

vom 29.04. - 05.05.2024



# Speiseplan 18

Volkssolidarität  
Kreisverband Glauchau/  
Hohenstein-Ernstthal e.V.  
Angerstraße 15, 08371 Glauchau  
www.vs-glauchau.de

Zentralküche  
der Volkssolidarität  
Dieselstraße 9, 08371 Glauchau  
Tel.: 03763-172164 oder 172165  
Fax: 03763-172166  
zentralkueche@vs-glauchau.de



Menü A  
aus Topf und Pfanne  
(auch als Seniorenportion)

Menü B  
Hausmannskost  
(auch als Seniorenportion)

Menü C  
Vollwertig & Schmackhaft  
(entspricht „DGE-Qualitätsstandard  
für Essen auf Rädern“)\*

Menü D  
Regionale Küche  
und Festschmaus

Menü E  
Saisonmenü

MO  
29.04.

**Hackfleischbällchen** in  
Tomatensoße (A1,G,K,8),  
dazu Reis

**Süßkartoffel-Creme-Suppe,**  
dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F)

**Omelett "natur"** mit  
Rahm-Champignons und  
Salzkartoffeln (A1,G), dazu Frischobst

**Gebrat. Filetblutwurst** in  
Meerrettichsoße, mit  
Sauerkraut und Kartoffeln  
(A1,G,K,1,4,8),  
dazu Frischobst

**Salatteller mit Schinken- und  
Käsewürfel,**  
dazu Joghurdressing und ein  
Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)

DI  
30.04.

**Gulasch vom Schwein**  
mit Nudeln (A1,8)

**Schweineschnitzel** in Soße  
mit Blumenkohl und  
Salzkartoffeln (A1,G,K)

**Pannierte Lachsroulade** mit  
Broccoli-Käse-Füllung,  
Soße und Kartoffeln (A1,C,G,K,3),  
dazu Möhrensalat

**Pichelsteiner Eintopf**  
mit Fleischeinlage, Brötchen (A1,8),  
dazu Möhrensalat

Bunter **Gartensalat** mit  
**Schweineschnitzel**, dazu  
Kräuterdressing und ein  
Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)

MI  
01.05.

**Scheineroulade in Soße** mit  
Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M)

**Tag der Arbeit**

**Schweinegeschnetzeltes**  
in Rahmsoße mit Waldpilzen  
und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu  
Chicoree-Mandarinen-Salat

**Schweinesteak natur**, Soße,  
Broccoli-  
gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K)  
dazu Chicoree-Mandarinen-Salat

**Tag der Arbeit**

DO  
02.05.

**Deftige Kohlroulade** in  
Soße, mit Salzkartoffeln  
(A1,C,G,K,L,8)

**Pannierter Seelachs mit  
Zitronensoße,**  
Erbsen-Möhren-Gemüse und  
Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11)

**Schweinezunge** mit  
zerlassener Butter, Erbsen-  
gemüse und Kartoffeln (G,7),  
dazu Naturjoghurt (G)

**Gebackenes Rotbarschfilet**  
mit Kartoffelsalat  
(1,3,5,7,8,A1,C,D,F,G,I,K,M), dazu  
eine Zitronenecke (Kaltgericht) und  
Naturjoghurt (G)

Gemischter **Salat** mit  
**Hähnchenbruststreifen** und  
Frenchdressing, dazu ein  
Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)

FR  
03.05.

**Saure Kartoffelstückchen**  
mit Jagdwurst, Vollkornbrot  
(A1,A4,F,7,8)

**Rührei mit Spinat**  
und Salzkartoffeln (G)

Bunte **Blattsalate mit Curry-Huhn  
und Ananas**, dazu Frenchdressing,  
ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)  
und geröstete Nüsse

**Schweinebraten** in herz-  
hafter Soße, Porree-  
gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K),  
dazu Frischobst

**Großer  
Bunter Obstsalat**  
(von heimischen und tropischen  
Früchten)

SA  
04.05.

**Weißkrauteintopf** mit  
Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9)

**Marillenknödel**  
mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3),  
dazu Bunter Krautsalat

**Gedünstetes Zanderfilet** mit  
Buttersoße, JulienneGemüse  
und Salzkartoffeln (A1,D,G),  
dazu Frischobst

SO  
05.05.

**Spanferkelrollbraten**  
in Soße, Rosenkohl  
und Salzkartoffeln (A1,G,K,M)

**Nudel-Gemüse-Auflauf**  
(Blumenkohl, Broccoli, Karotten,  
Tomaten-Rahm-Soße, Käse)(A1,C,G),  
dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)

**Mutzbraten**  
gegart über Birkenholz, Sauer-  
kraut und Salzkartoffeln  
(A1,G,K,1,4,8),  
dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizen+A1:F15luten A2=Rogg+A1:F15n gluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C+A1:F15=B8:G15Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose

H=Schalenfrüchte/Nüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtier\*und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.