



SPEISEPLAN 14

30.03.2026 - 05.04.2026

Zentralküche der Volkssolidarität
Dieselstraße 9, 08371 Glauchau
Tel.: 03763-17 21 64 / 65
Fax: 03763-17 21 66
zentralkueche@vs-glauchau.de

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



	MENÜ A AUS TOPF UND PFANNE (auch als Seniorenportion)	MENÜ B HAUSMANNSKOST (auch als Seniorenportion)	MENÜ C VOLLWERTIG & SCHMACKHAFT	MENÜ D REGIONALE KÜCHE UND FESTSCHMAUS	MENÜ E SAISONMENÜ	ABEND- BROT
Montag 30.03.2026	Gemüseschnitzel (Erbsen, Möhren, Mais) mit Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,I,K)	Vegetarischer Möhreintopf mit Kartoffeln & Lauch, dazu ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F)	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A,G,K,1,4), dazu Frischobst	Gedünstete Kabeljausehnitte in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln (A1,G,K) und Frischobst	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	 Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 31.03.2026	Gebratene Knacker in Soße, Erbspüree und Sauerkraut (A1,G,I,K,7,8)	Gabelspaghetti "Bolognese" (Hackfleisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) mit geriebenen Käse (A1,C,G,8)	Buntes Gemüseragout (Erbsen, Blumenkohl, Möhren, Romanesco, Kohlrabi) mit Schnittlauchsoße, dazu Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K) und Naturjoghurt (G)	Schweine-Cordonbleu mit Erbsengemüse und Salz- kartoffeln (A1,C,G,3,7), dazu Naturjoghurt (G)	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 01.04.2026	Süß-saure Flecke mit Brötchen (A1,I,8)	Eierfrikassee (mit Möhren und Erbsen), Salzkartoffeln (A1,C,G,K)	Lammbraten in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	Sahnegeschnetzeltes mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M,8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 02.04.2026	Gebratene Currywurst mit Kartoffelpüree (A1,G,5,7,8)	Ebly-Zartweizen mit Erbsen, Kräutersoße und Hartkäse (A1,G)	Bandnudeln mit Räucherlachs und Broccoli in einer Tomaten-Mozarella-Soße (A1,C,D,G,K), dazu Gurkensalat	Schweinebraten mit bayer. Kraut, Soße und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Gurkensalat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 03.04.2026	Gedünstetes Seelachsfilet in Kräutersauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu eine kleine Überraschung	<i>Wir wünschen Ihnen frohe Ostern.</i> 		Bunter Blattsalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und eine kleine Überraschung	Bayerischer Leberkäse mit Bratkartoffeln und Blumenkohl (7,8), dazu eine kleine Überraschung	
Samstag 04.04.2026	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen (A1,G,K,8)			Kartoffel-Spinat-Auflauf (C,G), dazu Frischobst	Schweinemedallions mit Champignons und Gnocchis (A1,C,G,K), dazu Frischobst	
Sonntag 05.04.2026	Schälrippchen in Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)			Schupfnudelpfanne mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl in Rahmsoße und Käse (A1,C,G,K,3), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Hirschgulasch in Wachholder- rahmsoße, mit Rotkohl und Wickelklößen (A1,G,K,M,3,5), 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

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