

## BESTELLWOCHE 9 VOM 23.02.2026 - 01.03.2026

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
<b>Montag</b> 23.02.26	Tiegelwurst <sup>a</sup> Sauerkrautgemüse <sup>g,j,l,4,7</sup> Erbsenpüree <sup>g</sup> Vanillecremedessert <sup>g</sup> 915 kcal 4.10 BE KH 48.93 g	Kartoffelsuppe mit Truthahnfleischwurst <sup>f,g,i,l,3,4,7,9</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Vanillecremedessert <sup>g</sup> 510 kcal 4.90 BE KH 58.75 g	Fischgulasch in Kräutersoße <sup>a,d,g</sup> Mischgemüse Fitness <sup>g</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Vanillecremedessert <sup>g</sup> 414 kcal 2.79 BE KH 32.98 g	Fischgulasch in Kräutersoße <sup>a,d,g</sup> Mischgemüse Fitness <sup>g</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Vanillecremedessert <sup>g</sup> 414 kcal 2.79 BE KH 32.98 g	Tiegelwurst <sup>a</sup> Sauerkrautgemüse <sup>g,j,l,4,7</sup> Erbsenpüree <sup>g</sup> Vanillecremedessert <sup>g</sup> 746 kcal 3.29 BE KH 39.11 g
<b>Dienstag</b> 24.02.26	2 Kochklops Königsb. Art <sup>a,c,g,j,1</sup> Fingermöhren <sup>g</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Fruchtcocktaildessert 487 kcal 4.80 BE KH 57.97 g	Schweinegulasch, Soße <sup>a,j</sup> Makkaroni <sup>a,c,g</sup> Fruchtcocktaildessert 549 kcal 5.63 BE KH 67.55 g	Milchreis <sup>g</sup> 1 Zucker & Zimt Portion Fruchtcocktaildessert 709 kcal 10.14 BE KH 121.75 g	Milchreis <sup>g</sup> 1 Zucker & Zimt Portion Fruchtcocktaildessert 709 kcal 10.14 BE KH 121.75 g	2 Kochklops Königsb. Art <sup>a,c,g,j,1</sup> Fingermöhren <sup>g</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Fruchtcocktaildessert 383 kcal 4.15 BE KH 50.00 g
<b>Mittwoch</b> 25.02.26	Barsch pan., Senftunke <sup>a,c,d,g,j</sup> Rotkohlgemüse <sup>7</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Apfelmusdessert <sup>4</sup> 566 kcal 5.18 BE KH 62.06 g	Hähnchenbruststeak, Soße <sup>a,g</sup> Leipziger Allerlei <sup>g</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Apfelmusdessert <sup>4</sup> 454 kcal 3.77 BE KH 45.34 g	Saure Kartoffelstücke mit Jagdwurstwürfeln <sup>a,f,j,l,1,4</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Apfelmusdessert <sup>4</sup> 466 kcal 5.88 BE KH 70.59 g	Saure Kartoffelstücke mit Jagdwurstwürfeln <sup>a,f,j,l,1,4</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Apfelmusdessert <sup>4</sup> 466 kcal 5.88 BE KH 70.59 g	Barsch pan., Senftunke <sup>a,c,d,g,j</sup> Rotkohlgemüse <sup>7</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Apfelmusdessert <sup>4</sup> 466 kcal 4.32 BE KH 51.68 g
<b>Donnerstag</b> 26.02.26	Wellfleisch, Majoransoße <sup>a,g</sup> Bayrisch-Kraut <sup>7</sup> 2 Kartoffelklöße <sup>6</sup> Birkenwürfelkompott 695 kcal 4.44 BE KH 53.51 g	Geflügelfrikadelle, Soße <sup>a,c,f,g,i,j</sup> Mischgemüse mit Mais <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Birkenwürfelkompott 480 kcal 5.22 BE KH 62.90 g	Käsesahnespätzlepfanne mit Schinkenwürfel/Röstzwiebel <sup>a,c,g,9</sup> Birkenwürfelkompott 600 kcal 6.64 BE KH 79.43 g	Käsesahnespätzlepfanne mit Schinkenwürfel/Röstzwiebel <sup>a,c,g,9</sup> Birkenwürfelkompott 600 kcal 6.64 BE KH 79.43 g	Wellfleisch, Majoransoße <sup>a,g</sup> Bayrisch-Kraut <sup>7</sup> 2 Kartoffelklöße <sup>6</sup> Birkenwürfelkompott 579 kcal 3.17 BE KH 38.27 g
