

BESTELLWOCHE 17 VOM 21.04.2025 - 27.04.2025

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 21.04.25 Feiertag	Lammkeulenbraten, Soße a,j Butterbohnergemüse g 2 Kartoffelklöße 6 Erdbeerkaltschale	Lammkeulenbraten, Soße a,j Butterbohnergemüse g Salzkartoffeln i Erdbeerkaltschale	Kartoffelsuppe, Berliner Art f,g,i,l,4,7 2 Wiener Würstchen i,j,9 1 Mischbrotscheibe a Erdbeerkaltschale	Kartoffelsuppe, Berliner Art f,g,i,l,4,7 2 Wiener Würstchen i,j,9 Erdbeerkaltschale	Lammkeulenbraten, Soße a,j Butterbohnergemüse g 2 Kartoffelklöße 6 Erdbeerkaltschale
	566 kcal 4.47 BE KH 53.71 g	498 kcal 3.44 BE KH 41.14 g	598 kcal 5.30 BE KH 63.37 g	508 kcal 3.77 BE KH 45.03 g	445 kcal 3.22 BE KH 38.71 g
Dienstag 22.04.25	Schweine Cordon Bleu, Soße a,g,3,4 Sommergemüse g Salzkartoffeln i Rote Beetesalat 1	3 Kartoffelpuffer a,c Kräuterquark mit Zwiebel g,m Rote Beetesalat 1	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Mischgemüse-Gala g Kartoffelpüree g Rote Beetesalat 1	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Mischgemüse-Gala g Kartoffelpüree g Rote Beetesalat 1	Schweine Cordon Bleu, Soße a,g,3,4 Sommergemüse g Salzkartoffeln i Rote Beetesalat 1
	599 kcal 3.55 BE KH 42.78 g	672 kcal 5.10 BE KH 61.37 g	416 kcal 3.43 BE KH 41.29 g	416 kcal 3.43 BE KH 41.29 g	561 kcal 3.18 BE KH 38.22 g
Mittwoch 23.04.25	Schinkenrührei, etwas Soße c,g,9 Bratkartoffeln g,i,7 Gurkensalat mit Dill j,1	Backfisch Zitronensoße a,c,d,g,j Buntes Karottengemüse g Kartoffelselleriepüree g Gurkensalat mit Dill j,1	4 Geflügelnuggets a,c,f,i Kaisergemüse g Kräuter Reis g Gurkensalat mit Dill j,1	4 Geflügelnuggets a,c,f,i Kaisergemüse g Kräuter Reis g Gurkensalat mit Dill j,1	Schinkenrührei, etwas Soße c,g,9 Bratkartoffeln g,i,7 Gurkensalat mit Dill j,1
	485 kcal 3.14 BE KH 37.67 g	429 kcal 3.15 BE KH 37.80 g	454 kcal 3.59 BE KH 43.12 g	454 kcal 3.59 BE KH 43.12 g	403 kcal 2.59 BE KH 31.00 g
Donnerstag 24.04.25	Putenbrustbraten, Soße a,g,i Rotkohl Gemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Apfelwürfelkompott	Asia Nudel-Gemüsepfanne mit Geflügelstreifen a,g Apfelwürfelkompott	3 Knödel mit Pflaumenfüllung Vanillepuddingsuppe g Apfelwürfelkompott	3 Knödel mit Pflaumenfüllung Vanillepuddingsuppe g Apfelwürfelkompott	Putenbrustbraten, Soße a,g,i Rotkohl Gemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Apfelwürfelkompott
	413 kcal 4.37 BE KH 52.68 g	277 kcal 3.17 BE KH 38.17 g	313 kcal 3.65 BE KH 44.01 g	313 kcal 3.65 BE KH 44.01 g	310 kcal 3.13 BE KH 37.62 g
Freitag 25.04.25	Seehecht ged., Dillssoße a,d,g Minimöhren-Erbsengemüse g Kartoffelpüree g Grießflammerie, Schokosoße a,g,5	2 Kalbsfleischklops, Soße a,c,g,i,j Kohlrabigemüse g Salzkartoffeln i Grießflammerie, Schokosoße a,g,5	Hähnchenbrustgulasch, Soße g Butter-Hörnchennudeln a,c,g Grießflammerie, Schokosoße a,g,5	Hähnchenbrustgulasch, Soße g Butter-Hörnchennudeln a,c,g Grießflammerie, Schokosoße a,g,5	Seehecht ged., Dillssoße a,d,g Minimöhren-Erbsengemüse g Kartoffelpüree g Grießflammerie, Schokosoße a,g,5
