

BESTELLWOCHE 51 VOM 15.12.2025 - 21.12.2025

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 15.12.25	3 Kartoffelpuffer Geflügelcremesuppe g 3 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4 451 kcal 5.12 BE KH 61.42 g	Kesselgulascheintopf mit Paprika und Kartoffel a,i,l Weißbrotscheibe,einzeln a,g Apfelmusdessert 4 462 kcal 4.97 BE KH 59.91 g	Pangasius ged., Soße a,d,g Buntes Paprikagemüse g Salzkartoffeln i Apfelmusdessert 4 372 kcal 3.42 BE KH 40.98 g	Pangasius ged., Soße a,d,g Buntes Paprikagemüse g Salzkartoffeln i Apfelmusdessert 4 372 kcal 3.42 BE KH 40.98 g	3 Kartoffelpuffer Geflügelcremesuppe g 3 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4 334 kcal 3.99 BE KH 47.86 g
Dienstag 16.12.25	Currywurst, Ketchupsoße a,i,j Bratkartoffeln g,i,7 Vanillequark g,1,5 680 kcal 3.73 BE KH 44.81 g	3 Geflügeldinos, Soße a Kohlrabigemüse g Kräuter Reis g Vanillequark g,1,5 386 kcal 3.50 BE KH 41.97 g	Rührei c,g Rahmspinat g Salzkartoffeln i Vanillequark g,1,5 498 kcal 2.35 BE KH 27.94 g	Rührei c,g Rahmspinat g Salzkartoffeln i Vanillequark g,1,5 498 kcal 2.35 BE KH 27.94 g	Currywurst, Ketchupsoße a,i,j Bratkartoffeln g,i,7 Vanillequark g,1,5 625 kcal 3.20 BE KH 38.43 g
Mittwoch 17.12.25	Heringsdip in Sahnesoße c,d,g Salzkartoffeln extra i Gurkensalat mit Dill j,1 681 kcal 2.42 BE KH 24.19 g	Schweinelachsschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i,2,5 Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Gurkensalat mit Dill j,1 460 kcal 2.33 BE KH 27.88 g	Geflügelleberragout, Soße a,g Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Gurkensalat mit Dill j,1 489 kcal 3.97 BE KH 47.81 g	Geflügelleberragout, Soße a,g Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Gurkensalat mit Dill j,1 489 kcal 3.97 BE KH 47.81 g	Heringsdip in Sahnesoße c,d,g Salzkartoffeln extra i Gurkensalat mit Dill j,1 600 kcal 2.02 BE KH 19.79 g
Donnerstag 18.12.25	4 Hackfleischklöße, Pilzsoße a,c,g,i,j Buntes Mischgemüse g Kartoffelpüree g Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 517 kcal 4.36 BE KH 52.34 g	Fischgulasch in Kräutersoße a,d,g Mischgemüse bunt g Salzkartoffeln i Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 327 kcal 3.28 BE KH 39.11 g	Milchreis g 1 Zucker & Zimt Portion Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 670 kcal 9.15 BE KH 109.73 g	Milchreis g 1 Zucker & Zimt Portion Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 670 kcal 9.15 BE KH 109.73 g	4 Hackfleischklöße, Pilzsoße a,c,g,i,j Buntes Mischgemüse g Kartoffelpüree g Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 461 kcal 3.59 BE KH 43.08 g
