

**BESTELLWOCHE 13 VOM 24.03.2025 - 30.03.2025**

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
<b>Montag</b> 24.03.25	Weißkrautgulasch, Soße a,j 2 Knödelscheiben a Apricosecremdessert g,1	Kesselgulascheintopf mit Paprika und Kartoffel a,j,i Weißbrotscheibe, einzeln a,g Apricosecremdessert g,1	Hähnchengyros, Soße a,f,i,m Kohlrabigemüse g Tomatenreis griechische Art Apricosecremdessert g,1	Hähnchengyros, Soße a,f,i,m Kohlrabigemüse g Tomatenreis griechische Art Apricosecremdessert g,1	Weißkrautgulasch, Soße a,j 2 Knödelscheiben a Apricosecremdessert g,1
	489 kcal 3.44 BE KH 41.31 g	440 kcal 3.89 BE KH 46.89 g	380 kcal 3.64 BE KH 43.66 g	380 kcal 3.64 BE KH 43.66 g	413 kcal 2.97 BE KH 35.54 g
<b>Dienstag</b> 25.03.25	2 Geflügel-Bratwurst Soße a,c,f,g,h,i,n,3 Grünkohlgemüse g Kartoffelpüree g Erdbeerquarkdessert g,1	Pangasius geb., Senftunke a,c,d,g,j Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln i Erdbeerquarkdessert g,1	Schupfnudel-Trio a,c,f,g,i Vanillepuddingsuppe g Erdbeerquarkdessert g,1	Schupfnudel-Trio a,c,f,g,i Vanillepuddingsuppe g Erdbeerquarkdessert g,1	2 Geflügel-Bratwurst Soße a,c,f,g,h,i,n,3 Grünkohlgemüse g Kartoffelpüree g Erdbeerquarkdessert g,1
	667 kcal 3.29 BE KH 39.20 g	670 kcal 3.83 BE KH 45.68 g	572 kcal 5.76 BE KH 69.26 g	572 kcal 5.76 BE KH 69.26 g	605 kcal 2.71 BE KH 32.32 g
<b>Mittwoch</b> 26.03.25	Schweinelachsschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i,2,5 Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Schokocremdessert g	Kartoffeleintopf mit Gurke und Fleischblutwurst a,f,g,i,j,l,4 1 Mischbrotscheibe a Schokocremdessert g	Geflügelleberragout, Soße a,g Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Schokocremdessert g	Geflügelleberragout, Soße a,g Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Schokocremdessert g	Schweinschnitzel, Soße a,e,f,g,i,2,5 Kaisergemüse g Salzkartoffeln i Schokocremdessert g
	470 kcal 2.76 BE KH 33.13 g	617 kcal 6.59 BE KH 78.99 g	437 kcal 3.55 BE KH 42.77 g	437 kcal 3.55 BE KH 42.77 g	434 kcal 2.32 BE KH 27.83 g
<b>Donnerstag</b> 27.03.25	4 Hackfleischklopse, Soße a,c,g,i,j Buntes Karottengemüse g Kartoffelpüree g Mandarinenkompott	Lachswürfel, Kräutersoße a,c,d,g Buntes Karottengemüse g Spinatnudel a,c,g Mandarinenkompott	Putenfleischkäse, Soße a,e,f,g,i,3,4,7,9 Pastinakenwurzelgemüse g Salzkartoffeln i Mandarinenkompott	Putenfleischkäse, Soße a,e,f,g,i,3,4,7,9 Pastinakenwurzelgemüse g Salzkartoffeln i Mandarinenkompott	4 Hackfleischklopse, Soße a,c,g,i,j Karottenwürfelgemüse g Kartoffelpüree g Mandarinenkompott
	557 kcal 5.00 BE KH 60.07 g	478 kcal 3.93 BE KH 47.16 g	443 kcal 4.10 BE KH 49.22 g	443 kcal 4.10 BE KH 49.22 g	505 kcal 4.21 BE KH 50.60 g
<b>Freitag</b> 28.03.25	Lammkeulenbraten, Soße a,j Butterbohngemüse g 2 Kartoffelklöße Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g	Rindfleischragout, Soße a,g,j,2,5 Butter-Hörnchennudeln a,c,g Reibekäse g Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g	4 Geflügel nuggets, Soße a,c,f,i Broccoligemüse g Salzkartoffeln i Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g	4 Geflügel nuggets, Soße a,c,f,i Broccoligemüse g Salzkartoffeln i Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g	Lammkeulenbraten, Soße a,j Butterbohngemüse g 2 Kartoffelklöße Götterspeise Kirsch, Vanillesoße g
