

Speiseplan 25

vom 16.06.2025 bis 22.06.2025

(Änderungen vorbehalten)



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

Zentralküche
der Volkssolidarität
Dienstraße 9, 08371 Glauchau
Tel.: 03764-172166 oder 172165
Fax: 03764-172166
zentraalkueche@vsg-glauchau.de

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion 6.60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 16.06.2025	Hackbraten in Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)	Sächsische Kartoffelsuppe (mit Möhren), ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F,7,8)	Kasserrücken in Soße, Sauerkraut und Kartoffelklöße (A1,G,K,M,1,3,4,7,8), dazu Frischobst	Hähnchensülze mit Gemüse, Remouladensauce und Braunkartoffeln (C,G), dazu Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurt dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Dienstag 17.06.2025	Porree-Eintopf mit Fleischeinlage und Brot (A1,9)	Vollkornnudeln mit Broccoli-Creme-Soße und gerieb. Käse (A1,G)	Eier in Senfsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Apfel-Möhren-Salat	Bayerischer warmer Kartoffelsalat mit einer Bockwurst (1,7,8), dazu Apfel- Möhren-Salat	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 18.06.2025	Gyros vom Schwein mit Zaziki (Joghurt, Knoblauch, Gurke) und Tomatenreis (G,I,K)	Milchreis mit warmen Erdbeer-Rhabarber-Kompott (A1,G)	Spiegelei mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,F,G,I,K,M) und Tomaten-Gurken-Garnitur (Kaltgericht), dazu Rohkost (Weißkraut- Karotte-Paprika)	Schweinegulasch "Jäger Art" mit gebratenen Waldpilzen und Salzkartoffeln (A1,G,I,K), dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-Paprika)	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Brateten, dazu Balsamico dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 19.06.2025	Schweineleberragout mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree (A1,G,K,8)	Hühnerfrikassee (mit Möhren und Erbsen), dazu Reis (A1,G,K)	Pannierte Seelachsroulade mit Soße, Erbsengemüse und Vollkorn- Natur-Reis (A1,C,D,G,K), dazu Frischobst	Dampfnudel mit Vanillesauce (A1,C,G,3) und Frischobst	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 20.06.2025	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis (A1,G,K)	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,C,D,G)	Gemischte Blattsalate mit Räucherlachsstreifen, dazu Joghurt dressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G) und geröstete Nüsse	Hähnchenschenkel mit Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Pudding (G)	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 21.06.2025	Ungarischer Pusztopf mit Paprika und Hackfleischbällchen, dazu ein Brötchen (A1,8)		Rahm-Champignons mit Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	Kassler im Blätterteig, mit Soße und Kartoffel- püree (A1,C,F,G,I,K,M,7,8), dazu Naturjoghurt (G)		
Sonntag 22.06.2025	Zarter Putengulasch in Soße, mit Klößen und Rotkohl (A1,G,K,M,3,5)		Vegetarischer Kartoffel-Broccoli-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Ochsenbäckchen in Soße, Rahmkohlraabi und Salzkartoffeln (A1,G,K,9) 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=Gelügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehuhn 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizenglutten A2=Roggen gluten A3=Hafer gluten A4=Hirse gluten A5=Gerstenglutten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erbsen F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschnüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Soja M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

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)

Abendbrot
4,95 €

Speiseplan 26

vom 23.06.2025 bis 29.06.2025

(Änderungen vorbehalten)



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

Zentralküche
der Volkssolidarität
Dieselstraße 9, 08371 Glauchau
Tel.: 03753-172166 oder 172165
Fax: 03753-172146
zentralkueche@v-v-glauchau.de

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	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)
Montag 23.06.2025	Gemüseschnitzel (Erbesen, 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, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A, G, K, 1, 4), dazu Frischobst	Gedünstete Kabeljauschnitte in Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln (A1, G, K) und Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G, 7, 8)	
Dienstag 24.06.2025	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 (Erbesen, Blumenkohl, Möhren, Romanesco, Kohlrabi) mit Schnittlauchsoße, dazu Vollkorn-Natur-Reis (A1, G, K) und Naturjoghurt (G)	Schweine-Cordonbleu mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (A1, C, G, 3, 7), dazu Naturjoghurt (G)	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, C, F, G)	
Mittwoch 25.06.2025	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-Erbesen-Gemüse und Kartoffelpüree (A1, C, G, F, I, K, M, 8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Bräsecken, dazu Balsamico-Dressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G)	
Donnerstag 26.06.2025	Gebratene Currywurst mit Kartoffelpüree (A1, G, 5, 7, 8)	Ebly-Zartweizen mit Erbsen, Kräutersauce 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	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G, K)	
Freitag 27.06.2025	Grießbrei mit Butter, Zucker & Zimt (A, G)	Gedünstetes Lachsfilet, mit Spinat & Vollkornnudeln (A1)	Bunter Blattsalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F) und geröstete Nüsse	Bayerischer Leberkäse mit Bratkartoffeln und Blumenkohl (7, 8), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 28.06.2025	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen (A1, G, K, 8)		Kartoffel-Spinat-Auflauf (C, G), dazu Frischobst	Schweinemedaillons mit Champignons und Gnocchis (A1, C, G, K), dazu Frischobst		
Sonntag 29.06.2025	Schärlippchen in Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1, G, K, 8)		Schupfnudelpfanne mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl in Rahmsauce und Käse (A1, C, G, K, 3), dazu ein Stück Kuchen (A1, C, G)	Hirschgulasch in Wachholder-rahmsauce, mit Rotkohl und Wackelkloßen (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 Süßungsmittel 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=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Hafengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Pranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Abendbrot
4,95 €

