [A(A1)CL]  215,6 Kcal - 16,9 EW 3,8 Fett - 26,5 KH <b>4,65 €</b>	<b>Kalbsbraten</b> in Pilzrahmsoße und Semmelknödel [A(A1)C]  656,5 Kcal - 30,6 EW 13,9 Fett - 4,9 KH <b>4,95 €</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris [A(A1)GL]  406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH <b>5,70 €</b>		<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris [A(A1)GL]  406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH <b>5,70 €</b>		<b>Aprikosen- kompott</b> mit Vanillesoße [1,G]  281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH <b>1,90 €</b>	Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8,LM], Cervelatwurst [2,3], Kiwischeiben, Putenkeulenpastete [2,3], Schmelzkäse Kräuter [G], Butter [G] <b>3,30 €</b>	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
<b>Mo</b> 19.04.										A K B
<b>Di</b> 20.04.										A K B
<b>Mi</b> 21.04.										A K B
<b>Do</b> 22.04.										A K B
<b>Fr</b> 23.04.										A K B
<b>Sa</b> 24.04.										A K B
<b>So</b> 25.04.										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] Pecanuss [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