

**BESTELLWOCHE 5 VOM 26.01.2026 - 01.02.2026**

**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
<b>Montag</b> 26.01.26	Schweinegulasch, Soße a,j Makkaroni a,c,g Buttermilchmangodessert g	Backfisch Zitronensoße a,c,d,g,j Kaisergemüse g Kräuter Reis g Buttermilchmangodessert g	Kartoffelsuppe, Berliner Art f,g,i,l,4,7 2 Wiener Würstchen i,j,9 1 Mischbrot Scheibe a Buttermilchmangodessert g	Kartoffelsuppe, Berliner Art f,g,i,l,4,7 2 Wiener Würstchen i,j,9 1 Mischbrot Scheibe a Buttermilchmangodessert g	Schweinegulasch, Soße a,j Makkaroni a,c,g Buttermilchmangodessert g
	516 kcal 4.63 BE KH 55.54 g	518 kcal 4.57 BE KH 54.94 g	620 kcal 5.52 BE KH 65.99 g	620 kcal 5.52 BE KH 65.99 g	432 kcal 3.85 BE KH 46.13 g
<b>Dienstag</b> 27.01.26	Schweine Cordon Bleu, Soße a,g,3,4 Buntes Mischgemüse g Salzkartoffeln i Rote Beetesalat 1	3 Kartoffelpuffer a,c Kräuterquark mit Zwiebel g,m Rote Beetesalat 1	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Buntes Mischgemüse g Kartoffelpüree g Rote Beetesalat 1	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Buntes Mischgemüse g Kartoffelpüree g Rote Beetesalat 1	Schweine Cordon Bleu, Soße a,g,3,4 Buntes Mischgemüse g Salzkartoffeln i Rote Beetesalat 1
	602 kcal 3.55 BE KH 42.81 g	672 kcal 5.10 BE KH 61.37 g	411 kcal 3.37 BE KH 40.69 g	411 kcal 3.37 BE KH 40.69 g	563 kcal 3.18 BE KH 38.25 g
<b>Mittwoch</b> 28.01.26	Schinkenrührei, etwas Soße c,g,9 Bratkartoffeln g,l,7 Gurkensalat mit Dill j,1	Butterspirelli farbig a,g Gemüsebolognese i Reibekäse g Gurkensalat mit Dill j,1	4 Geflügelnuggets, Soße a,c,f,i Kaisergemüse g Kräuter Reis g Gurkensalat mit Dill j,1	4 Geflügelnuggets, Soße a,c,f,i Kaisergemüse g Kräuter Reis g Gurkensalat mit Dill j,1	Schinkenrührei, etwas Soße c,g,9 Bratkartoffeln g,l,7 Gurkensalat mit Dill j,1
	485 kcal 3.14 BE KH 37.67 g	374 kcal 3.56 BE KH 42.83 g	479 kcal 3.63 BE KH 43.50 g	479 kcal 3.63 BE KH 43.50 g	404 kcal 2.59 BE KH 31.00 g
<b>Donnerstag</b> 29.01.26	Putenbrustbraten, Soße a,g,i Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Apfelwürfelkompott	Rinderzungenragout a,g,9 Erbse g Kartoffelpüree g Apfelwürfelkompott	3 Knödel mit Pflaumenfüllung Vanillepuddingsuppe g Apfelwürfelkompott	3 Knödel mit Pflaumenfüllung Vanillepuddingsuppe g Apfelwürfelkompott	Putenbrustbraten, Soße a,g,i Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Apfelwürfelkompott
	412 kcal 4.37 BE KH 52.68 g	633 kcal 5.01 BE KH 60.10 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
<b>Freitag</b> 30.01.26	Seehecht gedü., Dillsoße a,d,g Minimöhren-Erbsgemüse g Kartoffelpüree g Vanillecremedessert g	2 Kalbsfleischklöppchen, Soße a,c,g,i,j Kohlrabigemüse g Salzkartoffeln i Vanillecremedessert g	Hähnchenbrustgulasch, Soße g Butter-Hörnchen nudeln a,c,g Vanillecremedessert g	Hähnchenbrustgulasch, Soße g Butter-Hörnchen nudeln a,c,g Vanillecremedessert g	Seehecht gedü., Dillsoße a,d,g Minimöhren-Erbsgemüse g Kartoffelpüree g Vanillecremedessert g
	475 kcal 3.88 BE KH 46.49 g	383 kcal 3.62 BE KH 43.10 g	421 kcal 2.58 BE KH 30.67 g	421 kcal 2.58 BE KH 30.67 g	405 kcal 3.13 BE KH 37.47 g
