







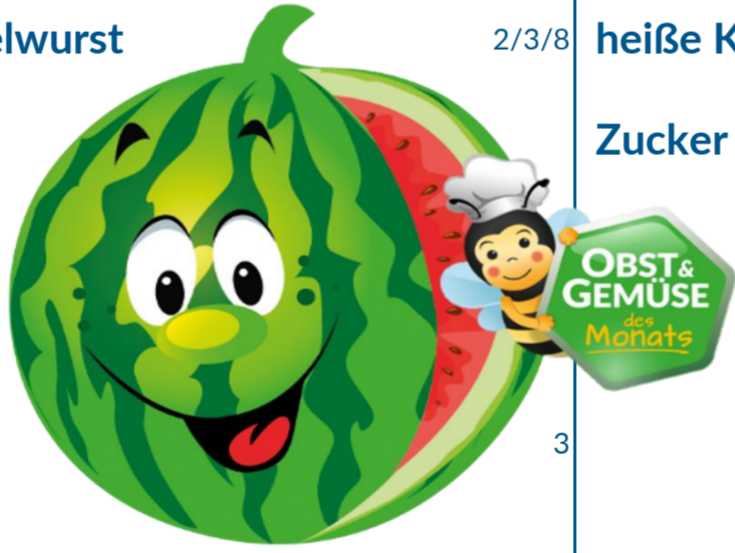






Küche Zwickau

Speiseplan 03.08.2026 bis 07.08.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Grüne-Bohneneintopf (Kartoffel, Möhre) Birne 	Dreifarbige Spirelli Tomaten-Basilikum-Soße <i>Honigmelone</i> 	Rührei Spinat Dampfkartoffeln mit Petersilie  	Seelachswürfel in Dillsoße (Möhre, Porree) Naturreis Rotkohlrhokost 	Vegetarische Kohlroulade (Soja, Weizen) Schmorkohlsoße Dampfkartoffeln 
	Schnippelwurst in Tomaten-Currysoße Kartoffelpüree Birne 	Kartoffelsuppe (Möhre, Porree, Sellerie) mit Schnippelwurst  <i>Honigmelone</i> 	Grießbrei heiße Kirschen Zucker und Zimt 	Hirtenkäse "Athena" (Kartoffelpanade) Paprika-Kräuter-Quark Drilling-Kartoffeln 	Makkaroni Tomatensoße Reibekäse Gouda Apfel 

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 nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.
 Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter <https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/>














Küche Zwickau

Speiseplan 10.08.2026 bis 14.08.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pancakes <small>8/a/a1/c/g</small> Zucker Apfelmus <small>3</small> 	Mexikanische Bohnenpfanne <small>3</small> (Kidneybohnen, Paprika, weiße Bohnen) <small>3</small> Vollkornbrot <small>a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k</small> Chinakohl-Weißkohl-Rohkost <small>g</small> Kräuterquark <small>g</small> 	Zartweizen-Gemüsepfanne (Erbse, Möhre, Spargel, Paprika) <small>a/a1</small> Gurkensalat <small>g</small> 	Kräuterquark <small>g</small> Dampfkartoffeln Kiwi <small>g</small> 	Vollkornspirelli <small>a/a1</small> Zucchini-Möhren-Soße <small>a/a1/g</small> Reibekäse Gouda <small>g</small> Melonenmix <small>3</small>  
	Spirelli <small>2/3/8/a/a 1</small> Tomaten-Mozzarella-Soße <small>1/a/a1/f/g</small> Birne <small>g</small> 	Hörnchennudeln <small>a/a1/c</small> Hackfleischsoße "Bolognese Art" (Rind) <small>a/a1/i</small> Wassermelone <small>g</small> 	Sternchennudeleintopf (Möhre, Porree, Blumenkohl) mit Hühnerfleisch <small>a/a1/c/i</small> Mischbrot <small>a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6</small> 	Schweinegulasch "Szege-diner Art" <small>a/a1</small> Semmelknödel "Böhmische Art" <small>3/a/a1/c/g</small> 	Milchreis <small>g</small> Zucker und Zimt Rote Grütze <small>1/a/a1</small> 
<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 nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/</p>					














Küche Zwickau

Speiseplan 17.08.2026 bis 21.08.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Süß-saure Kartoffelstückchen <small>2/3/8/a/a 1/g</small> mit Jagdwurstwürfel (Pute, Huhn) und Gewürzgurke <small>2/3/8/a/a 1/g</small> Bauernbrot <small>a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6</small> Karamellpudding <small>g</small>	Spirelli <small>a/a1</small> Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel (Pute, Huhn) <small>2/3/8/a/a 1/g</small> Reibekäse Gouda <small>g</small> Obst	Dinkelgrießbrei <small>a/g</small> Zucker und Zimt Erdbeerkompott <small>g</small>	Rührei <small>c/g</small> Spinat <small>a/a1/g</small> Dampfkartoffeln 	Linsenseintopf (Kartoffel, Möhre) <small>3/a/a1</small> mit Kasselerfleisch <small>2/3</small> Mischbrot <small>a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6</small> Vanillaquark <small>g</small>
					