Speiseplan 27

vom 30.06.2025 bis 06.07.2025
(Änderungen vorbehalten)



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

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

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportionen 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 30.06.2025	Deftiger Schweinebraten in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,8)	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Karotten, Lauch- & Selleriegemüse, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F)	Seelachs mit Vollkornnudeln, dazu Zuckerschoten, Dillrahmsoße (A1,D,G,K) und Frischobst	Mini-Schweinehaxe in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7) und Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurt dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	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 01.07.2025	Nierchenragout in pikanter Soße, Kartoffelpüree (A1,G,K,8)	Quarkkeulchen mit Apfelmus, davor Karottencremesuppe (A1,C,G)	Kalbsbraten in Soße, Schwarzwurzel und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfelmus	Nudelpfanne mit Kassler und Gemüse (A1,C,7,8), dazu Apfelmus	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuter dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 02.07.2025	Campertopf (Bratwurstscheiben in Rahmsauce), dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	Nudeln mit Linsenbolognese (rote Linsen, Sellerie, Karotten, Tomatensauce) und Käse (A1,G)	Hähnchenbrustfilet in Mandel- rahmsoße, Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,H), dazu Rohkostsalat	Gedünstetes Schollenfilet mit Soße, Romanesco-Röschen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Rohkostsalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 03.07.2025	Hirtenrolle, gefüllt mit Rahm-Frischkäse, Soße, dazu Bratkartoffeln (A1,G,K,1,3,8)	Gemüsevariation (Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl) in Kräuter-Sahne-Soße, mit Vollkorn-Naturreis (A1,G,K)	Gebackene Apfelmücherl mit Zimt und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Apfel-Möhren-Salat	Bratwurst mit Soße, Grünkohl und Kartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 04.07.2025	Hähnchenbrustfilet "natur" in Soße, mit cremigem Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Fischgulasch in Senfsoße, mit Rotkraut und Kartoffeln (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Hähnchen nuggets, dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F,G) und geröstete Nüsse	Kassler in Bratensoße mit Wirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 05.07.2025	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)		Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (A1,G), dazu Naturjoghurt (G)	Zürcher Leckerli (Schweinefleisch, Champignons, Spätzle), Sahnesoße und Käse (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)		
Sonntag 06.07.2025	Burgunderbraten in Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,9)		Omelett "natur" mit Creme-Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten) und Salzkartoffeln (A1,C,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Gebratene Rinderzunge mit Erbsen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (C,G,3,7), 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=Gelügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizen gluten A2=Roggen gluten A3=Hafer gluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschnüsse H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L= Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfit N=Lupinen O=Weichtiere

Abendbrot
4,95 €

Speiseplan 28

vom 07.07.2025 bis 13.07.2025
(Änderungen vorbehalten)



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

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

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion 6,60 €	Vollwertig & <i>Schmackhaft</i> 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 4,95 €
Montag 07.07.2025	Grillwurst in Tomaten- soße mit Kartoffelpüree (A1,G,K,7,8)	Blumenkohl-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,8)	Schweinesteak "Hawaii" (mit Schinken,Käse und Ananas), Erbsen, Sauce Hollandaise und Kartoffeln (C,G,3,7), dazu Frischobst	Matjes-Herings-Happen in Joghurt-Sahne-Soße (C,D,G,1,5), dazu Bratkartoffeln und Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	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
Dienstag 08.07.2025	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Vollkornnudeln mit Käsesoße (A1,G)	Waldpilz-Reis-Pfanne mit Gemüsestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Schnittlauchsoße (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Putenschnitzel mit Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 09.07.2025	Hüttenpfanne mit Hackfleisch, Lauch und Spätzle (A1,C,G,K,8)	Ratatouille (Tomate, Aubergine, Zucchini) mit Tomatensauce und Kartoffelpüree (G)	Gemischte Bratenplatte in Soße, Waldpilze, Salzkartoffeln (A1,G,K,8,9), dazu Naturjoghurt (G)	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch, dazu Brot (A1,I,7,8) und Naturjoghurt (G)	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 10.07.2025	Schweineleber in Zwiebelsoße mit Kartoffel- püree (A1,G,K)	Beefsteak mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,C,I,G,K,8)	Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und Chicoree-Mandarin-Salat	Pizza "Vier Jahreszeiten" (Schinken, Salami, Paprika, Champignon) (A1,G,7,8), dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 11.07.2025	Paprika-Gulasch vom Schwein mit Böhmischen Knödeln (A1,G,K)	Gedünstetes Lachsfilet in Kräutersoße, mit Möhren und Reis (A1,G,K)	Blattsalate mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Kräuterdressing ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,3) und Frischobst	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und grünen Klößen (A1,G,K,I,3,5,9), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 12.07.2025	Gelber Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (A1,7,8)		Gebratener Hering mit Kartoffelpüree (A1,C,D,F,I,K,M), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch mit geschmortem Gemüse & Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Tomatensalat		
Sonntag 13.07.2025	Sächsisches Senffleisch mit Schmorurken und Kartoffeln		Nudelauflauf mit Hackfleisch, Rahmsauce, Spinat und Käse überbacken (A1,G,3,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Rinderroulade in eigener Soße, mit Rotkohl und grüne Klöße (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=Kartoffelsaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Koschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sojasen M=Schwefeldioxid/sulfite N=Lupinen O=Weichtiere