

BESTELLWOCHE 3 VOM 12.01.2026 - 18.01.2026

Speisen aus eigener Produktion - täglich frisch auf ihren Tisch
Servicetelefon: 0375 - 27 25 250 / Fax: 0375 - 27 25 157
Mo+Mi+Do 7:30-12:00 und 13:00-15:00 Uhr / Di+Fr 7:30-12:00 Uhr
+An Wochenenden und Feiertagen sind keine Änderungen möglich+

Menü	Vollkost 1			Vollkost 2			Leichte Kost			Pürierte Kost			kleines Menü 1		
Montag 12.01.26	Frikadelle, Pilzsoße a,c,e,f,g,i,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,2,5 Kaisergemüse g Kartoffelpüree g Joghurt Stracciatella g		
	587 kcal	4.02 BE	KH 48.56 g	715 kcal	4.34 BE	KH 52.22 g	551 kcal	3.38 BE	KH 40.66 g	551 kcal	3.38 BE	KH 40.66 g	529 kcal	3.39 BE	KH 40.96 g
Dienstag 13.01.26	Hähnchencordonbleu, Geflügelsoße a,g Mischgemüse bunt g Salzkartoffeln i Erdbeerquarkdessert g,1			Linseneintopf mit Rauchfleischwürfel a,f,i,3,4 1 Mischbrot scheibe 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 Salzkartoffeln i Erdbeerquarkdessert g,1		
	695 kcal	5.04 BE	KH 60.12 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	658 kcal	4.67 BE	KH 55.78 g
Mittwoch 14.01.26	Pangasius geb., Senfunkne a,c,d,g,j Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln i Apfelkompott mit Vanillesoße g			Hähnchensteak, Geflügelsoße g Leipziger Allerlei g Salzkartoffeln i Apfelkompott mit Vanillesoße g			Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Apfelkompott mit Vanillesoße g			Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Apfelkompott mit Vanillesoße g			Pangasius geb., Senfunkne a,c,d,g,j Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln i Apfelkompott mit Vanillesoße g		
	524 kcal	4.82 BE	KH 57.73 g	430 kcal	3.52 BE	KH 42.07 g	465 kcal	5.00 BE	KH 59.72 g	465 kcal	5.00 BE	KH 59.72 g	488 kcal	4.29 BE	KH 51.32 g
Donnerstag 15.01.26	Gulasch Szegediner Art, Soße a,g,4 2 Knödelscheiben a Sahnepudding, Fruchtsoße g			Rührei c,g Rahmspinat g 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			Gulasch Szegediner Art, Soße a,g,4 2 Knödelscheiben a Sahnepudding, Fruchtsoße g		
	567 kcal	3.62 BE	KH 43.44 g	505 kcal	3.09 BE	KH 36.79 g	230 kcal	3.20 BE	KH 38.56 g	230 kcal	3.20 BE	KH 38.56 g	504 kcal	3.22 BE	KH 38.45 g
Freitag 16.01.26	Schweinekrustenbraten, Soße a,j,l Rosenkohlgemüse g Salzkartoffeln i Chinakohlsalat mit Gurke j,1			2 Geflügel-Bratwurst a,c,f,g,h,n,3 Grünkohlgemüse g Salzkartoffeln i Chinakohlsalat mit Gurke j,1			Eiermedallion Dillsoße a,c,g,4 Minimöhren-Erbsegemüse g Kartoffelpüree g Chinakohlsalat mit Gurke j,1			Eiermedallion Dillsoße a,c,g,4 Minimöhren-Erbsegemüse g Kartoffelpüree g Chinakohlsalat mit Gurke j,1			Schweinekrustenbraten, Soße a,j,l Rosenkohlgemüse g Salzkartoffeln i Chinakohlsalat mit Gurke j,1		
	263 kcal	2.27 BE	KH 27.10 g	552 kcal	2.07 BE	KH 24.67 g	443 kcal	3.79 BE	KH 45.63 g	443 kcal	3.79 BE	KH 45.63 g	221 kcal	1.98 BE	KH 23.52 g
Samstag 17.01.26	Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi a,f,i,3,4 1 Mischbrot scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi a,f,i,3,4 1 Mischbrot scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Teigreiseintopf mit Geflügel Gemüse und Eierflocken a,c,f,i 1 Mischbrot scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Teigreiseintopf mit Geflügel Gemüse und Eierflocken a,c,f,i 1 Mischbrot scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi a,f,i,3,4 1 Mischbrot scheibe 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 18.01.26	Schweineroulade, Soße a,i,j Butterbohnengemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokaltschale			Schweineroulade, Soße a,i,j Butterbohnengemüse g 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 Butterbohnengemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokaltschale		
	475 kcal	3.87 BE	KH 46.49 g	446 kcal	3.38 BE	KH 40.45 g	819 kcal	3.62 BE	KH 43.39 g	819 kcal	3.62 BE	KH 43.39 g	408 kcal	2.84 BE	KH 34.17 g