	461 kcal 4.64 BE KH 55.95 g	368 kcal 4.38 BE KH 52.56 g	407 kcal 3.34 BE KH 40.13 g	407 kcal 3.34 BE KH 40.13 g	398 kcal 3.79 BE KH 45.66 g
Samstag 26.04.25	Kartoffel-Champignoneintopf, mit Rindfleisch a,f,i,7 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1	Kartoffel-Champignoneintopf, mit Rindfleisch a,f,i,7 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1	Spitzkohleintopf Vegetarisch a,f,i,3,5 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1	Spitzkohleintopf Vegetarisch a,f,i,3,5 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1	Kartoffel-Champignoneintopf, mit Rindfleisch a,f,i,7 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1
	400 kcal 3.65 BE KH 44.33 g	400 kcal 3.65 BE KH 44.33 g	250 kcal 3.95 BE KH 47.68 g	250 kcal 3.95 BE KH 47.68 g	319 kcal 2.62 BE KH 31.90 g
Sonntag 27.04.25	Rinderbrust, Meerrettichsoße a,g,4,6,9 Sauerkrautgemüse g,j,i,4,7 2 Grüne Klöße 3,6 Pfirsichwürfelkompott	Rinderbrust, Meerrettichsoße a,g,4,6,9 Sauerkrautgemüse g,j,i,4,7 Salzkartoffeln i Pfirsichwürfelkompott	4 Nudeltaschen mit Gemüsefüllung Tomatensoße a,g Pfirsichwürfelkompott	4 Nudeltaschen mit Gemüsefüllung Tomatensoße a,g Pfirsichwürfelkompott	Rinderbrust, Meerrettichsoße a,g,4,6,9 Sauerkrautgemüse g,j,i,4,7 2 Grüne Klöße 3,6 Pfirsichwürfelkompott
	428 kcal 3.97 BE KH 47.80 g	399 kcal 3.48 BE KH 41.76 g	136 kcal 1.85 BE KH 22.40 g	136 kcal 1.85 BE KH 22.40 g	328 kcal 2.89 BE KH 34.87 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 28.04.2025 - 04.05.2025

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 28.04.25	Frikadelle, Pilzsoße a,c,e,f,g,i,j,2,5 Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Joghurt Stracciatella g	Butterspätzle a,c,g Schinkensahnesoße a,c,g,i,9 Broccoligemüse g Joghurt Stracciatella g	Lachsstreifen, Kräutersoße a,c,d,g Broccoligemüse g Langkornreis g Joghurt Stracciatella g	Lachsstreifen, Kräutersoße a,c,d,g Broccoligemüse g Langkornreis g Joghurt Stracciatella g	Frikadelle, Pilzsoße a,c,e,f,g,i,j,2,5 Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Joghurt Stracciatella g
	608 kcal 3.98 BE KH 47.95 g	716 kcal 4.34 BE KH 52.22 g	552 kcal 3.38 BE KH 40.66 g	552 kcal 3.38 BE KH 40.66 g	550 kcal 3.35 BE KH 40.35 g
Dienstag 29.04.25	Hähnchencordonbleu, Geflügelsoße a,g Mischgemüse bunt g Kartoffelpüree g Erdbeerquarkdessert g,1	Linseneintopf mit Rauchfleischwürfel a,f,i,3,4 1 Mischbrotscheibe a Erdbeerquarkdessert g,1	Bandnudeln a,c,g Pesto Sahnesoße a,g,m Ratatouillegemüse Erdbeerquarkdessert g,1	Bandnudeln a,c,g Pesto Sahnesoße a,g,m Ratatouillegemüse Erdbeerquarkdessert g,1	Hähnchencordonbleu, Geflügelsoße a,g Mischgemüse bunt g Kartoffelpüree g Erdbeerquarkdessert g,1
	754 kcal 5.84 BE KH 69.78 g	657 kcal 7.59 BE KH 91.01 g	307 kcal 2.58 BE KH 30.93 g	307 kcal 2.58 BE KH 30.93 g	703 kcal 5.26 BE KH 62.96 g
Mittwoch 30.04.25	Rostbratwurst, Bratensoße a,e,f,i,9 Sauerkrautgemüse g,j,i,4,7 Kartoffelselleriepüree g Mandarinenkompott	Schweinesahnebraten a,g,j,3,4 Rosenkohlgemüse g Salzkartoffeln i Mandarinenkompott	Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Mandarinenkompott	Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Mandarinenkompott	Rostbratwurst, Bratensoße a,e,f,i,9 Sauerkrautgemüse g,j,i,4,7 Kartoffelselleriepüree g Mandarinenkompott