<b>Freitag</b> 27.02.26	Hackbraten, Jägersoße <sup>a,g,i,j,2,5</sup> Rahmpüree <sup>a,g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Erdbeerkaltschale 473 kcal 3.97 BE KH 47.78 g	Schweineschnitzel, Soße <sup>a,c,e,f,g,i</sup> Blumenkohl/Hollandaise <sup>c,g</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Erdbeerkaltschale 447 kcal 3.67 BE KH 44.04 g	Pilz Soljanka <sup>a,g,j,l,1</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Erdbeerkaltschale 337 kcal 4.58 BE KH 55.68 g	Pilz Soljanka <sup>a,g,j,l,1</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Erdbeerkaltschale 337 kcal 4.58 BE KH 55.68 g	Hackbraten, Jägersoße <sup>a,g,i,j,2,5</sup> Rahmpüree <sup>a,g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Erdbeerkaltschale 399 kcal 3.22 BE KH 38.74 g
<b>Samstag</b> 28.02.26	Suppengemüseintopf mit Rindfleisch <sup>a,f,i,l</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Joghurtdessert Aprikose <sup>g,1</sup> 395 kcal 4.50 BE KH 54.28 g	Möhreneintopf mit Rindfleisch <sup>a,f,i</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Joghurtdessert Aprikose <sup>g,1</sup> 385 kcal 4.55 BE KH 55.03 g	Möhreneintopf mit Rindfleisch <sup>a,f,i</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Joghurtdessert Aprikose <sup>g,1</sup> 385 kcal 4.55 BE KH 55.03 g	Möhreneintopf mit Rindfleisch <sup>a,f,i</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Joghurtdessert Aprikose <sup>g,1</sup> 385 kcal 4.55 BE KH 55.03 g	Suppengemüseintopf mit Rindfleisch <sup>a,f,i,l</sup> 1 Mischbrotscheibe <sup>a</sup> Joghurtdessert Aprikose <sup>g,1</sup> 314 kcal 3.38 BE KH 40.86 g
<b>Sonntag</b> 01.03.26	1 Hähnchenkeule, Soße <sup>a,g</sup> Rotkohlgemüse <sup>7</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Mandarinenkompott 640 kcal 4.14 BE KH 49.70 g	1 Hähnchenkeule, Soße <sup>a,g</sup> Rotkohlgemüse <sup>7</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Mandarinenkompott 640 kcal 4.14 BE KH 49.70 g	Kalbsgulasch, Soße <sup>a,j</sup> Rahmkohlragigemüse <sup>c,g</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Mandarinenkompott 387 kcal 4.01 BE KH 48.04 g	Kalbsgulasch, Soße <sup>a,j</sup> Rahmkohlragigemüse <sup>c,g</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Mandarinenkompott 387 kcal 4.01 BE KH 48.04 g	1 Hähnchenkeule, Soße <sup>a,g</sup> Rotkohlgemüse <sup>7</sup> Salzkartoffeln <sup>l</sup> Mandarinenkompott 605 kcal 3.61 BE KH 43.22 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 10 VOM 02.03.2026 - 08.03.2026

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
<b>Montag</b> 02.03.26	Tomatenwurstgulasch a,g Makkaroni a,c,g Reibekäse g Pflaumenkompott	3 Fischli, Kräutersoße a,d,g Blumenkohl/Hollandaise c,g Langkornreis g Pflaumenkompott	3 Knödel, Schokocreme a,h Vanillepuddingsuppe g Pflaumenkompott	3 Knödel, Schokocreme a,h Vanillepuddingsuppe g Pflaumenkompott	Tomatenwurstgulasch a,g Makkaroni a,c,g Reibekäse g Pflaumenkompott
	548 kcal 4.80 BE KH 57.48 g	611 kcal 5.06 BE KH 60.78 g	854 kcal 7.87 BE KH 94.45 g	854 kcal 7.87 BE KH 94.45 g	471 kcal 3.95 BE KH 47.29 g
<b>Dienstag</b> 03.03.26	Zwickauer Brühlette a,3,4,7 Bratkartoffeln g,i,7 Paprikaletscho a,7 Erdbeerquarkdessert g,1	Kohlroulade, Jägersoße a,c,g,2,5 Kartoffelpüree g Erdbeerquarkdessert g,1	Gabelspaghetti a,c,g Spinat-Käsesoße g Reibekäse g Erdbeerquarkdessert g,1	Gabelspaghetti a,c,g Spinat-Käsesoße g Reibekäse g Erdbeerquarkdessert g,1	Zwickauer Brühlette a,3,4,7 Bratkartoffeln g,i,7 Paprikaletscho a,7 Erdbeerquarkdessert g,1
