

BESTELLWOCHE 35 VOM 25.08.2025 - 31.08.2025

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 25.08.25	Tomatensoße, Wurstwürfel a,g,1 Butterspirelli a,c,g Reibekäse g Buttermilchdessert Pfirsich g,1	Seehecht ged., Soße a,d,g,j Mischgemüse g Langkornreis g Buttermilchdessert Pfirsich g,1	Geflügelfrikadelle, Soße a,c,f,g,i,j Blumenkohl/Hollandaise c,g Salzkartoffeln l Buttermilchdessert Pfirsich g,1	Geflügelfrikadelle, Soße a,c,f,g,i,j Blumenkohl/Hollandaise c,g Salzkartoffeln l Buttermilchdessert Pfirsich g,1	Tomatensoße, Wurstwürfel a,g,1 Butterspirelli a,c,g Reibekäse g Buttermilchdessert Pfirsich g,1
	540 kcal 4.17 BE KH 49.81 g	476 kcal 4.35 BE KH 52.29 g	311 kcal 2.80 BE KH 33.48 g	311 kcal 2.80 BE KH 33.48 g	466 kcal 3.46 BE KH 41.34 g
Dienstag 26.08.25	Kaßlerkambraten, Soße a,j,9 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 Schupfnudeln g Erdbeerquarkdessert g,1	Hähnchensteak, Geflügelsoße g Leipziger Allerlei g Salzkartoffeln l Erdbeerquarkdessert g,1	Deftiger Gemüse-Kartoffeleintopf f,g,i,l,4 1 Mischbrotscheibe a Erdbeerquarkdessert g,1	Deftiger Gemüse-Kartoffeleintopf f,g,i,l,4 1 Mischbrotscheibe a Erdbeerquarkdessert g,1	Kaßlerkambraten, Soße a,j,9 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 Schupfnudeln g Erdbeerquarkdessert g,1
	374 kcal 1.37 BE KH 16.52 g	434 kcal 2.65 BE KH 31.60 g	397 kcal 4.84 BE KH 58.36 g	397 kcal 4.84 BE KH 58.36 g	313 kcal 1.07 BE KH 12.92 g
Mittwoch 27.08.25	Kräuterquark mit Zwiebel g,m Leberwurst und 2 Stk. Butter g Salzkartoffeln extra l 1 Banane	Spanferkelrollbraten, Soße a,e,f,i,j Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln l 1 Banane	Schupfnudel-Trio a,c,f,g,i Vanillepuddingsuppe g 1 Banane	Schupfnudel-Trio a,c,f,g,i Vanillepuddingsuppe g 1 Banane	Kräuterquark mit Zwiebel g,m Leberwurst und 1 Stk. Butter g Salzkartoffeln extra l 1 Banane
	645 kcal 4.65 BE KH 55.38 g	432 kcal 3.93 BE KH 47.07 g	585 kcal 7.13 BE KH 85.77 g	585 kcal 7.13 BE KH 85.77 g	473 kcal 3.81 BE KH 45.48 g
Donnerstag 28.08.25	Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a,g,4,6 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Kartoffelklöße Birnenvürfelpotpott	Brathering, Zwiebelringe a,c,d,i,j,5 Bratkartoffeln l,7 Birnenvürfelpotpott	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse f,i 1 Mischbrotscheibe a Birnenvürfelpotpott	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse f,i 1 Mischbrotscheibe a Birnenvürfelpotpott	Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a,g,4,6 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Kartoffelklöße 6 Birnenvürfelpotpott
	472 kcal 4.64 BE KH 55.91 g	599 kcal 3.76 BE KH 45.22 g	526 kcal 7.69 BE KH 92.54 g	526 kcal 7.69 BE KH 92.54 g	360 kcal 3.34 BE KH 40.27 g
Freitag 29.08.25	Seelachs geb., Senftunke a,c,d,g,j Buntes Karottengemüse g Salzkartoffeln l Erdbeerpudding, Kakaosoße g	Käsesahnespätzlepfanne mit Schinkenwürfel/Röstzwiebel a,c,g,9 Erdbeerpudding, Kakaosoße g	Hähnchengeschnetzel., Soße a,g Buttererbsen g Butterspätzle a,c,g Erdbeerpudding, Kakaosoße g	Hähnchengeschnetzel., Soße a,g Buttererbsen g Butterspätzle a,c,g Erdbeerpudding, Kakaosoße g	Seelachs geb., Senftunke a,c,d,g,j Buntes Karottengemüse g Salzkartoffeln l Erdbeerpudding, Kakaosoße g
