











Küche Zwickau

	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Kürbis-Kartoffelsuppe mit Schafskäse Vollkornbrot</p> <p>a/a1/g a/a1/a2/a4</p> <p>roter Apfel</p>	<p>Schmorbohnen mit Geflügeljagdwurst Petersilienkartoffeln</p> <p>roter Apfel</p>
Dienstag	<p>2 Eier mit süß-saurer Soße Petersilienkartoffeln</p> <p>2/c a/a1/g/j</p> <p>Vitaminsalat</p>	<p>Klopse "Königsberger Art" Kapernsoße Petersilienkartoffeln</p> <p>a/a1/g/j</p> <p>Rote-Beete-Apfel-Salat</p> <p>9</p>
Mittwoch	<p>Hähnchenkeule (Krippe: Hähnchenbrustfilet) Bratensoße Apfelrotkohl Klöße</p> <p>a/a1/g/j 11/a/a1/g</p>	<p>Grießbrei Zucker und Zimt Erdbeerkompott</p> <p>a/a1/a5/g g</p>
Donnerstag	<p>Spirelli Hackfleisch-Käse-Soße</p> <p>a/a1</p> <p>Birne</p>	<p>Blumenkohl-Käse-Stern Paprikasoße Kräuterreis</p> <p>a/a1/c/g a/a1/g</p> <p>Möhren-Pfirsichrohkost</p>
Freitag	<p>Knusperfisch mit Käse-Kräuterfüllung Zitronensoße Kartoffelpüree</p> <p>a/a1/g 3/g/l</p> <p>Weißkohl-Möhren-Rohkost</p>	<p>süß-saure Kartoffelstückchen mit Geflügeljagdwurst und Gewürzgurke Bauernbrot</p> <p>2/3/8/a/a1/g 2/3/8/a/a1/g 2/3/a/a1/a2/a4/l</p> <p>kleine Nikolausüberraschung mit Mandarine</p>

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. 1, 2, a, b, ..) befindet sich auf der Rückseite.














Küche Zwickau

	Menü 1	Menü 2
Montag	Reiseintopf mit Gemüse und Geflügelfleisch Vollkornbrot Apfel 	i a/a1/a2/a4 Rührei Grünkohl Petersilienkartoffeln 
Dienstag	Hähnchennuggets fruchtige Tomatensoße Langkornreis Apfel-Pfirsich-Mus 	a/a1 a/a1 Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum-Soße geriebener Gouda Milchvanillapudding 
Mittwoch	Grünkohlcremesuppe 2 Pancakes Apfelmus 	8/a/a1/c/g 3 Kartoffelsuppe Wiener Würstchen Vollkornbrot 1 Apfel 
Donnerstag	Couscous Brokkoli-Blumenkohlgemüse Holländische Soße Birnenkompott 	a/a1 a/a1/c/g gedünstetes Seehechtfilet Senfsoße Rotkohl Petersilienkartoffeln 
Freitag	Linseneintopf mit Kasslerfleisch Mischbrot Bananenjoghurt 	a/a1 2/3 a/a1/a2/a4 1/3/g Hörnchennudeln Tomaten-Basilikum-Soße geriebener Gouda Mandarinenkompott mit Vanillasoße 

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. 1, 2, a, b, ..) befindet sich auf der Rückseite.



Küche Zwickau

	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Grünkohl mit Knackwurst Salzkartoffeln 2/3/4</p> <p>Apfel </p> 	<p>Möhreneintopf a/a1 mit Eierstich Brötchen c/g a/a1/a2/a3</p> <p>Heidelbeerjoghurt g</p> 
Dienstag	<p>Eierragout mit Mischgemüse Petersilienkartoffeln 2/a/a1/c/g/j</p> <p>Rote-Beete-Salat </p>	<p>Hühnerfrikassee mit Gemüse Langkornreis 1/a/a1/j</p> <p>Mandarine </p>
Mittwoch	<p>Milchreis Zucker und Zimt g</p> <p>Erdbeerkompott g</p> 	<p>Klopse "Königsberger Art" Kapernsoße a/a1/g/j Petersilienkartoffeln</p> <p>Rote-Beete-Apfel-Salat 9</p> 
Donnerstag	<p>Couscous Brokkoli-Blumenkohlgemüse Holländische Soße a/a1 a/a1/c/g</p> <p>Birnenkompott </p>	<p>Soljankasuppe mit Geflügel Brötchen a/a1/a2/a3</p> <p>Erdbeer-Pfirsich-Mus </p>
Freitag	<p>Marinierter Hering "Hausfrauen Art" Salzkartoffeln 3/9/10/11/c/d/g/j</p> <p>Birne </p>	<p>Hackfleisch-Lauchsuppe mit Reis und Hirtenkäse Brötchen a/a1/g a/a1/g a/a1/a2/a3</p> <p>Kompott </p>

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. 1, 2, a, b, ..) befindet sich auf der Rückseite.



	Menü 1	Menü 2
Montag	Grüne-Bohneneintopf mit Rindfleisch a/a1 1 Apfel	Falafelbällchen in Paprika-Tomatensoße Langkornreis a/a1 a/a1 Erdbeerjoghurt g
Heiligabend	<p><i>Wenn Sterne wieder heller leuchten und Glocken in der Ferne klingeln, wenn weiße kleine Schneekristalle sich sanft durch duftend' Lüfte schwingen, wenn langsam eine tiefe Stille das Herz erwärmt und weiterzieht, dann leuchten alle Kinderaugen und leise ertönt ein Weihnachtslied.</i></p>	
1. Weihnachtsfeiertag		
2. Weihnachtsfeiertag		
Freitag	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Gemüse und Bratwurstscheiben Vollkornbrot a/a1/i 8/i/j a/a1/a2/a4 Milchvanillapudding g 	Mini-Germknödel mit Kirschfüllung Vanillasoße g Pfirsichkompott g
<p>Das gesamte Team der RWS Cateringservice GmbH wünscht Frohe Weihnachten!</p>		
<p>Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. 1, 2, a, b, ..) befindet sich auf der Rückseite.</p>		



	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brötchen</p> <p>Apfel-Pfirsichkompott</p> <p></p> <p>a/a1/g/i a/a1/a2/a3</p>	<p>Hörnchennudeln Gemüse-Rahmsoße</p> <p>Apfel-Pfirsichkompott</p> <p></p> <p>a/a1/c a/a1/g/i/j</p>
Silvester	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <p style="text-align: center;">Das gesamte Team der RWS Cateringservice GmbH wünscht einen guten Rutsch ins Jahr 2025!</p>  </div>	
Neujahr		
Donnerstag	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <p style="text-align: center;">Guten Appetit!</p>  </div>	
Freitag		

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. 1, 2, a, b, ..) befindet sich auf der Rückseite.