

BESTELLWOCHE 17 VOM 25.04.2022 - 01.05.2022

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 25.04.22	Jägerschnitzel, Soße a,c,g,2,5,6 Rahmporee a,g Salzkartoffeln i Buttermilchdessert Kirsche g	Fischspieß pan., Senfsoße a,c,d,g,j Broccoligemüse/Hollandaise c,g Salzkartoffeln i Buttermilchdessert Kirsche g	Hähnchengeschnetzel., Currysoße a,c,g,i Broccoligemüse g Butterspätzle a,c,g Buttermilchdessert Kirsche g	T Hähnchensteak, Soße c,g Broccoligemüse g Buttermilchdessert Kirsche g Salzkartoffeln i	1 Jägerschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i,j,2,5,9 Rahmporee a,g Salzkartoffeln i Buttermilchdessert Kirsche g
	489 kcal 2.67 BE KH 32.09 g	473 kcal 2.59 BE KH 30.79 g	645 kcal 4.97 BE KH 59.47 g	435 kcal 2.72 BE KH 32.43 g	379 kcal 2.24 BE KH 26.80 g
Dienstag 26.04.22	Lebergeschnetzeltes, Soße a,c,g,i,j Apfel-Zwiebelgemüse g Kartoffelpüree g Aprikosenquarkdessert g,1	Wirsingkohlroulade, Soße a,c,g,j,2,5 Salzkartoffeln i Aprikosenquarkdessert g,1	Seehecht ged., Dillsoße a,d,g Pastinakenwurzelgemüse g Salzkartoffeln i Aprikosenquarkdessert g,1	T Kabeljau, Kräutersoße c,d,g Salzkartoffeln i Pastinakenwurzelgemüse g Aprikosenquarkdessert g,1	Lebergeschnetzeltes, Soße a,c,g,i,j Apfel-Zwiebelgemüse g Kartoffelpüree g Aprikosenquarkdessert g,1
	483 kcal 3.72 BE KH 44.65 g	352 kcal 2.73 BE KH 32.51 g	341 kcal 2.45 BE KH 29.53 g	390 kcal 2.59 BE KH 31.19 g	408 kcal 3.07 BE KH 36.87 g
Mittwoch 27.04.22	Schollenfilet pan., Senfsoße a,d,g,j Frühlingsgemüse g Salzkartoffeln i Traubenkompott	Kaßlerkammbrennen, Soße a,j,9 Buttererbsen g 2 Knödelscheiben a Traubenkompott	Grießbrei Butter a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Traubenkompott	Grießbrei Butter a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Traubenkompott	Schollenfilet pan., Senfsoße a,d,g,j Frühlingsgemüse g Salzkartoffeln i Traubenkompott
	483 kcal 4.32 BE KH 51.78 g	600 kcal 5.84 BE KH 70.31 g	537 kcal 5.90 BE KH 70.88 g	537 kcal 5.90 BE KH 70.88 g	444 kcal 3.70 BE KH 44.29 g
Donnerstag 28.04.22	1 Hähnchenkeule, Soße a,c,g Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Mandelpudding, Kakaosoße g	Rindfleischragout, Soße a,g,i,j Buttermöhrrchen g Butter-Hörnchennudeln a,c,g Mandelpudding, Kakaosoße g	Lachswürfel, Kräutersoße a,c,d,g Buttermöhrrchen g Butter-Hörnchennudeln a,c,g Mandelpudding, Kakaosoße g	T Lachs, Buttersoße c,d,g Buttermöhrrchen g Butter-Hörnchennudeln a,c,g Mandelpudding, Kakaosoße g	1 Hähnchenkeule, Soße a,g Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Mandelpudding, Kakaosoße g
	713 kcal 5.00 BE KH 60.30 g	520 kcal 4.20 BE KH 50.45 g	507 kcal 4.03 BE KH 48.63 g	496 kcal 4.15 BE KH 49.97 g	642 kcal 3.88 BE KH 46.70 g
Freitag 29.04.22	Currywurst, Ketchupsoße a,i,j Bratkartoffeln i,7,9 Vitaminsalat, Hausmacher i,1,3,4	Hackfleischpaprikarolle, Soße a,c,f,g,i,j Kaisergemüse g Tomatenreis griechische Art Vitaminsalat, Hausmacher i,1,3,4	2 Kochklops, Soße a,g,i,j,9 Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Vitamin Apfel-Möhrensalat 4	T Kalbbraten, Soße a,c,i,j Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Vitamin Apfel-Möhrensalat 4	Currywurst, Ketchupsoße a,i,j Bratkartoffeln i,7,9 Vitaminsalat, Hausmacher i,1,3,4
	691 kcal 4.14 BE KH 49.83 g	702 kcal 4.54 BE KH 54.73 g	588 kcal 4.75 BE KH 57.08 g	455 kcal 4.16 BE KH 50.14 g	643 kcal 3.57 BE KH 42.93 g
Samstag 30.04.22	Brühnudeleintopf mit Rindfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichmaracujajoghurt g,2	Möhreneintopf mit Rindfleisch a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichmaracujajoghurt g,2	Möhreneintopf mit Rindfleisch a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichmaracujajoghurt g,2	Möhreneintopf mit Rindfleisch a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichmaracujajoghurt g,2	Brühnudeleintopf mit Rindfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichmaracujajoghurt g,2
	496 kcal 6.32 BE KH 76.05 g	431 kcal 5.32 BE KH 64.20 g	431 kcal 5.32 BE KH 64.20 g	431 kcal 5.32 BE KH 64.20 g	404 kcal 4.98 BE KH 59.90 g
Sonntag 01.05.22 Feiertag	1 Kaninchenkeule, Soße a,g,i Rotkohlgemüse 7 2 Grüne Klöße 3,6 Sauerkirschkompott	1 Kaninchenkeule, Soße a,g,i Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln i Sauerkirschkompott	Schweinesteak gedü. Bratensoße a,e,f,g,i Schwarzwurzelgemüse g Salzkartoffeln i Sauerkirschkompott	T Schweinebraten, Soße a,c Schwarzwurzelgemüse g Kartoffelpüree g Sauerkirschkompott	1 Kaninchenkeule, Soße a,g,i Rotkohlgemüse 7 2 Grüne Klöße 3,6 Sauerkirschkompott
	508 kcal 3.70 BE KH 44.43 g	479 kcal 3.21 BE KH 38.39 g	374 kcal 2.68 BE KH 31.90 g	412 kcal 3.96 BE KH 43.51 g	447 kcal 2.73 BE KH 32.68 g