	572 kcal 4.66 BE KH 55.80 g	646 kcal 6.97 BE KH 83.39 g	729 kcal 6.33 BE KH 75.96 g	729 kcal 6.33 BE KH 75.96 g	535 kcal 4.19 BE KH 50.05 g
Samstag 30.08.25	Milchreis mit Butter g 1 Zucker & Zimt Portion Pfirsichwürfelpotpott 1	Milchreis mit Butter g 1 Zucker & Zimt Portion Pfirsichwürfelpotpott 1	Buchstaben-Nudeleintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichwürfelpotpott 1	Buchstaben-Nudeleintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichwürfelpotpott 1	Milchreis mit Butter g 1 Zucker & Zimt Portion Pfirsichwürfelpotpott 1
	747 kcal 9.93 BE KH 119.05 g	747 kcal 9.93 BE KH 119.05 g	525 kcal 7.14 BE KH 85.46 g	525 kcal 7.14 BE KH 85.46 g	665 kcal 8.80 BE KH 105.46 g
Sonntag 31.08.25	Schweinegulasch, Soße a,j Mischgemüse-Gala g 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokaltschale	Schweinegulasch, Soße a,j Mischgemüse-Gala g Salzkartoffeln l Mangokaltschale	Gemüseragout g Bandnudeln a,c,g Mangokaltschale	Gemüseragout g Bandnudeln a,c,g Mangokaltschale	Schweinegulasch, Soße a,j Mischgemüse-Gala g 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokaltschale
	466 kcal 3.97 BE KH 47.56 g	437 kcal 3.48 BE KH 41.52 g	254 kcal 3.55 BE KH 42.49 g	254 kcal 3.55 BE KH 42.49 g	364 kcal 2.87 BE KH 34.36 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 36 VOM 01.09.2025 - 07.09.2025

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 01.09.25	3 Kartoffelpuffer Geflügelcremesuppe g 3 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4	Kesselgulascheintopf mit Paprika und Kartoffel a,i,l Weißbrotscheibe,einzeln a,g Apfelmusdessert 4	Pangasius ged., Soße a,d,g Buntes Paprikagemüse g Salzkartoffeln i Apfelmusdessert 4	Pangasius ged., Soße a,d,g Buntes Paprikagemüse g Salzkartoffeln i Apfelmusdessert 4	3 Kartoffelpuffer Geflügelcremesuppe g 3 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4
	450 kcal 5.12 BE KH 61.42 g	462 kcal 4.97 BE KH 59.91 g	372 kcal 3.42 BE KH 40.98 g	372 kcal 3.42 BE KH 40.98 g	334 kcal 3.99 BE KH 47.86 g
Dienstag 02.09.25	Currywurst, Ketchupsoße a,i,j Bratkartoffeln g,i,7 Vanillequark g,1,5	3 Geflügeldinos, Soße a Kohlrabigemüse g Kräuter Reis g Vanillequark g,1,5	Tomatencremesuppe/Teigware a,c,g 2 gefüllte Apfel Eierkuchen a,c,g,4 Vanillequark g,1,5	Tomatencremesuppe/Teigware a,c,g 2 gefüllte Apfel Eierkuchen a,c,g,4 Vanillequark g,1,5	Currywurst, Ketchupsoße a,i,j Bratkartoffeln g,i,7 Vanillequark g,1,5
	679 kcal 3.73 BE KH 44.81 g	386 kcal 3.50 BE KH 41.97 g	425 kcal 2.91 BE KH 35.02 g	425 kcal 2.91 BE KH 35.02 g	624 kcal 3.20 BE KH 38.43 g
