

BESTELLWOCHE 43 VOM 20.10.2025 - 26.10.2025

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 20.10.25	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
	541 kcal 4.17 BE KH 49.81 g	476 kcal 4.35 BE KH 52.29 g	310 kcal 2.80 BE KH 33.48 g	310 kcal 2.80 BE KH 33.48 g	
Dienstag 21.10.25	Kaßlerkammbraten, Soße a,j,9 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Knödelscheiben a 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	Kaßlerkammbraten, Soße a,j,9 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Knödelscheiben a Erdbeerquarkdessert g,1
	498 kcal 3.59 BE KH 43.22 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	
Mittwoch 22.10.25	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
	644 kcal 4.65 BE KH 55.38 g	699 kcal 4.94 BE KH 59.15 g	585 kcal 7.13 BE KH 85.77 g	585 kcal 7.13 BE KH 85.77 g	
Donnerstag 23.10.25	Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a,g,4,6 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Kartoffelklöße Birnenwürfelkompott	Brathering,Zwiebelringe a,c,d,i,j,5 Bratkartoffeln l,7 Birnenwürfelkompott	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse f,i 1 Mischbrotscheibe a Birnenwürfelkompott	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse f,i 1 Mischbrotscheibe a Birnenwürfelkompott	Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a,g,4,6 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Kartoffelklöße 6 Birnenwürfelkompott
	471 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	
Freitag 24.10.25	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
	571 kcal 4.66 BE KH 55.80 g	646 kcal 6.97 BE KH 83.39 g	728 kcal 6.33 BE KH 75.96 g	728 kcal 6.33 BE KH 75.96 g	
Samstag 25.10.25	Milchreis mit Butter g 1 Zucker & Zimt Portion Pfirsichwürfelkompott 1	Milchreis mit Butter g 1 Zucker & Zimt Portion Pfirsichwürfelkompott 1	Buchstaben-Nudeleintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichwürfelkompott 1	Buchstaben-Nudeleintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Pfirsichwürfelkompott 1	Milchreis mit Butter g 1 Zucker & Zimt Portion Pfirsichwürfelkompott 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	
Sonntag 26.10.25	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	

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 44 VOM 27.10.2025 - 02.11.2025

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 27.10.25	3 Kartoffelpuffer Geflügelcremesuppe g 3 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4 451 kcal 5.12 BE KH 61.42 g	Kesselgulascheintopf mit Paprika und Kartoffel a,j,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 28.10.25	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	Tomatencremesuppe/Teigware a,c,g 2 gefüllte Apfel Eierkuchen a,c,g,4 Vanillequark g,1,5 425 kcal 2.91 BE KH 35.02 g	Tomatencremesuppe/Teigware a,c,g 2 gefüllte Apfel Eierkuchen a,c,g,4 Vanillequark g,1,5 425 kcal 2.91 BE KH 35.02 g	Currywurst, Ketchupsoße a,i,j Bratkartoffeln g,i,7 Vanillequark g,1,5 625 kcal 3.20 BE KH 38.43 g
Mittwoch 29.10.25	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 30.10.25	Hähnchenschnitzel, Soße a Broccoligemüse g Kartoffelpüree g Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 507 kcal 3.85 BE KH 45.92 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	2 Hefeknödel a,c,g mit Erdbeersoße Vanillepuddingsuppe g Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 632 kcal 7.77 BE KH 93.23 g	2 Hefeknödel a,c,g mit Erdbeersoße Vanillepuddingsuppe g Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 632 kcal 7.77 BE KH 93.23 g	Hähnchenschnitzel, Soße a Broccoligemüse g Kartoffelpüree g Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g 430 kcal 3.15 BE KH 37.63 g
Freitag 31.10.25 Feiertag	Sauerbraten, Soße süß-sauer a,j Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße Mandarinenkompott 810 kcal 11.17 BE KH 133.98 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 Mandarinenkompott 743 kcal 10.70 BE KH 128.19 g
Samstag 01.11.25	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 02.11.25	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Apfelwürfelkompott 487 kcal 3.52 BE KH 42.47 g	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott 458 kcal 3.03 BE KH 36.43 g	Gemüsefrikadelle, Soße a,c,e,f,g,i Erbsen g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott 919 kcal 4.46 BE KH 53.50 g	Gemüsefrikadelle, Soße a,c,e,f,g,i Erbsen g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott 919 kcal 4.46 BE KH 53.50 g	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Apfelwürfelkompott 397 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