Zusatzstoffe [Angaben in eckigen Klammern] 0=Cyclamat; 1=Saccarin; 2=Farbstoff; 3=Konservierungsstoffe;

4=Antioxidationsmittel; 5=Geschmacksverstärker; 6=geschwefelt; 7=geschwärzt; 8=gewachst; 9=Phosphate;

a=Gluten; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Sulfite; m=Lupine; n=Weichtiere

Wir verwenden nur Jodsalz, da wir an Ihre Gesundheit denken!

*** kleine Portionen nur aus Menü 1 möglich**

Küchenleitung - ASB Zwickau

BESTELLWOCHE 18 VOM 02.05.2022 - 08.05.2022

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 02.05.22	Tomatensoße, Wurstwürfel a,g,1 Butterspirelli a,c,g Lemmoncremedessert a,g,1 Reibekäse g 541 kcal 4.21 BE KH 50.26 g	Hähnchengrillsteak m. Haut, Soße g,h,i,l Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Lemmoncremedessert a,g,1 418 kcal 2.98 BE KH 35.64 g	Seehecht ged., Soße a,d,g,j Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Lemmoncremedessert a,g,1 380 kcal 2.87 BE KH 34.31 g	T Kabeljau, Kräutersoße c,d,g Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Lemmoncremedessert a,g,1 404 kcal 2.89 BE KH 34.70 g	Tomatensoße, Wurstwürfel a,g,1 Butterspirelli a,c,g Reibekäse g Lemmoncremedessert a,g,1 467 kcal 3.50 BE KH 41.69 g
Dienstag 03.05.22	Hähnchenschnitzel, Soße a Mischgemüse g Salzkartoffeln i Vanillequark g,1,5 474 kcal 2.91 BE KH 34.70 g	Fischgulasch in Kräutersoße a,d,g Mischgemüse g Butter-Wellenbandnudeln a,c,g Vanillequark g,1,5 389 kcal 2.76 BE KH 33.18 g	Rahmspinat g Eiermedaillon c,4 Salzkartoffeln i Vanillequark g,1,5 453 kcal 2.27 BE KH 27.10 g	Rahmspinat g Eiermedaillon c,4 Salzkartoffeln i Vanillequark g,1,5 453 kcal 2.27 BE KH 27.10 g	Hähnchenschnitzel, Soße a Salzkartoffeln i Mischgemüse g Vanillequark g,1,5 189 kcal 2.13 BE KH 25.59 g
Mittwoch 04.05.22	Schinkenrührei, etwas Soße c,g,9 Bratkartoffeln i,7,9 Gurkensalat mit Dill j,1 491 kcal 3.58 BE KH 42.99 g	Rinderbraten, Soße a,j Brebhohngemüse g 2 Kartoffelklöße 6 Gurkensalat mit Dill j,1 474 kcal 3.45 BE KH 41.44 g	Geflügelhaxe, Soße a,f Brebhohngemüse g Salzkartoffeln i Gurkensalat mit Dill j,1 446 kcal 2.39 BE KH 28.63 g	T Hähnchensuppenwürfel c Brebhohngemüse g Salzkartoffeln i Gurkensalat mit Dill j,1 320 kcal 2.19 BE KH 26.15 g	Schinkenrührei, etwas Soße c,g,9 Bratkartoffeln i,7,9 Gurkensalat mit Dill j,1 410 kcal 2.95 BE KH 35.41 g
