

**BESTELLWOCHE 15 VOM 07.04.2025 - 13.04.2025**

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
<b>Montag</b> 07.04.25	Tomatensoße, Wurstwürfel a,g,1 Buttersporelli a,c,g Reibekäse g Buttermilchdessert Pfirsich g,1 540 kcal 4.17 BE KH 49.81 g	2 Fischli, Kräutersoße a,c,d,g Minimöhren-Erbsengemüse g Butterreis g Buttermilchdessert Pfirsich g,1 662 kcal 5.22 BE KH 62.92 g	Geflügelfrikadelle, Soße a,c,f,g,i,j Blumenkohl/Hollandaise c,g Salzkartoffeln l Buttermilchdessert Pfirsich g,1 311 kcal 2.80 BE KH 33.48 g	Geflügelfrikadelle, Soße a,c,f,g,i,j Blumenkohl/Hollandaise c,g Salzkartoffeln l Buttermilchdessert Pfirsich g,1 311 kcal 2.80 BE KH 33.48 g	Tomatensoße, Wurstwürfel a,g,1 Buttersporelli a,c,g Reibekäse g Buttermilchdessert Pfirsich g,1 466 kcal 3.46 BE KH 41.34 g
<b>Dienstag</b> 08.04.25	Hähnchenschnitzel, Soße a Frühlingsgemüse g Salzkartoffeln l Erdbeerquarkdessert g,1 466 kcal 2.75 BE KH 32.72 g	Kohlroulade, Jägersoße a,c,g,2,5 Buntes Karottengemüse g Kartoffelpüree g Erdbeerquarkdessert g,1 490 kcal 4.41 BE KH 53.08 g	2 Eier, Senfsoße a,c,g,j Frühlingsgemüse g Salzkartoffeln l Erdbeerquarkdessert g,1 409 kcal 2.69 BE KH 32.22 g	2 Eier, Senfsoße a,c,g,j Salzkartoffeln l Erdbeerquarkdessert g,1 Frühlingsgemüse g 409 kcal 2.69 BE KH 32.22 g	Hähnchenschnitzel, Soße a Frühlingsgemüse g Salzkartoffeln l Erdbeerquarkdessert g,1 403 kcal 2.36 BE KH 28.07 g
<b>Mittwoch</b> 09.04.25	Kräuterquark mit Zwiebel g,m Leberwurst und 2 Stk. Butter g Salzkartoffeln extra l 1 Banane 645 kcal 4.65 BE KH 55.38 g	Kaßlerlachsbraten, Soße a,j,l,7 Bayrisch-Kraut 7 2 Knödelscheiben a 1 Banane 495 kcal 5.19 BE KH 62.50 g	Käsesahnespätzlepfanne mit Schinkenwürfel/Röstzwiebel a,c,g,9 1 Banane 639 kcal 7.31 BE KH 87.36 g	Käsesahnespätzlepfanne mit Schinkenwürfel/Röstzwiebel a,c,g,9 1 Banane 639 kcal 7.31 BE KH 87.36 g	Kräuterquark mit Zwiebel g,m Leberwurst und 1 Stk. Butter g Salzkartoffeln extra l 1 Banane 473 kcal 3.81 BE KH 45.48 g
<b>Donnerstag</b> 10.04.25	Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a,g,4,6 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Kartoffelklöße 6 Apfelwürfelkompott 462 kcal 4.64 BE KH 55.98 g	Brathering, Zwiebelringe a,c,d,i,j,5 Bratkartoffeln l,7 Apfelwürfelkompott 601 kcal 3.76 BE KH 45.23 g	Wirsingkohleintopf m.Rindfleisch u.Kartoffel a,f,l 1 Mischbrotscheibe a Apfelwürfelkompott 373 kcal 4.44 BE KH 53.55 g	Wirsingkohleintopf m.Rindfleisch u.Kartoffel a,f,l 1 Mischbrotscheibe a Apfelwürfelkompott 373 kcal 4.44 BE KH 53.55 g	Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a,g,4,6 Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 2 Kartoffelklöße 6 Apfelwürfelkompott 362 kcal 3.34 BE KH 40.28 g
<b>Freitag</b> 11.04.25	Barsch pan., Senftunke a,c,d,g,j Buntes Karottengemüse g Kartoffelpüree g Erdbeerpudding, Kakaosoße g 658 kcal 5.82 BE KH 69.94 g	2 Spinatknödel Waldpilzsoße a,g Erdbeerpudding, Kakaosoße g 153 kcal 1.56 BE KH 18.82 g	Geflügelfleisch Bolognese Art a Butter-Hörnchennudeln a,c,g Reibekäse g Erdbeerpudding, Kakaosoße g 484 kcal 3.74 BE KH 44.81 g	Geflügelfleisch Bolognese Art a Butter-Hörnchennudeln a,c,g Reibekäse g Erdbeerpudding, Kakaosoße g 484 kcal 3.74 BE KH 44.81 g	Barsch pan., Senftunke a,c,d,g,j Buntes Karottengemüse g Kartoffelpüree g Erdbeerpudding, Kakaosoße g 540 kcal 4.81 BE KH 57.78 g
