

Speiseplan

KW 43. 21.10.2024 bis 27.10.2024



Kürbiswoche

Haus Stadtblick | Speisesaal
Sternenstraße 5, 08066 Zwickau

Haus Planitz | Speisesaal
Dortmunder Str. 9, 08062 Zwickau

Menü 1

Menü 2

Montag, 21.10.2024	<p>Champignoncremesuppe</p> <p>Kürbispfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree</p> <p>Joghurt</p>	<p>Champignoncremesuppe</p> <p>Süß-Saure Eier mit Kartoffeln</p> <p>Joghurt</p>
Dienstag, 22.10.2024	<p>Selleriesuppe</p> <p>Nudeln mit Soße Bolgonese dazu Reibekäse</p> <p>Obst</p>	<p>Selleriesuppe</p> <p>Saftiger Kürbis-Gnocchi-Auflauf mit Bechamelsoße</p> <p>Obst</p>
Mittwoch, 23.10.2024	<p>Teigwarensuppe</p> <p>Weißkohleintopf mit Schweinefleisch</p> <p>Süßer Quark</p>	<p>Teigwarensuppe</p> <p>Bunter Möhreintopf mit Rindfleisch</p> <p>Süßer Quark</p>
Donnerstag, 24.10.2024	<p>Kressesuppe</p> <p>Wirsingroulade dazu Kartoffeln</p> <p>Rote Grütze mit Vanillesoße</p>	<p>Kressesuppe</p> <p>Kürbiscurry mit Gemüse und Hähnchen dazu Kartoffeln</p> <p>Rote Grütze mit Vanillesoße</p>
Freitag, 25.10.2024	<p>Kraftbrühe</p> <p>Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille dazu Reis</p> <p>Rhabarberkompott</p>	<p>Kraftbrühe</p> <p>Vegetarische Gemüsepfanne mit Kartoffelpüree</p> <p>Rhabarberkompott</p>
Samstag, 26.10.2024	<p>Broccolicremesuppe</p> <p>Frikadelle dazu Mischgemüse und Kartoffeln</p> <p>Apfelmuss</p>	<p>Broccolicremesuppe</p> <p>Nudel mit gebratener Jagdwurst dazu Reibekäse</p> <p>Apfelmus</p>
Sonntag, 27.10.2024	<p>Grießklößchensuppe</p> <p>Hähnchenbrustfilet mit Kürbisgemüse und Kartoffeln</p> <p>Fruchtjoghurt</p>	<p>Grießklößchensuppe</p> <p>Schweinegulasch mit Kartoffeln</p> <p>Fruchtjoghurt</p>

enthält folgende Zusatzstoffe | (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) Phosphat, (9) Süßungsmittel, (10) koffeinhaltig
 enthält folgende Allergene | (a) Glutenhaltiges Getreide, (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut, (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (c) Eier und Eiererzeugnisse, (d) Fisch und Fischerzeugnisse, (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (f) Soja und Sojaerzeugnisse, (g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (h) Schalenfrüchte, (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecanüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse, (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (j) Senf und Senferzeugnisse, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, (n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
 Kurzfristige Änderungen der Rezepturen bzw. Menükomponenten sowie Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.
 Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit* gekennzeichneten bzw. nicht ausgewiesenen Komponenten zu informieren.

Guten Appetit!