Donnerstag 05.05.22	Schweinersteak, Letscho a,7 Salzkartoffeln i Erdbeerkompott 473 kcal 2.95 BE KH 35.09 g	Gemüseschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i Buntes Karottengemüse g Bunte Gnocci(Grießnudel) a,c,g,i Erdbeerkompott 930 kcal 4.53 BE KH 54.40 g	Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Erdbeerkompott 439 kcal 4.60 BE KH 54.95 g	Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Erdbeerkompott 439 kcal 4.60 BE KH 54.95 g	Schweinersteak, Letscho a,7 Salzkartoffeln i Erdbeerkompott 454 kcal 2.63 BE KH 31.22 g
Freitag 06.05.22	Rinderzunge, Bratensoße a,g,9 Buttererbsen g Salzkartoffeln i Rhabarberkaltschale 554 kcal 3.75 BE KH 44.91 g	2 Lammhacksteak, Soße a,c,e,f,g,i Kohlrabigemüse g Tomatenreis griechische Art Rhabarberkaltschale 681 kcal 4.32 BE KH 51.88 g	2 gefüllte Apfel Eierkuchen a,c,g,4 Blumenkohlcremesuppe Rhabarberkaltschale 420 kcal 4.09 BE KH 49.12 g	T 3 Eierkuchen a,c,g Vanillepuddingsuppe g Rhabarberkaltschale 490 kcal 3.59 BE KH 43.26 g	Rinderzunge, Bratensoße a,g,9 Buttererbsen g Salzkartoffeln i Rhabarberkaltschale 460 kcal 3.07 BE KH 36.70 g
Samstag 07.05.22	Geflügelfleisch Bolognese Art a kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Erdbeer g,1 554 kcal 4.52 BE KH 54.11 g	Geflügelfleisch Bolognese Art a kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Erdbeer g,1 554 kcal 4.52 BE KH 54.11 g	Suppengemüseintopf mit Rindfleisch a,f,i,l 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Erdbeer g,1 395 kcal 4.50 BE KH 54.28 g	Suppengemüseintopf mit Rindfleisch a,f,i,l 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Erdbeer g,1 395 kcal 4.50 BE KH 54.28 g	Geflügelfleisch Bolognese Art a kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Erdbeer g,1 462 kcal 3.72 BE KH 44.56 g
Sonntag 08.05.22	Schweinegulasch, Soße a,j Rotkohlgemüse 7 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokompott 460 kcal 4.24 BE KH 51.00 g	Schweinegulasch, Soße a,j Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln i Mangokompott 431 kcal 3.75 BE KH 44.96 g	Hähnchenbruststeak, Soße a,g Mischgemüse Fitness g Salzkartoffeln i Mangokompott 460 kcal 3.62 BE KH 43.46 g	T Hähnchensteak, Soße c,g Mischgemüse Fitness g Salzkartoffeln i Mangokompott 453 kcal 3.85 BE KH 46.05 g	Schweinegulasch, Soße a,j Rotkohlgemüse 7 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokompott 364 kcal 3.18 BE KH 38.14 g

Zusatzstoffe [Angaben in eckigen Klammern] 0=Cyclamat; 1=Saccarin; 2=Farbstoff; 3=Konservierungsstoffe;

4=Antioxidationsmittel; 5=Geschmacksverstärker; 6=geschwefelt; 7=geschwärzt; 8=gewachst; 9=Phosphate;

a=Gluten; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Sulfite; m=Lupine; n=Weichtiere

Wir verwenden nur Jodsalz, da wir an Ihre Gesundheit denken!

*** kleine Portionen nur aus Menü 1 möglich**

Küchenleitung - ASB Zwickau