Mittwoch 03.09.25	Heringsdip in Sahneseife c,d,g Salzkartoffeln extra i Gurkensalat mit Dill j,1	Schweinelachsschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i,2,5 Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Gurkensalat mit Dill j,1	Geflügelleberragout, Soße a,g Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Gurkensalat mit Dill j,1	Geflügelleberragout, Soße a,g Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Gurkensalat mit Dill j,1	Heringsdip in Sahneseife c,d,g Salzkartoffeln extra i Gurkensalat mit Dill j,1
	682 kcal 2.42 BE KH 24.19 g	460 kcal 2.33 BE KH 27.88 g	489 kcal 3.97 BE KH 47.81 g	489 kcal 3.97 BE KH 47.81 g	600 kcal 2.02 BE KH 19.79 g
Donnerstag 04.09.25	Sauerbraten, Soße süß-sauer a,j Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g	Fischgulasch in Kräutersoße a,d,g Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln i Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g	Putenfleischkäse, Soße a,e,f,g,i,3,4,7,9 Pastinakenwurzelgemüse g Salzkartoffeln i Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g	Putenfleischkäse, Soße a,e,f,g,i,3,4,7,9 Pastinakenwurzelgemüse g Salzkartoffeln i Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g	Sauerbraten, Soße süß-sauer a,j Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g
	786 kcal 10.56 BE KH 126.61 g	324 kcal 3.24 BE KH 38.68 g	419 kcal 3.49 BE KH 41.85 g	419 kcal 3.49 BE KH 41.85 g	382 kcal 3.49 BE KH 41.78 g
Freitag 05.09.25	Hähnchenschnitzel, Soße a Broccoligemüse g Kartoffelpüree g Mandarinenkompott	Schweinegeschnetzelt., Asia Art a,g,i,j Kräuterjulienengemüse g Langkorreis g Mandarinenkompott	2 Hefeknödel a,c,g mit Erdbeersoße Vanillepuddingsuppe g Mandarinenkompott	2 Hefeknödel a,c,g mit Erdbeersoße Vanillepuddingsuppe g Mandarinenkompott	Hähnchenschnitzel, Soße a Broccoligemüse g Kartoffelpüree g Mandarinenkompott
	532 kcal 4.46 BE KH 53.29 g	623 kcal 6.16 BE KH 74.03 g	656 kcal 8.38 BE KH 100.60 g	656 kcal 8.38 BE KH 100.60 g	455 kcal 3.74 BE KH 44.68 g
Samstag 06.09.25	Soljankaeintopf mit Sauerkraut und Wurst a,g,i,j,1,4,5,9 Weißbrotscheibe,einzeln a,g Joghurtdessert Aprikose g,1	Soljankaeintopf mit Sauerkraut und Wurst a,g,i,j,1,4,5,9 Weißbrotscheibe,einzeln a,g Joghurtdessert Aprikose g,1	Brechbohneeneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Brechbohneeneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Soljankaeintopf mit Sauerkraut und Wurst a,g,i,j,1,4,5,9 Weißbrotscheibe,einzeln a,g Joghurtdessert Aprikose g,1
	531 kcal 3.74 BE KH 44.70 g	531 kcal 3.74 BE KH 44.70 g	370 kcal 4.15 BE KH 49.63 g	370 kcal 4.15 BE KH 49.63 g	479 kcal 3.42 BE KH 40.79 g
Sonntag 07.09.25	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Apfelwürfelkompott	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott	Gemüsefrikadelle, Soße a,c,e,f,g,i Erbsen g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott	Gemüsefrikadelle, Soße a,c,e,f,g,i Erbsen g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Apfelwürfelkompott
	487 kcal 3.52 BE KH 42.47 g	458 kcal 3.03 BE KH 36.43 g	920 kcal 4.46 BE KH 53.50 g	920 kcal 4.46 BE KH 53.50 g	398 kcal 2.55 BE KH 30.71 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