

# IHR SPEISEPLAN

für 17.02.2025 - 23.02.2025 KW 8

# VOLKSSOLIDARITÄT

Stadtverband Chemnitz e.V.

Zentralküche · Zwickauer Str. 247a · 09116 Chemnitz  
E-Mail: zve@vs-chemnitz.de  
www.kueche.vs-chemnitz.de

Tel: 0371 495017 - 10 od. -13



# IHR SPEISEPLAN

für 17.02.2025 - 23.02.2025 KW 8

Name: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Änderungswünsche sind jeweils bis 14:30 Uhr des Vortages möglich. Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü.

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "Traditionell & herzhaft"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	N Nudelgericht "appetitlich"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"
Mo 17.02.	<b>"Süß-Saure" Kartoffelstückchen</b> [2,3,8,9,LM] mit Jagdwurst- und Gurkenwürfel 480 Kcal - 13,3 EW 16,8 Fett - 64,9 KH <b>5,90 €</b>	<b>Marinierter Hering</b> [2,4,D] in Remouladensoße [1,3,9,CGLM], dazu Salzkartoffeln 643,3 Kcal - 14,8 EW 38,7 Fett - 56 KH <b>6,90 €</b>	<b>Hörnchennudeln</b> [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1,A(A1)G] 484,5 Kcal - 16 EW 19,9 Fett - 58,8 KH <b>5,90 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Zanderfilet in Meerrettich-Dillsauce</b> [1,3,A(A1)DGO], dazu Leipziger Allerlei und Butterreis	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL] 312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH <b>9,10 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Spaghetti</b> [A(A1)L] und geriebenem Hartkäse [G] [A(A1)C] Bolognese [A(A1)L] und geriebenem Hartkäse [G]	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Rohkostsalatmix mit Blattsalat,</b> Joghurt dressing [GM] und Baguettebrötchen [A(A1)]	<b>Stracciatella-</b> [FG] 501,3 Kcal - 12,7 EW 33 Fett - 35,5 KH <b>2,50 €</b>	Salami geschnitten [2,3], Schinkenpastete [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Schnittlauch-Frischkäse [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 643,9 Kcal - 14,4 EW 51,3 Fett - 36,8 KH <b>4,10 €</b>
Di 18.02.	<b>Kohlrabi-Karotten-Eintopf</b> mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel 274,4 Kcal - 15,4 EW 11,8 Fett - 24,9 KH <b>5,90 €</b>	<b>Putenrahm-geschnetzeltes</b> [A(A1A3)] mit Champignons und Gemüserais [L] 553,3 Kcal - 31,6 EW 30,3 Fett - 81,3 KH <b>6,90 €</b>	<b>Lasagne Bolognese "vegetarisch"</b> [A(A1A3)] mit Tomatensoße [1,A(A1)] 514,7 Kcal - 17,7 EW 16,9 Fett - 67 KH <b>5,90 €</b>		<b>Hausgemachte Wirsingroulade</b> in Bratensoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)LM] 335,4 Kcal - 10,5 EW 18,3 Fett - 28,9 KH <b>9,10 €</b>			<b>Rhabarber-kompott</b> [1,G] 155,3 Kcal - 1,1 EW 0,2 Fett - 33,5 KH <b>2,50 €</b>	Salami geschnitten [2,3], Schinkenpastete [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Schnittlauch-Frischkäse [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 643,9 Kcal - 14,4 EW 51,3 Fett - 36,8 KH <b>4,10 €</b>
Mi 19.02.	<b>Schweinegulasch</b> [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] 610,8 Kcal - 42,8 EW 17,6 Fett - 68,8 KH <b>5,90 €</b>	<b>Kräutersahnequark</b> [G] mit Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3] Dampfkartoffeln 657,5 Kcal - 30,4 EW 35,5 Fett - 50,3 KH <b>6,90 €</b>	<b>Rahmchampignons</b> [1,A(A1)G] mit Schwäbischen Eierspätzle [A(A1)C] und geriebenen Käse [G] 509,7 Kcal - 22,9 EW 17,1 Fett - 62 KH <b>5,90 €</b>		<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG] 416,1 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH <b>9,10 €</b>			<b>Schokoladen-kompott</b> 411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,8 KH <b>2,50 €</b>	Lachsschinken, Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gouda Scheiben 150g [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben 619,9 Kcal - 14,7 EW 49,5 Fett - 34,6 KH <b>4,10 €</b>
Do 20.02.	<b>Kürbiskartoffel-cremesuppe</b> [A(A1A3)] mit frischen Ingwer und Hackfleischklößchen [C] 369,3 Kcal - 15,4 EW 13,6 Fett - 44,2 KH <b>5,90 €</b>	<b>Ofen- Backfisch</b> [A(A1)CDGM] mit Senfsoße [1,A(A1)M] und Sellerie-Kartoffelstampf [1,GL] 514,8 Kcal - 19,1 EW 24,5 Fett - 50,4 KH <b>6,90 €</b>	<b>Schupfnudelpfanne</b> [A(A1)C] mit buntem Gemüse dazu Kräutersoße [1,A(A1)G] 551 Kcal - 10,8 EW 15,8 Fett - 67,2 KH <b>5,90 €</b>		<b>Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL] 530,6 Kcal - 12,2 EW 15 Fett - 35,4 KH <b>9,10 €</b>			<b>Heidelbeer-kompott</b> [1,G] 328,8 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,9 KH <b>2,50 €</b>	Lachsschinken, Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gouda Scheiben 150g [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben 619,9 Kcal - 14,7 EW 49,5 Fett - 34,6 KH <b>4,10 €</b>
Fr 21.02.	<b>Tiegelwurst</b> [2,A(A3)], dazu Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln 724,1 Kcal - 30 EW 44,1 Fett - 47,6 KH <b>5,90 €</b>	<b>Frikadelle vom Schwein</b> mit Bratensoße [A(A1)], Mischgemüse [1] und Salzkartoffeln 548,5 Kcal - 20,5 EW 25 Fett - 57,9 KH <b>6,90 €</b>	<b>Vegetarischer bunter Bohneneintopf</b> 198,3 Kcal - 7,2 EW 0,5 Fett - 36,3 KH <b>5,90 €</b>		<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> [A(A1)C] 544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH <b>9,10 €</b>			<b>Mascarpone-Creme mit Roter Grütze</b> 337,5 Kcal - 6 EW 12,8 Fett - 50 KH <b>2,50 €</b>	Lachsschinken, Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gouda Scheiben 150g [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 619,9 Kcal - 14,7 EW 49,5 Fett - 34,6 KH <b>4,10 €</b>
Sa 22.02.	<b>Nudeleintopf</b> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch [A(A1)CL] 675,4 Kcal - 33 EW 6,8 Fett - 116 KH <b>6,20 €</b>	<b>Hähnchenschenkel</b> mit Geflügelsoße [3,A(A1)L], Staudensellerie [G] und Butterkartoffeln 614,1 Kcal - 42,8 EW 29,1 Fett - 43,7 KH <b>7,20 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> <b>A Apfelkuchen</b> [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH <b>Kirschkuchen</b> [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH <b>B Butterkuchen</b> [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH		<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln [A(A1)DG] 382,1 Kcal - 16 EW 16 Fett - 41,8 KH <b>9,40 €</b>			<b>Naturjoghurt</b> mit Maracujamus [1,3] 181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 KH <b>2,50 €</b>	Kochschinken [2,3,8], Paprikapastete [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Camembert [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 629,9 Kcal - 16,8 EW 49,2 Fett - 35 KH <b>4,10 €</b>
So 23.02.	<b>Drei kleine gefüllte Hefeklöße mit Pflaumenfüllung</b> [A(A1)G] und Vanillesoße [1,G] 404,6 Kcal - 11,3 EW 2,9 Fett - 81,8 KH <b>6,20 €</b>	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> [D] mit Zitronen-Buttersoße [1,A(A1)G], buntem Gemüse und Dampfkartoffeln 267,9 Kcal - 4 EW 4,6 Fett - 32,3 KH <b>7,20 €</b>			<b>9,40 € / 9,70 €</b> (Wochenende)			<b>Hähnchenoberkeule</b> in feiner Soße mit buntem Gemüse naturell und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH <b>9,40 €</b>	<b>Buttermilchdessert</b> mit Gartenfrucht, 339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH <b>2,50 €</b>