<b>Samstag</b> 31.01.26	Kartoffel-Champignoneintopf, mit Rindfleisch a,f,l,7 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Kartoffel-Champignoneintopf, mit Rindfleisch a,f,l,7 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Spitzkohleintopf Vegetarisch a,f,l,3,5 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Spitzkohleintopf Vegetarisch a,f,l,3,5 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Aprikose g,1	Kartoffel-Champignoneintopf, mit Rindfleisch a,f,l,7 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert 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
<b>Sonntag</b> 01.02.26	Eisbeinfleisch, Meerrettichsoße g,j,4,6,9 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Grüne Klöße 3,6 Pfirsichwürfelkompott 1	Eisbeinfleisch, Meerrettichsoße g,j,4,6,9 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 Salzkartoffeln i Pfirsichwürfelkompott 1	4 Nudeltaschen mit Gemüsefüllung Tomatensoße a,g Pfirsichwürfelkompott 1	4 Nudeltaschen mit Gemüsefüllung Tomatensoße a,g Pfirsichwürfelkompott 1	Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Grüne Klöße 3,6 Pfirsichwürfelkompott 1 Eisbeinfleisch, Meerrettichsoße g,j,4,6,9
	448 kcal 4.59 BE KH 55.26 g	419 kcal 4.10 BE KH 49.22 g	170 kcal 2.54 BE KH 30.76 g	170 kcal 2.54 BE KH 30.76 g	340 kcal 3.34 BE KH 40.12 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 6 VOM 02.02.2026 - 08.02.2026**
**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+**

<b>Menü</b>	<b>Vollkost 1</b>			<b>Vollkost 2</b>			<b>Leichte Kost</b>			<b>Pürierte Kost</b>			<b>kleines Menü 1</b>		
<b>Montag</b> 02.02.26	Jägerschnitzel, Soße a,c,g,2,5,6 Balkangemüse g Salzkartoffeln l Quarkdessert Banane g,1			Putengulasch in Soße g,l Broccoligemüse g Salzkartoffeln l Quarkdessert Banane g,1			Kaiserschmarrn mit Rosinen a,c,f,g,h Vanillepuddingsuppe g Quarkdessert Banane g,1			Kaiserschmarrn mit Rosinen a,c,f,g,h Vanillepuddingsuppe g Quarkdessert Banane g,1			Jägerschnitzel, Soße a,c,g,2,5,6 Balkangemüse g Salzkartoffeln l Quarkdessert Banane g,1		
	506 kcal	2.73 BE	KH 32.82 g	530 kcal	2.11 BE	KH 25.13 g	719 kcal	6.84 BE	KH 82.16 g	719 kcal	6.84 BE	KH 82.16 g	470 kcal	2.39 BE	KH 28.65 g
<b>Dienstag</b> 03.02.26	Sülze, Remoulade c,f,g,i,j,1,2,3,4,8,0 Bratkartoffeln g,l,7 Chinakohl- Brechbohnensalat 1			Fischspieß pan., Senfsoße a,c,d,g,j Minimöhren-Erbsegemüse g Salzkartoffeln l Chinakohl- Brechbohnensalat 1			Geflügelhaxe, Soße a,f Minimöhren-Erbsegemüse g Salzkartoffeln l Chinakohl- Brechbohnensalat 1			Geflügelhaxe, Soße a,f Minimöhren-Erbsegemüse g Salzkartoffeln l Chinakohl- Brechbohnensalat 1			Sülze, Remoulade c,f,g,i,j,1,2,3,4,8,0 Bratkartoffeln g,l,7 Chinakohl- Brechbohnensalat 1		
	845 kcal	3.03 BE	KH 36.40 g	532 kcal	2.79 BE	KH 33.45 g	470 kcal	2.82 BE	KH 34.02 g	470 kcal	2.82 BE	KH 34.02 g	691 kcal	2.49 BE	KH 29.79 g