	594 kcal 4.70 BE KH 56.26 g	463 kcal 3.25 BE KH 38.92 g	355 kcal 2.66 BE KH 31.64 g	355 kcal 2.66 BE KH 31.64 g	522 kcal 4.27 BE KH 51.24 g
<b>Samstag</b> 29.03.25	Weißer Bohneneintopf mit Paprika und Mais a,f,i,1 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1	Weißer Bohneneintopf mit Paprika und Mais a,f,i,1 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1	Brechbohneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1	Brechbohneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel a,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Erdbeer g,1	Weißer Bohneneintopf mit Paprika und Mais a,f,i,1 1 Mischbrotscheibe a Joghurt dessert Aprikose g,1
	455 kcal 6.50 BE KH 78.33 g	455 kcal 6.50 BE KH 78.33 g	370 kcal 4.15 BE KH 49.63 g	370 kcal 4.15 BE KH 49.63 g	80 kcal 1.13 BE KH 13.63 g
<b>Sonntag</b> 30.03.25	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Apfelwürfelkompott	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott	Hackfleischrolle, Soße a,f,g,i,5,9 Erbsen g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott	Hackfleischrolle, Soße a,f,g,i,5,9 Erbsen g Salzkartoffeln i Apfelwürfelkompott	Schweinekammbraten, Soße a,j Romaneskogemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Apfelwürfelkompott
	487 kcal 3.52 BE KH 42.47 g	458 kcal 3.03 BE KH 36.43 g	576 kcal 3.97 BE KH 47.73 g	576 kcal 3.97 BE KH 47.73 g	398 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

**BESTELLWOCHE 14 VOM 31.03.2025 - 06.04.2025**

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
<b>Montag</b> 31.03.25	Kartoffelsuppe, Sächsischer Art i,l,7 2 Wiener Würstchen 4 1 Mischbrotscheibe a Apfelmusdessert 4 601 kcal 5.90 BE KH 70.91 g	2 Leberknödel, Soße a,g,i,j,2,5 Apfel-Zwiebelgemüse g Kartoffelpüree g Apfelmusdessert 4 547 kcal 6.53 BE KH 78.28 g	Schweinegeschnetzeltes, Soße a,g Minimöhren-Erbsengemüse g Eierknöpfli g Apfelmusdessert 4 433 kcal 2.82 BE KH 33.99 g	Schweinegeschnetzeltes, Soße a,g Minimöhren-Erbsengemüse g Eierknöpfli g Apfelmusdessert 4 433 kcal 2.82 BE KH 33.99 g	Kartoffelsuppe, Sächsischer Art i,l,7 2 Wiener Würstchen 4 1 Mischbrotscheibe a Apfelmusdessert 4 405 kcal 4.56 BE KH 54.85 g
<b>Dienstag</b> 01.04.25	1 Hähnchenkeule gegrillt Asiagemüesoße süß-sauer a,b,f,i Langkornreis g Vanillequark g,1,5 776 kcal 4.50 BE KH 54.31 g	Erbseintopf mit Kartoffeln und Rauchfleisch a,f,l,3,4 1 Mischbrotscheibe a Vanillequark g,1,5 462 kcal 4.78 BE KH 57.50 g	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Buntes Karottengemüse g Kartoffelpüree g Vanillequark g,1,5 428 kcal 3.36 BE KH 40.47 g	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Buntes Karottengemüse g Kartoffelpüree g Vanillequark g,1,5 428 kcal 3.36 BE KH 40.47 g	1 Hähnchenkeule gegrillt Asiagemüesoße süß-sauer a,b,f,i Langkornreis g Vanillequark g,1,5 728 kcal 3.99 BE KH 48.14 g
