



SPEISEPLAN 42

12.10.2026 - 18.10.2026

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 12.10.2026	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	Würziger Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffelspalten und Tomatenwürfeln, dazu 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 13.10.2026	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8)	Paniertes Schweineschnitzel in Soße mit Rübengemüse (Pastinake, Sellerie, Karotte) und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Seelachsroulade "natur" mit Soße, Broccoli und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Möhrensalat	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 14.10.2026	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G)	Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G)	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	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 15.10.2026	Deftige Kohlroulade in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8)	Panierter 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)	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 16.10.2026	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	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 17.10.2026	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9)		Marillenknödel mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3), dazu Frischobst	Gedünstetes Zanderfilet mit Buttersoße, Julienne-gemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G), dazu Frischobst		
Sonntag 18.10.2026	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: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.