

IHR SPEISEPLAN

für **31.05.2021 - 06.06.2021** KW **22**

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 **31.05.2021 - 06.06.2021** KW **22**


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 31.05.	Kohlroulade [GM] mit Specksoße [1] und Salzkartoffeln <small>570,6 Kcal - 15,1 EW 33 Fett - 49 KH</small> 4,75 €	Marinierter Hering [2,4,D] mit Remouladensoße [1,3,9,CGLM] und Salzkartoffeln <small>609,1 Kcal - 14,2 EW 37 Fett - 52 KH</small> 4,95 €	Hörnchennudeln [A(A1)C] mit Spinat- Käsesoße [1] und Reibekäse [G] <small>649,1 Kcal - 24,5 EW 33,2 Fett - 61,1 KH</small> 4,65 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Saftige Rinderpökkelzunge mit frischen Spargelstangen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln [2,3,8,A(A1A3)CGLM]O	Hähnchenoberkeule 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> 6,10 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Couscousalat mit getrockneten Tomaten, Stangensellerie, Paprika und Gurke [1,3,4,5,A(A1)LMO] und mediterranem Hähnchenfiletsteif	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG] <small>289,7 Kcal - 16,4 EW 8,1 Fett - 36 KH</small> 1,90 €	Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8,LM], Cervelatwurst [2,3], Obst der Saison, Putenkeulenpastete [2,3], Schmelzkäse Kräuter [G], Butter [G] <small>356 Kcal - 13,5 EW 32,7 Fett - 2,1 KH</small> 3,30 €
Di 01.06.	Soljanka mit Brötchen [A(A1A3)] <small>628 Kcal - 22,8 EW 40,3 Fett - 40,9 KH</small> 4,75 €	Gulasch "halb & halb" [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] <small>700,7 Kcal - 45,5 EW 19,4 Fett - 82,7 KH</small> 4,95 €	Drei Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG], Zucker und Zimt, dazu Apfelmus [3] <small>785,2 Kcal - 16,8 EW 12,5 Fett - 148,5 KH</small> 4,75 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] <small>381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH</small> 5,80 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] <small>217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH</small> 1,90 €	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] <small>529,8 Kcal - 25,2 EW 44,5 Fett - 7,8 KH</small> 3,30 €
Mi 02.06.	Champignoncreme- suppe mit kleinen Hackfleischbällchen [1,A(A1)G] <small>826,1 Kcal - 19,6 EW 66 Fett - 42 KH</small> 4,75 €	Geflügelfrikadelle [A(A1)CGM] mit Schwarzwurzel in Rahm [A(A1)G], Geflügelsoße [3,A(A1)L] und Salzkartoffeln <small>601,5 Kcal - 23 EW 22,3 Fett - 73,3 KH</small> 4,85 €	Blumenkohl- Käsestern [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln <small>413,2 Kcal - 13,3 EW 8,9 Fett - 67,3 KH</small> 4,75 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais [A(A1)DGM] <small>399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH</small> 5,90 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] <small>291 Kcal - 5,1 EW 6,5 Fett - 50,8 KH</small> 1,90 €	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 [1,3,5,A(A3)O], Butter [G] <small>422,5 Kcal - 14,3 EW 37,7 Fett - 5,3 KH</small> 3,30 €
Do 03.06.	Kohlrabi-Karotten- Eintopf mit Schweinefleisch <small>270,3 Kcal - 15,3 EW 11,7 Fett - 24,2 KH</small> 4,75 €	Schweine- geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G] dazu Rösti-Ecken <small>694,1 Kcal - 28,3 EW 38,8 Fett - 57,1 KH</small> 4,85 €	Drei Minigermknödel mit Pflaumenfüllung [2,A(A1)] dazu heiße Vanillesoße [1,G] <small>552,9 Kcal - 17,3 EW 5,1 Fett - 108,8 KH</small> 4,65 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln <small>327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH</small> 5,90 €		Nougatcreme mit Sauerkirschkompott [FGH(H2)] <small>478 Kcal - 2,9 EW 36,8 Fett - 33,3 KH</small> 1,90 €	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] <small>527,8 Kcal - 22,9 EW 44,3 Fett - 9,6 KH</small> 3,30 €
Fr 04.06.	"Sächsische" Kartoffelsuppe [1,L] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] <small>626,9 Kcal - 17,6 EW 43,4 Fett - 37,6 KH</small> 4,75 €	Geschmortes Schweinshaxerl mit Kümmelsoße [A(A1)], Sauerkraut [1] und Salzkartoffeln <small>546,2 Kcal - 30,2 EW 24 Fett - 49,7 KH</small> 4,95 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis <small>517,1 Kcal - 12,9 EW 14,9 Fett - 26,3 KH</small> 4,75 €		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] <small>337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH</small> 5,50 €		Mandarinen- kompott <small>177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 40 KH</small> 1,90 €	Schmelzkäse Natur [G], Gouda [G], Leberwurst [3,12,M], Salami [2,3], Fleischkäse fein [2,3,8], Hering in Gelee, Butter [G] <small>444,2 Kcal - 13,7 EW 42,3 Fett - 2 KH</small> 3,30 €
Sa 05.06.	Porreeintopf mit Karotten, Kartoffelwürfel und Rindfleisch <small>284,9 Kcal - 16,6 EW 6,4 Fett - 36,4 KH</small> 4,65 €	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)GM] mit Apfelrotkohl [1,3] und Salzkartoffeln <small>460,7 Kcal - 19,9 EW 20,8 Fett - 46,6 KH</small> 4,85 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small> B Kirschkuchen [A(1)G] <small>356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH</small> C Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH</small>		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] <small>438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH</small> 5,60 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] <small>330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH</small> 1,90 €	Emmentaler Scheiben [G], Zwiebelmettwurst [2,3], Frischkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Pute in Aspik [2,3,8], Hackfleischröllchen [A(A1)CM], Butter [G] <small>497,2 Kcal - 25,7 EW 40,7 Fett - 6,5 KH</small> 3,30 €
So 06.06.	Hörnchennudeleintopf mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse [A(A1)CL] <small>215,6 Kcal - 16,9 EW 3,8 Fett - 26,5 KH</small> 4,65 €	Kasselerkambraten [2,3] mit Bratensoße [A(A1)], Rahmwirsing mit Speck [1,G], dazu Salzkartoffeln <small>653,3 Kcal - 27,9 EW 38,7 Fett - 47,6 KH</small> 4,95 €			Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüserais [A(A1)GL] <small>406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH</small> 5,70 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G]  <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH</small> Stück 1,50€	Aprikosen- kompott mit Vanillesoße [1,G] <small>281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH</small> 1,90 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 31.05.										A K B
Di 01.06.										A K B
Mi 02.06.										A K B
Do 03.06.										A K B
Fr 04.06.										A K B
Sa 05.06.										A K B
So 06.06.										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] Kaschnuss [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