<b>Mittwoch</b> 04.02.26	Schweinebraten, Soße a Sauerkrautgemüse g,j,4,7 2 Kartoffelklöße 6 Sauerkirschsalatschale			2 Eier, Senfsoße a,c,g,j Leipziger Allerlei g Salzkartoffeln l Sauerkirschsalatschale			Hacksteak, etwas Pilzsoße a,c,e,f,g,i,j,2,5 Blumenkohlgemüse g Kartoffelgnocchi g Sauerkirschsalatschale			Hacksteak, etwas Pilzsoße a,c,e,f,g,i,j,2,5 Blumenkohlgemüse g Kartoffelgnocchi g Sauerkirschsalatschale			Schweinebraten, Soße a Sauerkrautgemüse g,j,4,7 2 Kartoffelklöße 6 Sauerkirschsalatschale		
	504 kcal	4.40 BE	KH 52.93 g	407 kcal	3.42 BE	KH 41.04 g	390 kcal	1.66 BE	KH 19.80 g	390 kcal	1.66 BE	KH 19.80 g	423 kcal	3.13 BE	KH 37.62 g
<b>Donnerstag</b> 05.02.26	Hackfleischkäserolle a,c,f,g Paprikaletscho a,7 Salzkartoffeln l Apfelmusdessert 4			Kesselgulaschentopf mit Paprika und Kartoffel a,j,l Weißbrotscheibe, einzeln a,g Apfelmusdessert 4			Ratatouille Gemüsepfanne g,m Butterspirelli a,c,g Apfelmusdessert 4			Ratatouille Gemüsepfanne g,m Butterspirelli a,c,g Apfelmusdessert 4			Hackfleischkäserolle a,c,f,g Paprikaletscho a,7 Salzkartoffeln l Apfelmusdessert 4		
	676 kcal	6.02 BE	KH 72.19 g	462 kcal	4.97 BE	KH 59.91 g	420 kcal	5.76 BE	KH 69.07 g	420 kcal	5.76 BE	KH 69.07 g	629 kcal	5.19 BE	KH 62.26 g
<b>Freitag</b> 06.02.26	Schweinegeschnetzelte, Asia Art a,g,i,j Langkornreis g Waldfruchtjoghurt g			Rehgulasch, Jägersoße a,f Butterbohngemüse g 2 Knödelscheiben a Waldfruchtjoghurt g			Gabelspaghetti a,c,g Tomatensoße a,g Reibekäse g Waldfruchtjoghurt g			Gabelspaghetti a,c,g Tomatensoße a,g Reibekäse g Waldfruchtjoghurt g			Schweinegeschnetzelte, Asia Art a,g,i,j Langkornreis g Waldfruchtjoghurt g		
	567 kcal	5.19 BE	KH 62.47 g	399 kcal	4.27 BE	KH 51.35 g	456 kcal	5.26 BE	KH 63.27 g	456 kcal	5.26 BE	KH 63.27 g	551 kcal	4.97 BE	KH 59.77 g
<b>Samstag</b> 07.02.26	Bohnenreintopf serbische Art Rote und Weiße Bohnen,Rindfleisch a,f,i,7 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Bohnenreintopf serbische Art Rote und Weiße Bohnen,Rindfleisch a,f,i,7 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Rindfleisch und Kohlrabi a,f,l 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Rindfleisch und Kohlrabi a,f,l 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Bohnenreintopf serbische Art Rote und Weiße Bohnen,Rindfleisch a,f,i,7 1 Mischbrot Scheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1		
	520 kcal	6.05 BE	KH 72.83 g	520 kcal	6.05 BE	KH 72.83 g	490 kcal	6.35 BE	KH 76.18 g	490 kcal	6.35 BE	KH 76.18 g	427 kcal	4.78 BE	KH 57.55 g
<b>Sonntag</b> 08.02.26	Schweinerollbraten Kräuter, Soße a,j,5 Rosenkohlgemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Rote Grütze,			Schweinerollbraten Kräuter, Soße a,j,5 Rosenkohlgemüse g Salzkartoffeln l Rote Grütze,			Seelachs ged., Zitronensoße a,d,g Broccoligemüse g Salzkartoffeln l Rote Grütze			Seelachs ged., Zitronensoße a,d,g Broccoligemüse g Salzkartoffeln l Rote Grütze			Schweinerollbraten Kräuter, Soße a,j,5 Rosenkohlgemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Rote Grütze,		
	493 kcal	3.41 BE	KH 40.86 g	465 kcal	2.92 BE	KH 34.82 g	313 kcal	2.35 BE	KH 28.16 g	313 kcal	2.35 BE	KH 28.16 g	56 kcal	0.77 BE	KH 9.25 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