<b>Mittwoch</b> 02.04.25	Big Rib Hacksteak a,c,f,i,j Paprikaletscho a,7 Bratkartoffeln g,l,7 Vitamin Apfel-Möhrensalat 4 662 kcal 6.01 BE KH 72.14 g	Fischrikadelle, pan. auf Soße g Mischgemüse bunt g Kräuter Reis g Vitamin Apfel-Möhrensalat 4 399 kcal 4.56 BE KH 54.79 g	Mediteranes Grill - Pfannengemüse g,m Butter-Wellenbandnudeln a,c,g Vitamin Apfel-Möhrensalat 4 263 kcal 3.24 BE KH 39.07 g	Mediteranes Grill - Pfannengemüse g,m Butter-Wellenbandnudeln a,c,g Vitamin Apfel-Möhrensalat 4 263 kcal 3.24 BE KH 39.07 g	Big Rib Hacksteak a,c,f,i,j Paprikaletscho a,7 Bratkartoffeln g,l,7 Vitamin Apfel-Möhrensalat 4 586 kcal 4.99 BE KH 59.81 g
<b>Donnerstag</b> 03.04.25	Schweinesteak, Rahmsoße a,e,f,g,i,j Butterbohngemüse g Salzkartoffeln l Fruchtcocktaildessert 457 kcal 4.23 BE KH 50.72 g	Kartoffelgnocchi g Spinat-Käsesoße g Lauchgemüse a,g Fruchtcocktaildessert 427 kcal 2.94 BE KH 35.38 g	Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Fruchtcocktaildessert 494 kcal 5.89 BE KH 70.50 g	Grießbrei a,g,1,5 1 Zucker & Zimt Portion Fruchtcocktaildessert 494 kcal 5.89 BE KH 70.50 g	Schweinesteak, Rahmsoße a,e,f,g,i,j Butterbohngemüse g Salzkartoffeln l Fruchtcocktaildessert 421 kcal 3.73 BE KH 44.78 g
<b>Freitag</b> 04.04.25	gef. Paprika, Tomatensoße a,c,g Erbsen g Langkornreis g Rhabarbererdbeeralterschale 654 kcal 6.62 BE KH 79.76 g	Geflügelrickasse' g,4 Erbsen g Langkornreis g Rhabarbererdbeeralterschale 548 kcal 5.35 BE KH 64.38 g	3 Knödel, Schokocreme a,h Vanillepuddingsuppe g Rhabarbererdbeeralterschale 858 kcal 7.99 BE KH 95.94 g	3 Knödel, Schokocreme a,h Vanillepuddingsuppe g Rhabarbererdbeeralterschale 858 kcal 7.99 BE KH 95.94 g	gef. Paprika, Tomatensoße a,c,g Erbsen g Langkornreis g Rhabarbererdbeeralterschale 588 kcal 5.77 BE KH 69.51 g
<b>Samstag</b> 05.04.25	Rindfleisch Bolognese kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Heidelbeer g,1 542 kcal 4.52 BE KH 54.21 g	Rindfleisch Bolognese kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Heidelbeer g,1 542 kcal 4.52 BE KH 54.21 g	Brühsuppenudeleintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1 455 kcal 5.80 BE KH 69.88 g	Brühsuppenudeleintopf mit Geflügelfleisch a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1 455 kcal 5.80 BE KH 69.88 g	Rindfleisch Bolognese kurze Spaghetti a,c,g Reibekäse g Joghurtdessert Heidelbeer g,1 452 kcal 3.72 BE KH 44.64 g
<b>Sonntag</b> 06.04.25	Rindrumpsteakbraten, Soße a,j Rahmwirsinggemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Erdbeerkompott 415 kcal 3.36 BE KH 40.52 g	Rindrumpsteakbraten, Soße a,j Rahmwirsinggemüse g Salzkartoffeln l Erdbeerkompott 386 kcal 2.87 BE KH 34.48 g	Gemüseschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i Kaisergemüse g Salzkartoffeln l Erdbeerkompott 856 kcal 3.62 BE KH 43.42 g	Gemüseschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i Kaisergemüse g Salzkartoffeln l Erdbeerkompott 856 kcal 3.62 BE KH 43.42 g	Rindrumpsteakbraten, Soße a,j Rahmwirsinggemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Erdbeerkompott 320 kcal 2.43 BE KH 29.15 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