Freitag 19.12.25	Sauerbraten, Soße süß-sauer a,j Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Mandarinenkompott 523 kcal 5.38 BE KH 64.61 g	Sauerbraten, Soße süß-sauer a,j Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln i Mandarinenkompott 456 kcal 4.35 BE KH 52.04 g	Putenfleischkäse, Soße a,e,f,g,i,3,4,7,9 Pastinakenwurzelgemüse g Salzkartoffeln i Mandarinenkompott 444 kcal 4.10 BE KH 49.22 g	Putenfleischkäse, Soße a,e,f,g,i,3,4,7,9 Pastinakenwurzelgemüse g Salzkartoffeln i Mandarinenkompott 444 kcal 4.10 BE KH 49.22 g	Sauerbraten, Soße süß-sauer a,j Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Mandarinenkompott 407 kcal 4.08 BE KH 48.83 g
Samstag 20.12.25	Soljankaeintopf mit Sauerkraut und Wurst a,g,i,j,1,4,5,9 Weißbrotscheibe,einzeln a,g Joghurtdessert Aprikose g,1 530 kcal 3.74 BE KH 44.70 g	Soljankaeintopf mit Sauerkraut und Wurst a,g,i,j,1,4,5,9 Weißbrotscheibe,einzeln a,g Joghurtdessert Aprikose g,1 530 kcal 3.74 BE KH 44.70 g	Brechbohneeneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1 370 kcal 4.15 BE KH 49.63 g	Brechbohneeneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1 370 kcal 4.15 BE KH 49.63 g	Soljankaeintopf mit Sauerkraut und Wurst a,g,i,j,1,4,5,9 Weißbrotscheibe,einzeln a,g Joghurtdessert Aprikose g,1 478 kcal 3.42 BE KH 40.79 g
Sonntag 21.12.25	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g 2 Grüne Klöße 6 Pfirsichwürfelkompott 1 414 kcal 2.32 BE KH 28.05 g	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g Pfirsichwürfelkompott 1 Salzkartoffeln i 495 kcal 3.78 BE KH 45.44 g	Gemüseschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i Erbsen g Salzkartoffeln i Pfirsichwürfelkompott 1 956 kcal 5.21 BE KH 62.51 g	Gemüseschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i Erbsen g Salzkartoffeln i Pfirsichwürfelkompott 1 956 kcal 5.21 BE KH 62.51 g	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g 2 Grüne Klöße 6 Pfirsichwürfelkompott 1 354 kcal 1.86 BE KH 22.38 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 52 VOM 22.12.2025 - 28.12.2025

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 22.12.25	Frikadelle, Pilzsoße a,c,e,f,g,i,j,2,5 Balkangemüse g Salzkartoffeln i Buttermilchdessert Pfirsich g,1	Waldpilzragout a,g Reibekäse g Butterspätzle a,c,g Buttermilchdessert Pfirsich g,1	Rindsgeschnetzeltes, Soße a,g,j Kaisergemüse g Butterspätzle a,c,g Buttermilchdessert Pfirsich g,1	Rindsgeschnetzeltes, Soße a,g,j Buntes Karottengemüse g Butterspätzle a,c,g Buttermilchdessert Pfirsich g,1	Frikadelle, Pilzsoße a,c,e,f,g,i,j,2,5 Balkangemüse g Salzkartoffeln i Buttermilchdessert Pfirsich g,1
	521 kcal 3.30 BE KH 39.69 g	568 kcal 4.84 BE KH 58.74 g	686 kcal 5.25 BE KH 63.08 g	676 kcal 5.30 BE KH 63.65 g	483 kcal 2.88 BE KH 34.60 g
Dienstag 23.12.25	gef. Paprika, Tomatensoße a,c,g,i Erbsen g Langkornreis g Waldfruchtquark g,1	Schweinegeschnetzeltes Gyros-Art a Fingermöhren g Tomatenreis griechische Art Waldfruchtquark g,1	2 Hefeknödel a,c,g mit Erdbeersoße Vanillepuddingsuppe g Waldfruchtquark g,1	2 Hefeknödel a,c,g mit Erdbeersoße Vanillepuddingsuppe g Waldfruchtquark g,1	gef. Paprika, Tomatensoße a,c,g,i Erbsen g Langkornreis g Waldfruchtquark g,1