Menü 2	Bulgur-Gemüse-Pfanne (Möhre, Erbse, Spargel) <small>a/a1</small> Tzatziki <small>g</small> Weißkohlrohkost <small>g</small>	Mexikanische Bohnenpfanne (Kidneybohne, Mais, weiße Bohne, Kartoffel) mit Hackfleisch vom Schwein <small>3</small> Langkornreis Obst	Paniertes Schweineschnitzel <small>a/a1</small> Bratensoße <small>a/a1/g/j</small> Möhrengemüse <small>a/a1</small> Petersilienkartoffeln	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" <small>3/10/11/c /d/g/j</small> Dampfkartoffeln Obst	Rucola-Süßkartoffelschnitte <small>a/a1/a3</small> Schnittlauchsoße <small>1/a/a1/g/j</small> Petersilienkartoffeln Weißkohl-Möhrenrohkost <small>g</small>
					
<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 nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/</p>					

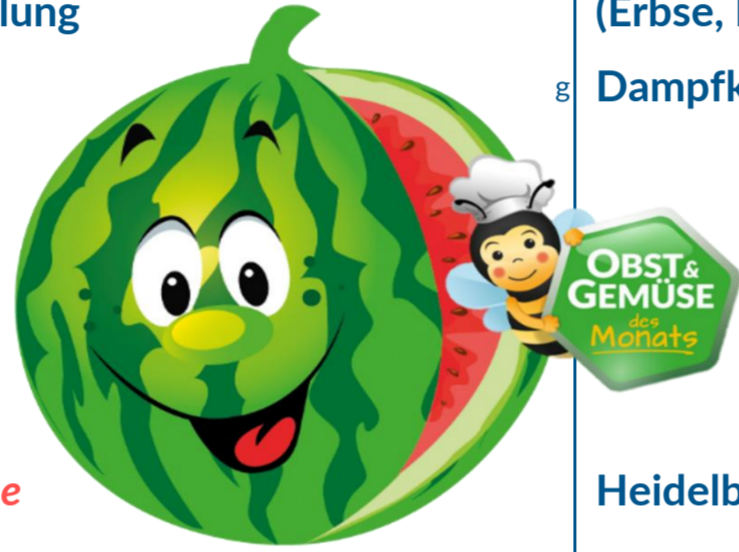












Küche Zwickau

Speiseplan 24.08.2026 bis 28.08.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Gemüsestreifen (Möhre, Porree, Sellerie) Langkornreis Obst	Mini-Germknödel mit Kirschfüllung Vanillasoße  Wassermelone	Eierragout mit Mischgemüse (Erbse, Möhre) Dampfkartoffeln Heidelbeerquark	Soljanka mit Jagdwurstwürfel (Pute, Huhn) Brötchen Nuss-Nougat-Sahnepudding	Gebratener Hokifisch Senfsoße Kartoffelpüree Bohnensalat
					
Menü 2	Tortellini (Ricotta-Spinat-Füllung) Tomatensoße mit Kräutern Reibekäse Gouda Erdbeerjoghurt	Quinoa-Erbсен-Frikadelle Kräutersoße Langkornreis Vanilla-Heidelbeerjoghurt	Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Petersilienkartoffeln	Hähnchennuggets Tomatensoße Langkornreis Obst	Gelbe Erbsen-Eintopf (Kartoffel, Möhre, Porree) mit Bratwurstscheiben Vollkornbrot Milchschockopudding
					

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 nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.
 Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter <https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/>

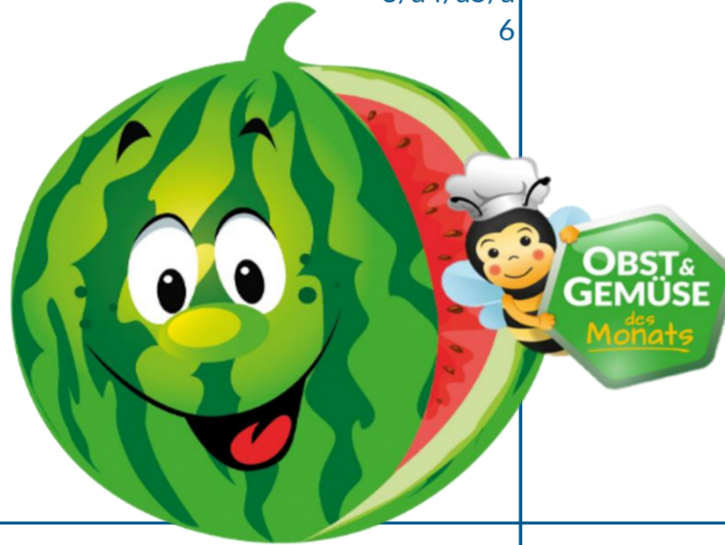



Küche Zwickau

Speiseplan 31.08.2026

catering **RWS**
service ●●●

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Graupeneintopf (Kartoffel, Möhre, Porree, Sellerie) <small>3/a/a3/i</small></p> <p>mit Kasselerfleisch <small>2/3</small></p> <p>Mischbrot <small>a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6</small></p> <p>Wassermelone </p>				
Menü 2	<p>Vollkornnudeln <small>a/a1</small></p> <p>Tomatensoße <small>a/a1</small></p> <p>Reibekäse Gouda <small>g</small></p> <p>Vanillaquark <small>g</small></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 nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.
 Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter <https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/>