MENÜ	1	2	3	4	5	N	6	7	A	K
Mo 17.02.										A K B
Di 18.02.										A K B
Mi 19.02.										A K B
Do 20.02.										A K B
Fr 21.02.										A K B
Sa 22.02.										A K B
So 23.02.										A K B

Die Bezeichnungen hinter den einzelnen Speisen im oben aufgeführten Speiseplan haben folgende Bedeutung: **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** [1] Farbstoff [2] Konservierungsstoff [3] Antioxidationsmittel [4] Geschmacksverstärker [5] geschwefelt [6] geschwärzt [7] gewachst [8] Phosphat [9] Süßungsmittel [10] Phenylalanin-Quelle [11] abführend [12] unter Schutzatmosphäre verpackt [99] frei von deklarationspflichtigen Stoffen **Allergene:** [A] Gluten [A1] Weizen [A2] Roggen [A3] Gerste [A4] Hafer [A5] Dinkel [A6] Kamut [B] Krebs [C] Ei [D] Fisch [E] Erdnuss [F] Soja [G] Milch [H] Schalen [H1] Mandel [H2] Haselnuss [H3] Walnuss [H4] Kaschunuss [H5] Pecanuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfid [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktisch Allergenfrei, dennoch können Spuren von Allergenen enthalten sein.

\* Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Bestellungen aus Spalte 7-K sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1-6) möglich. Änderungen vorbehalten.