	719 kcal 4.79 BE KH 57.25 g	542 kcal 3.73 BE KH 44.63 g	479 kcal 5.51 BE KH 65.85 g	479 kcal 5.51 BE KH 65.85 g	661 kcal 3.87 BE KH 46.15 g
Donnerstag 01.05.25 Feiertag	Kaßlerkammbraten, Soße a,j,9 Bayrisch-Kraut 7 2 Semmelknödel a,c Sahnepudding, Fruchtsoße g	Kaßlerkammbraten, Soße a,j,9 Bayrisch-Kraut 7 Salzkartoffeln i Sahnepudding, Fruchtsoße g	Seelachs Tomate paniert., Soße a,g Kräuterkarottengemüse g Salzkartoffeln i Sahnepudding, Fruchtsoße g	Seelachs Tomate paniert., Soße a,g Kräuterkarottengemüse g Salzkartoffeln i Sahnepudding, Fruchtsoße g	Kaßlerkammbraten, Soße a,j,9 Bayrisch-Kraut 7 2 Semmelknödel a,c Sahnepudding, Fruchtsoße g
	576 kcal 4.83 BE KH 58.05 g	415 kcal 3.77 BE KH 45.23 g	229 kcal 3.20 BE KH 38.56 g	229 kcal 3.20 BE KH 38.56 g	525 kcal 4.45 BE KH 53.51 g
Freitag 02.05.25	Schweinekotelett, Soße a,c,e,f,g,i,2,5 Rahmporee a,g Salzkartoffeln i Chinakohlsalat mit Gurke j,1	Rindgeschnetzt, Züricher Art a,g,j Butterspätzle a,c,g Chinakohlsalat mit Gurke j,1	Eiermedallion Dillsöße a,c,g,4 Champignonngemüse a,g Kartoffelpüree g Chinakohlsalat mit Gurke j,1	Eiermedallion Dillsöße a,c,g,4 Champignonngemüse a,g Kartoffelpüree g Chinakohlsalat mit Gurke j,1	Gemüseschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i rot-gelbes Karottengemüse g Salzkartoffeln i Chinakohlsalat mit Gurke j,1
	674 kcal 3.11 BE KH 37.36 g	521 kcal 4.04 BE KH 48.60 g	429 kcal 3.02 BE KH 36.52 g	429 kcal 3.02 BE KH 36.52 g	156 kcal 1.72 BE KH 20.64 g
Samstag 03.05.25	Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi a,f,i,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi a,f,i,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Teigreiseintopf mit Geflügel Gemüse und Eierflocken a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Teigreiseintopf mit Geflügel Gemüse und Eierflocken a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi a,f,i,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1
	470 kcal 6.00 BE KH 72.38 g	470 kcal 6.00 BE KH 72.38 g	470 kcal 5.55 BE KH 66.78 g	470 kcal 5.55 BE KH 66.78 g	382 kcal 4.73 BE KH 57.15 g
Sonntag 04.05.25	Schweineroulade, Soße a,i,j Apfelrotkohl 7 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokaltschale	Schweineroulade, Soße a,i,j Apfelrotkohl 7 Salzkartoffeln i Mangokaltschale	Gemüseschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i rot-gelbes Karottengemüse g Salzkartoffeln i Mangokaltschale	Gemüseschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i rot-gelbes Karottengemüse g Salzkartoffeln i Mangokaltschale	Schweineroulade, Soße a,i,j Apfelrotkohl 7 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokaltschale
	461 kcal 4.05 BE KH 48.56 g	432 kcal 3.56 BE KH 42.52 g	820 kcal 3.62 BE KH 43.39 g	820 kcal 3.62 BE KH 43.39 g	397 kcal 2.98 BE KH 35.79 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