	689 kcal 5.90 BE KH 70.82 g	577 kcal 4.29 BE KH 51.70 g	659 kcal 7.14 BE KH 85.80 g	659 kcal 7.14 BE KH 85.80 g	624 kcal 5.26 BE KH 63.00 g
Mittwoch 24.12.25	Rostbratwurst, Bratensoße a,e,f,i,9 Sauerkrautgemüse g,j,i,4,7 Kartoffelpüree g Schokomilchpudding, g	Rostbratwurst, Bratensoße a,e,f,i,9 Sauerkrautgemüse g,j,i,4,7 Kartoffelpüree g Schokomilchpudding, g	Hähnchenspieß, Soße a,f,g,4 Buntes Paprikagemüse g Salzkartoffeln i Schokomilchpudding, g	Hähnchenspieß, Soße a,f,g,4 Buntes Paprikagemüse g Salzkartoffeln i Schokomilchpudding, g	Rostbratwurst, Bratensoße a,e,f,i,9 Sauerkrautgemüse g,j,i,4,7 Kartoffelpüree g Schokomilchpudding, g
	762 kcal 4.39 BE KH 52.71 g	762 kcal 4.39 BE KH 52.71 g	477 kcal 3.10 BE KH 37.26 g	477 kcal 3.10 BE KH 37.26 g	704 kcal 3.63 BE KH 43.49 g
Donnerstag 25.12.25 Feiertag	Entenkeule, Geflügelsoße a,g,i Rotkohlgemüse 7 2 Grüne Klöße 6 Pflaumenkompott	Entenkeule, Geflügelsoße a,g,i Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln i Pflaumenkompott	2 Kalbsfleischklops, Soße a,c,g,i,j Mischgemüse bunt g Salzkartoffeln i Pflaumenkompott	Hähnchenschnitzel, Soße a Mischgemüse bunt g Salzkartoffeln i Pflaumenkompott	Entenkeule, Geflügelsoße a,g,i Rotkohlgemüse 7 2 Grüne Klöße 6 Pflaumenkompott
	660 kcal 1.88 BE KH 22.42 g	741 kcal 3.34 BE KH 39.81 g	337 kcal 4.37 BE KH 52.36 g	443 kcal 3.46 BE KH 41.19 g	633 kcal 1.51 BE KH 17.92 g
Freitag 26.12.25 Feiertag	Wildschweingulasch, Pilzsoße a,f,j Butterbohngemüse g 2 Kartoffelklöße Apfelwürfelkompott	Wildschweingulasch, Pilzsoße a,f,j Butterbohngemüse g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott	Karotten-Kohlrabi Eintopf mit Rindfleisch a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Apfelwürfelkompott	Karotten-Kohlrabi Eintopf mit Rindfleisch a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Apfelwürfelkompott	Wildschweingulasch, Pilzsoße a,f,j Butterbohngemüse g 2 Kartoffelklöße Apfelwürfelkompott
	816 kcal 10.13 BE KH 121.88 g	462 kcal 3.31 BE KH 39.94 g	378 kcal 4.79 BE KH 57.80 g	378 kcal 4.79 BE KH 57.80 g	745 kcal 9.72 BE KH 116.91 g
Samstag 27.12.25	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Brühsuppennudelintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Brühsuppennudelintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1
	385 kcal 4.15 BE KH 50.03 g	385 kcal 4.15 BE KH 50.03 g	455 kcal 5.80 BE KH 69.88 g	455 kcal 5.80 BE KH 69.88 g	
Sonntag 28.12.25	Putenrollbraten, Soße g,i Spargel - Bohnengemüse c,g 2 Grüne Klöße 6 Traubenkompott	Putenrollbraten, Soße g,i Spargel - Bohnengemüse c,g Salzkartoffeln i Traubenkompott	Gemüseragout g Bandnudeln a,c,g Traubenkompott	Gemüseragout g Bandnudeln a,c,g Traubenkompott	Putenrollbraten, Soße g,i Spargel - Bohnengemüse c,g 2 Grüne Klöße 6 Traubenkompott
	375 kcal 2.71 BE KH 32.60 g	456 kcal 4.17 BE KH 49.99 g	301 kcal 4.53 BE KH 54.33 g	301 kcal 4.53 BE KH 54.33 g	349 kcal 2.29 BE KH 27.47 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