Zusatzstoffe [Angaben in eckigen Klammern] 0=Cyclamat; 1=Saccharin; 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 4 VOM 19.01.2026 - 25.01.2026
Speisen aus eigener Produktion - täglich frisch auf ihren Tisch
Servicetelefon: 0375 - 27 25 250 / Fax: 0375 - 27 25 157
Mo+Mi+Do 7:30-12:00 und 13:00-15:00 Uhr / Di+Fr 7:30-12:00 Uhr
+An Wochenenden und Feiertagen sind keine Änderungen möglich+

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
Montag 19.01.26	2 Quarkkeulchen a,g Tomatencremesuppe/Teigware a,c,g 2 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4	2 Leberknödel, Soße a,g,i,j,2,5 Apfel-Zwiebelgemüse g Kartoffelpüree g Apfelmusdessert 4	Eierragout c,g Finger Möhren g Salzkartoffeln i Apfelmusdessert 4	Eierragout c,g Finger Möhren g Salzkartoffeln i Apfelmusdessert 4	2 Quarkkeulchen a,g Tomatencremesuppe/Teigware a,c,g 2 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4
	652 kcal 7.45 BE KH 89.45 g	547 kcal 6.53 BE KH 78.28 g	409 kcal 4.44 BE KH 53.50 g	409 kcal 4.44 BE KH 53.50 g	517 kcal 5.72 BE KH 68.55 g
Dienstag 20.01.26	1 Hähnchenkeule gegrillt Asiagemüsesoße süß-sauer a,b,f,i Langkornreis g Stacciatellaquarkdessert g,h	Erbseintopf mit Kartoffeln und Rauchfleisch a,f,i,3,4 1 Mischbrot Scheibe a Stacciatellaquarkdessert g,h	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Broccoligemüse g Kartoffelpüree g Stacciatellaquarkdessert g,h	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Broccoligemüse g Kartoffelpüree g Stacciatellaquarkdessert g,h	1 Hähnchenkeule gegrillt Asiagemüsesoße süß-sauer a,b,f,i Langkornreis g Stacciatellaquarkdessert g,h
	803 kcal 5.30 BE KH 63.85 g	489 kcal 5.58 BE KH 67.04 g	437 kcal 3.56 BE KH 42.75 g	437 kcal 3.56 BE KH 42.75 g	756 kcal 4.71 BE KH 56.58 g
Mittwoch 21.01.26	Roster wenig Soße, Senf a,e,f,i,j,9 Hausmacher Kartoffelsalat c,g,i,l,1,4 Vitamin Apfel-Möhrensalat 4	Wirsingkohlroulade, Soße a,c,g,j,2,5 Kartoffelpüree g Vitamin Apfel-Möhrensalat 4	Mediteranes Grill - Pfannengemüse g,m Butter-Wellenbandnudeln a,c,g Vitamin Apfel-Möhrensalat 4	Mediteranes Grill - Pfannengemüse g,m Butter-Wellenbandnudeln a,c,g Vitamin Apfel-Möhrensalat 4	Roster wenig Soße, Senf a,e,f,i,j,9 Hausmacher Kartoffelsalat c,g,i,l,1,4 Vitamin Apfel-Möhrensalat 4
	753 kcal 3.75 BE KH 44.95 g	419 kcal 4.28 BE KH 51.30 g	263 kcal 3.24 BE KH 39.07 g	263 kcal 3.24 BE KH 39.07 g	670 kcal 2.98 BE KH 35.69 g
