

Küche Zwickau

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	<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>
<b>Dienstag</b>	<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>
<b>Mittwoch</b>	<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>
<b>Donnerstag</b>	<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>
<b>Freitag</b>	<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
<b>Montag</b>	Reiseintopf mit Gemüse und Geflügelfleisch Vollkornbrot Apfel 	i a/a1/a2/a4 Rührei Grünkohl Petersilienkartoffeln 
<b>Dienstag</b>	Hähnchennuggets fruchtige Tomatensoße Langkornreis Apfel-Pfirsich-Mus 	a/a1 a/a1 Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum-Soße geriebener Gouda Milchvanillapudding 
<b>Mittwoch</b>	Grünkohlcremesuppe 2 Pancakes Apfelmus 	8/a/a1/c/g 3 Kartoffelsuppe Wiener Würstchen Vollkornbrot 1 Apfel 
<b>Donnerstag</b>	Couscous Brokkoli-Blumenkohlgemüse Holländische Soße Birnenkompott 	a/a1 a/a1/c/g gedünstetes Seehechtfilet Senfsoße Rotkohl Petersilienkartoffeln 
<b>Freitag</b>	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
<b>Montag</b>	<p>Grünkohl mit Knackwurst Salzkartoffeln <span style="float: right;">2/3/4</span></p> <p>Apfel </p>	<p>Möhreneintopf mit Eierstich Brötchen <span style="float: right;">a/a1 c/g a/a1/a2/a3</span></p> <p>Heidelbeerjoghurt <span style="float: right;">g</span></p>
<b>Dienstag</b>	<p>Eierragout mit Mischgemüse Petersilienkartoffeln <span style="float: right;">2/a/a1/c/g/j</span></p> <p>Rote-Beete-Salat </p>	<p>Hühnerfrikassee mit Gemüse Langkornreis <span style="float: right;">1/a/a1/j</span></p> <p>Mandarine </p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Milchreis Zucker und Zimt <span style="float: right;">g</span></p> <p>Erdbeerkompott <span style="float: right;">g</span></p>	<p>Klopse "Königsberger Art" Kapernsoße Petersilienkartoffeln <span style="float: right;">a/a1/g/j</span></p> <p>Rote-Beete-Apfel-Salat <span style="float: right;">9</span></p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Couscous Brokkoli-Blumenkohlgemüse Holländische Soße <span style="float: right;">a/a1 a/a1/c/g</span></p> <p>Birnenkompott </p>	<p>Soljankasuppe mit Geflügel Brötchen <span style="float: right;">a/a1/a2/a3</span></p> <p>Erdbeer-Pfirsich-Mus </p>
<b>Freitag</b>	<p>Marinierter Hering "Hausfrauen Art" Salzkartoffeln <span style="float: right;">3/9/10/11/c/d/g/j</span></p> <p>Birne </p>	<p>Hackfleisch-Lauchsuppe mit Reis und Hirtenkäse Brötchen <span style="float: right;">a/a1/g a/a1/g a/a1/a2/a3</span></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
<b>Montag</b>	Grüne-Bohneneintopf mit Rindfleisch <span style="float: right;">a/a1</span>  1 Apfel 	Falafelbällchen in Paprika-Tomatensoße Langkornreis <span style="float: right;">a/a1 a/a1</span>  Erdbeerjoghurt <span style="float: right;">g</span> 
<b>Heiligabend</b>	<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>	
<b>1. Weihnachtsfeiertag</b>		
<b>2. Weihnachtsfeiertag</b>		
<b>Freitag</b>	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Gemüse und Bratwurstscheiben Vollkornbrot <span style="float: right;">a/a1/i 8/i/j a/a1/a2/a4</span>  Milchvanillapudding <span style="float: right;">g</span> 	Mini-Germknödel mit Kirschfüllung Vanillasoße <span style="float: right;">g</span>  Pfirsichkompott 
<p><b>Das gesamte Team der RWS Cateringservice GmbH wünscht Frohe Weihnachten!</b></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>		



Küche Zwickau

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