<b>Samstag</b> 12.04.25	Linseneintopf mit Rauchfleischwürfel a,f,l,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1 625 kcal 7.75 BE KH 93.08 g	Linseneintopf mit Rauchfleischwürfel a,f,l,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1 625 kcal 7.75 BE KH 93.08 g	Teigreiseintopf mit Geflügel Gemüse und Eierflocken a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1 470 kcal 5.55 BE KH 66.78 g	Teigreiseintopf mit Geflügel Gemüse und Eierflocken a,c,f,i 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1 470 kcal 5.55 BE KH 66.78 g	Linseneintopf mit Rauchfleischwürfel a,f,l,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1 521 kcal 6.31 BE KH 75.78 g
<b>Sonntag</b> 13.04.25	Schweinegulasch, Soße a,j Rosenkohlgemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokaltschale 463 kcal 3.69 BE KH 44.15 g	Schweinegulasch, Soße a,j Rosenkohlgemüse g Salzkartoffeln l Mangokaltschale 434 kcal 3.20 BE KH 38.11 g	Rührei c,g Rahmspinat g Salzkartoffeln l Mangokaltschale 474 kcal 3.05 BE KH 36.29 g	2 Kochklops g Rahmspinat g Salzkartoffeln l Mangokaltschale 509 kcal 3.21 BE KH 38.33 g	Schweinegulasch, Soße a,j Rosenkohlgemüse g 2 Grüne Klöße 3,6 Mangokaltschale 361 kcal 2.66 BE KH 31.69 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 16 VOM 14.04.2025 - 20.04.2025**

Menü	Vollkost 1	Vollkost 2	Leichte Kost	Pürierte Kost	kleines Menü 1
<b>Montag</b> 14.04.25	Tiegelwurst a Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 Erbsenpüree g Buttermilchlimettendessert, g	Bami Goreng süß-sauer a,f,g,3,5 Curry Reis g,i Buttermilchlimettendessert, g	Fischgulasch in Kräutersoße a,d,g Mischgemüse g Salzkartoffeln l Buttermilchlimettendessert, g	Fischgulasch in Kräutersoße a,d,g Broccoligemüse g Salzkartoffeln l Buttermilchlimettendessert, g	Tiegelwurst a Sauerkrautgemüse g,j,l,4,7 Erbsenpüree g Buttermilchlimettendessert, g
	864 kcal 4.54 BE KH 54.48 g	328 kcal 4.70 BE KH 56.40 g	336 kcal 3.26 BE KH 39.02 g	322 kcal 2.57 BE KH 30.71 g	708 kcal 3.66 BE KH 43.86 g
<b>Dienstag</b> 15.04.25	2 Kochklops Königsb. Art a,c,g,j,1 Fingermöhren g Salzkartoffeln l Fruchtcocktaildessert	Hähnchengeschnet., Currysoße a,c,g,i Broccoligemüse g Jasmin Duftreis Fruchtcocktaildessert	Milchreis g 1 Zucker & Zimt Portion Fruchtcocktaildessert	Milchreis g 1 Zucker & Zimt Portion Fruchtcocktaildessert	2 Kochklops Königsb. Art a,c,g,j,1 Fingermöhren g Salzkartoffeln l Rote Beetesalat 1
	487 kcal 4.80 BE KH 57.97 g	531 kcal 5.47 BE KH 65.61 g	709 kcal 10.14 BE KH 121.75 g	709 kcal 10.14 BE KH 121.75 g	178 kcal 2.15 BE KH 25.89 g