Donnerstag 22.01.26	Schweinesteak gedü. Rahmsoße a,g,i,j Butterbohnengemüse g Salzkartoffeln i Fruchtcocktaildessert	Geflügelhackbraten, Soße a,c,g Lauchgemüse a,g Salzkartoffeln i Fruchtcocktaildessert	3 Knödel mit Kirschfüllung a Vanillepuddingsuppe g Fruchtcocktaildessert	3 Knödel mit Kirschfüllung a Vanillepuddingsuppe g Fruchtcocktaildessert	Schweinesteak gedü. Rahmsoße a,g,i,j Butterbohnengemüse g Salzkartoffeln i Fruchtcocktaildessert
	507 kcal 4.34 BE KH 52.07 g	482 kcal 4.42 BE KH 52.95 g	818 kcal 10.28 BE KH 123.47 g	818 kcal 10.28 BE KH 123.47 g	225 kcal 3.61 BE KH 43.32 g
Freitag 23.01.26	gef. Paprika, Tomatensoße a,c,g Langkornreis g Rhabarbererdbeerlaktschale	2 Semmelknödel a,c Waldpilzragout a,g Rhabarbererdbeerlaktschale	Geflügelfrikassee' g,4 Erbse g Langkornreis g Rhabarbererdbeerlaktschale	Geflügelfrikassee' g,4 Erbse g Langkornreis g Rhabarbererdbeerlaktschale	gef. Paprika, Tomatensoße a,c,g Langkornreis g Rhabarbererdbeerlaktschale
	511 kcal 5.38 BE KH 64.86 g	466 kcal 4.14 BE KH 50.37 g	548 kcal 5.35 BE KH 64.38 g	548 kcal 5.35 BE KH 64.38 g	476 kcal 4.80 BE KH 57.85 g
Samstag 24.01.26	Rindfleisch Bolognese kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Rindfleisch Bolognese kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Brühsuppennudelintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Brühsuppennudelintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Rindfleisch Bolognese kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Heidelbeer g,1
	542 kcal 4.52 BE KH 54.21 g	542 kcal 4.52 BE KH 54.21 g	455 kcal 5.80 BE KH 69.88 g	455 kcal 5.80 BE KH 69.88 g	453 kcal 3.72 BE KH 44.64 g
Sonntag 25.01.26	Rindersteakbraten, Soße a,j Rahmwirsinggemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Erdbeerkompott	Rindersteakbraten, Soße a,j Rahmwirsinggemüse g Salzkartoffeln i Erdbeerkompott	Seehecht ged., Senfunkne a,d,g,j Minimöhren-Erbsegemüse g Salzkartoffeln i Erdbeerkompott	Seehecht ged., Senfunkne a,d,g,j Minimöhren-Erbsegemüse g Salzkartoffeln i Erdbeerkompott	Rindersteakbraten, Soße a,j Rahmwirsinggemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Erdbeerkompott
	413 kcal 3.36 BE KH 40.52 g	385 kcal 2.87 BE KH 34.48 g	358 kcal 3.40 BE KH 40.92 g	358 kcal 3.40 BE KH 40.92 g	320 kcal 2.43 BE KH 29.15 g

Zusatzstoffe [Angaben in eckigen Klammern] 0=Cyclamat; 1=Saccharin; 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