	586 kcal 4.79 BE KH 57.30 g	415 kcal 3.73 BE KH 44.80 g	572 kcal 3.97 BE KH 47.51 g	572 kcal 3.97 BE KH 47.51 g	510 kcal 3.89 BE KH 46.53 g
<b>Mittwoch</b> 04.03.26	Kaßlerlachsbraten, Soße a,j,i,7 Bayrisch-Kraut 7 2 Knödelscheiben a Götterspeise Waldm., Vanillesoße g	Hackfleischrolle, Soße a,f,g,i,5,9 Rahmchampignonemüse a,g Salzkartoffeln i Götterspeise Waldm., Vanillesoße g	Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Götterspeise Waldm., Vanillesoße g	Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Götterspeise Waldm., Vanillesoße g	Kaßlerlachsbraten, Soße a,j,i,7 Bayrisch-Kraut 7 2 Knödelscheiben a Götterspeise Waldm., Vanillesoße g
	476 kcal 4.77 BE KH 57.52 g	553 kcal 3.31 BE KH 39.95 g	464 kcal 5.08 BE KH 60.78 g	464 kcal 5.08 BE KH 60.78 g	403 kcal 4.03 BE KH 48.47 g
<b>Donnerstag</b> 05.03.26	1 Mariniertes Hering mit Soße c,d,g,j,1,3,4 Salzkartoffeln extra i Vitaminsalat, Hausmacher i,j,1,3,4	Kartoffeleintopf mit Gurke und Fleischblutwurst a,f,g,i,j,1,4 1 Mischbrotscheibe a Vitaminsalat, Hausmacher i,j,1,3,4	Putengeschnetzeltes, Soße a,g,i Kohlrabigemüse g Kartoffelpüree g Vitaminsalat, Hausmacher i,j,1,3,4	Putengeschnetzeltes, Soße a,g,i Kohlrabigemüse g Kartoffelpüree g Vitaminsalat, Hausmacher i,j,1,3,4	1 Mariniertes Hering mit Soße c,d,g,j,1,3,4 Salzkartoffeln extra i Vitaminsalat, Hausmacher i,j,1,3,4
	861 kcal 3.73 BE KH 44.58 g	635 kcal 6.30 BE KH 75.43 g	546 kcal 3.22 BE KH 38.50 g	546 kcal 3.22 BE KH 38.50 g	707 kcal 3.06 BE KH 36.63 g
<b>Freitag</b> 06.03.26	Weißkrautgulasch, Soße a,j 2 Knödelscheiben a Erdbeerpudding, Kakaosoße g	2 Eier, Senfsoße a,c,g,j Buntes Karottengemüse g Salzkartoffeln i Erdbeerpudding, Kakaosoße g	Hähnchengyros, Soße a,f,i,m Erbsen g Tomatenreis griechische Art Erdbeerpudding, Kakaosoße g	Hähnchengyros, Soße a,f,i,m Erbsen g Tomatenreis griechische Art Erdbeerpudding, Kakaosoße g	Weißkrautgulasch, Soße a,j 2 Knödelscheiben a Erdbeerpudding, Kakaosoße g
	528 kcal 4.26 BE KH 51.29 g	440 kcal 3.80 BE KH 45.70 g	513 kcal 5.35 BE KH 64.33 g	513 kcal 5.35 BE KH 64.33 g	452 kcal 3.74 BE KH 44.85 g
<b>Samstag</b> 07.03.26	Weißer Bohneneintopf mit Kaßlerfleisch a,f,i,1,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Weißer Bohneneintopf mit Kaßlerfleisch a,f,i,1,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Schweinegeschnetzeltes, Soße a,g Butterspätzle a,c,g Joghurt dessert Heidelbeer g,1	Schweinegeschnetzeltes, Soße a,g Butterspätzle a,c,g Joghurt dessert Heidelbeer g,1	Weißer Bohneneintopf mit Kaßlerfleisch a,f,i,1,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Heidelbeer g,1
	520 kcal 6.10 BE KH 73.28 g	520 kcal 6.10 BE KH 73.28 g	545 kcal 4.39 BE KH 52.57 g	545 kcal 4.39 BE KH 52.57 g	80 kcal 1.13 BE KH 13.63 g
<b>Sonntag</b> 08.03.26	Kaninchenrollbraten Soße g,i Rosenkohl gemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Sauerkirschkaltschale	Kaninchenrollbraten Soße g,i Rosenkohl gemüse g Salzkartoffeln i Sauerkirschkaltschale	Fischfrikadelle, pan. auf Soße g Balkangemüse g Salzkartoffeln i Sauerkirschkaltschale	Fischfrikadelle, pan. auf Soße g Balkangemüse g Salzkartoffeln i Sauerkirschkaltschale	Kaninchenrollbraten Soße g,i Rosenkohl gemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Sauerkirschkaltschale
	446 kcal 3.62 BE KH 43.53 g	417 kcal 3.13 BE KH 37.49 g	279 kcal 3.16 BE KH 37.96 g	279 kcal 3.16 BE KH 37.96 g	357 kcal 2.61 BE KH 31.30 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