



Speiseplan 19

vom 06.05. - 12.05.2024

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 06.05.	Geflügel-Frischkäse-Gulasch mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Gräupcheneintopf (mit Karotten, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F)	Wernesgrüner Bierbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,8), dazu Frischobst	Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, ital. Pfannengemüse und Rösti-Ecken (A1,C), dazu Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurtdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)
Di 07.05.	Kasslerbraten in eigener Soße, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)	Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmwirsing an Zitronen- Karpersoße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Frischobst	Steak "Milano" mit Spaghetti und Tomaten- soße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)
Mi 08.05.	Gebackener Fleischkäse in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Rotes-Linsen-Curry mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G)	Champignons im Backteig mit Soße und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G), dazu Gurkensalat	Saftiger Rinderbraten in Soße, Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M), dazu Gurkensalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)
Do 09.05.	Gedünstets Seelachsfilet in Kräutersoße mit Buttergemüse und Reis (A1,G,K)	Christi Himmelfahrt	Feines Würzfleisch "Ragout fin Art" mit geschmolzenem Käse und Reis (A1,G,3,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Ragout vom Schwein mit Pariser Möhren und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-Möhren-Salat	Christi Himmelfahrt
Fr 10.05.	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Fischnuggets mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn- Natur-Reis (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Oliven und Hirtenkäse, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Deutsches Beefsteak in milder Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)
SA 11.05.	Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		Sächs. Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	Kalbshaxenscheiben in Rahmsoße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat	
SO 12.05.	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8)		Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Lachsfilet in Zitronen-Butter- Soße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G,K), 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:F15nlguten 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.