<b>Mittwoch</b> 16.04.25	Sauerbraten, Soße süß-sauer a,j Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Birnenwürfelkompott	Rote Linsenbolognese Butter-Hörchennudeln a,c,g Birnenwürfelkompott	Rindgeschnetzeltes, Soße a,j Brechbohngemüse g Butterspätzle a,c,g Birnenwürfelkompott	Rindgeschnetzeltes, Soße a,j Brechbohngemüse g Butterspätzle a,c,g Birnenwürfelkompott	Sauerbraten, Soße süß-sauer a,j Rotkohlgemüse 7 2 Kartoffelklöße 6 Birnenwürfelkompott
	488 kcal 4.70 BE KH 56.59 g	250 kcal 3.43 BE KH 41.27 g	604 kcal 5.57 BE KH 66.95 g	604 kcal 5.57 BE KH 66.95 g	371 kcal 3.40 BE KH 40.81 g
<b>Donnerstag</b> 17.04.25	Champignoncremesuppe 2 Eierkuchen Hausm. a,c,g 2 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4	4 Geflügel nuggets a,c,f,i Kaisergemüse g Kräuter Reis g Apfelmusdessert 4	Kartoffeleintopf mit Gurke und Jagdwurstwürfel a,f,j,l,1,4 1 Mischbrotscheibe a Apfelmusdessert 4	Kartoffeleintopf mit Gurke und Jagdwurstwürfel a,f,j,l,1,4 1 Mischbrotscheibe a Apfelmusdessert 4	Champignoncremesuppe 2 Eierkuchen Hausm. a,c,g 2 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4
	748 kcal 7.21 BE KH 86.30 g	483 kcal 5.06 BE KH 60.77 g	466 kcal 5.88 BE KH 70.59 g	466 kcal 5.88 BE KH 70.59 g	607 kcal 5.92 BE KH 70.96 g
<b>Freitag</b> 18.04.25 <b>Feiertag</b>	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Buntes Mischgemüse g Salzkartoffeln l Grießflammerie, Schokosoße a,g,5	Schweineschnitzel, Soße a,c,e,f,g,i Erbsen g Salzkartoffeln l Grießflammerie, Schokosoße a,g,5	Pilz Soljanka a,g,j,l,1 1 Mischbrotscheibe a Grießflammerie, Schokosoße a,g,5	Pilz Soljanka a,g,j,l,1 1 Mischbrotscheibe a Grießflammerie, Schokosoße a,g,5	Seelachs ged., Kräutersoße a,d,g Buntes Mischgemüse g Salzkartoffeln l Grießflammerie, Schokosoße a,g,5
	395 kcal 3.43 BE KH 41.30 g	639 kcal 5.31 BE KH 63.81 g	390 kcal 5.01 BE KH 60.86 g	390 kcal 5.01 BE KH 60.86 g	218 kcal 2.86 BE KH 34.25 g
<b>Samstag</b> 19.04.25	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch a,f,l 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Möhreneintopf mit Rindfleisch a,f,l 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Möhreneintopf mit Rindfleisch a,f,l 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Möhreneintopf mit Rindfleisch a,f,l 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch a,f,l 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1
	385 kcal 4.15 BE KH 50.03 g	385 kcal 4.55 BE KH 55.03 g	385 kcal 4.55 BE KH 55.03 g	385 kcal 4.55 BE KH 55.03 g	305 kcal 3.07 BE KH 37.03 g
<b>Sonntag</b> 20.04.25	1 Hähnchenkeule, Soße a,g Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln l Mandarinenkompott	1 Hähnchenkeule, Soße a,g Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln l Mandarinenkompott	Kalbsgulasch, Soße a,j Schwarzwurzelgemüse g Salzkartoffeln l Mandarinenkompott	Kalbsgulasch, Soße a,j Schwarzwurzelgemüse g Salzkartoffeln l Mandarinenkompott	1 Hähnchenkeule, Soße a,g Rotkohlgemüse 7 Salzkartoffeln l Mandarinenkompott
	640 kcal 4.14 BE KH 49.70 g	640 kcal 4.14 BE KH 49.70 g	377 kcal 3.93 BE KH 47.00 g	377 kcal 3.93 BE KH 47.00 g	606 kcal 3.61 BE KH 43.22 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