



Küche Zwickau

Guten Appetit!

Speiseplan
05.01.2026 bis 09.01.2026

Änderungen vorbehalten!



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pichelsteiner Eintopf (Weißkohl, Möhre, Kartoffel) mit Rindfleisch Brötchen Apfel-Pfirsichkompott	Gabelspaghetti Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel (Pute, Huhn) Reibekäse Gouda Obst	Möhrencremesüppchen Eierkuchen Apfelmus	Eierragout mit Mischgemüse (Erbse, Möhre) Petersilienkartoffeln Obst	Panierte Fischfiguren "Meeresfantasie" (Kabeljau, Goldlachs) Schnittlauchsoße Kartoffelpüree Weißkohl-Möhrenrohkost
	3/a/a1/g/i	a/a1	3/a/a1/g	2/a/a1/c/g/j	1/a/a1/d/g/j
	a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k	2/3/8/a/a 1/g	8/a/a1/c/g		1/a/a1/d/g/j
		g			a/a1/g/j
	3	7	3	7	3/g/l
Menü 2	Klopse "Königsberger Art" Kapernsoße Petersilienkartoffeln Rote-Bete-Apfel-Salat	Gemüsefrikadelle (Möhre, Erbse, Pastinake) Schnittlauchsoße Dampfkartoffeln Mandarinenkompott	Kartoffelsuppe (Möhre, Sellerie) mit Wiener Würstchen (Schwein) Mischbrot Apfel	Schweinegulasch "Szegediner Art" Semmelknödel "Böhmische Art" Erdbeerjoghurt	Möhreneintopf (Kartoffel) mit Frischkäse Vollkornbrot 1/2 Banane
	a/a1/g/j	a/a1/c	3/i	a/a1	3/a/a1
		a/a1/g/j	2/3/8	3/a/a1/c/g	g
			a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6		a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k
	9			g	

Anderungen 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 Allergen (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

Guten Appetit!

Speiseplan 12.01.2026 bis 16.01.2026

catering **RWS**
service ●●●

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Grüne-Bohneneintopf (Kartoffeln) mit Schweinefleisch Vollkornbrot Obst	Kesselgulasch (Schwein, Kartoffeln) Brötchen Obst	Milchreis Zucker und Zimt Erdbeerkompott	Makkaroni Tomatensoße Reibekäse Gouda Obst	Gedünsteter Seehecht Dillsoße Möhren-Steckrübengemüse Kartoffelpüree
	3/a/a1 2/3 a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k	3/j a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k	g	a/a1 a/a1 g	d/j a/a1/g 3/g/l
					
					
Menü 2	Gemüsecurry mit Kokosnussmilch (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Kräutersoße Langkornreis gemischter Salat (Mais, Möhre, Paprika, Tomate, Weißkohl)	Falafelbällchen in Tomatensoße Langkornreis Vanillaquark	Gemüsedino (Blumenkohl, Erbse, Möhre, Mais) Holländische Soße Möhren-Steckrübengemüse Dampfkartoffeln	Gekochte Eier süß-saure Soße Petersilienkartoffeln Möhrenrohkost	Gemüseintopf (Möhre, Porree, Brechbohne) Vollkornbrot Karamellpudding
	a/a1/g/i	a/a1	1/c/i a/a1/c/g	2/c a/a1/g/j	1/3/i a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k
					
					

Anderungen 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 Allergen (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

Guten Appetit!

Speiseplan
19.01.2026 bis 23.01.2026

catering RWS
service ●●●

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	<div><div><div>Kartoffeleintopf (Steckrübe, Möhre, Porree)</div><div>und Rindfleisch</div><div>Vollkornbrot</div><div>Clementine</div></div><div><div>3/a/a1/g/i</div><div>a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k</div><div></div><div></div></div></div>	<div><div>Kräuter-Sahnequark</div><div>Dampfkartoffeln</div><div>Butter</div><div>feine Leberwurst</div></div> <div><div>g</div><div>g</div><div>2/3</div></div>	<div><div>Blumenkohlcremesüppchen</div><div>Quarkbärchen</div><div>Apfelmus</div></div> <div><div>1/3/a/a1/g</div><div>a/a1/c/g</div><div>3</div></div> <div></div>	<div><div>Spirelli</div><div>Hackfleisch-Käse-Soße vom Schwein</div><div>Reibekäse Gouda</div><div>Birne</div></div> <div><div>a/a1</div><div>1/a/a1/g/i</div><div>g</div><div></div></div> <div></div>	<div><div>Backfisch (Seelachs)</div><div>Schnittlauchsoße</div><div>Möhren-Kohlrabigemüse</div><div>Kartoffelpüree</div></div> <div><div>8/a/a1/d/j</div><div>a/a1/g/j</div><div></div><div>3/g/l</div></div> <div></div>	
	Menü 2	<div><div><div>Mediterrane Gemüsepfanne (Paprika, Tomate, Zucchini)</div><div>Tzatziki</div><div>Couscous</div><div>Weißkohlrohkost</div></div><div><div></div><div>g</div><div>a/a1</div><div></div></div><div></div></div>	<div><div>Rührei</div><div>Spinat</div><div>Dampfkartoffeln</div></div> <div><div>c/g</div><div>a/a1/g</div><div></div></div> <div></div>	<div><div>Kohlroulade vom Schwein</div><div>Bratensoße</div><div>Dampfkartoffeln</div><div>Apfel</div></div> <div><div>g/j</div><div>a/a1/g/j</div><div></div><div></div></div> <div></div>	<div><div>Gemüsepfanne (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre, Rosenkohl)</div><div>Kräutersoße</div><div>Langkornreis</div><div>Rote-Bete-Salat</div></div> <div><div>a/a1</div><div>a/a1/g/i</div><div></div><div>9</div></div> <div></div> <div></div>	<div><div>Weiße Bohneneintopf (Kartoffel, Möhre)</div><div>mit Kasslerfleisch</div><div>Brötchen</div><div>Karamellpudding</div></div> <div><div>3/a/a1/g</div><div>2/3</div><div>a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k</div><div>g</div></div> <div></div>

Anderungen 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 Allergen (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

Guten Appetit!

Speiseplan
26.01.2026 bis 30.01.2026

Änderungen vorbehalten!

catering **RWS**
service ●●●

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<div>Kürbis-Kartoffelsuppe mit Hirtenkäse</div> <div>Landvollkornbrot</div> <div>Apfel</div>	<div>Dreifarbige Spirelli</div> <div>Gemüsebolognese (Möhre, Porree, Sellerie)</div> <div>Reibekäse Gouda</div> <div>Birne</div>	<div>Grießbrei</div> <div>Zucker und Zimt</div> <div>Erdbeerkompott</div>	<div>Blumenkohlröschen in Dillsoße</div> <div>Dampfkartoffeln</div> <div>Möhrenrohkost</div>	<div>Backfisch (Seelachs)</div> <div>Senfsoße</div> <div>Steckrüben-Kartoffelstampf</div> <div>Bohnensalat</div>
	<div>Schmorbohnen mit Jagdwurstwürfel (Pute, Hähnchen)</div> <div>Petersilienkartoffeln</div> <div>Birnenkompott</div>	<div>Puenfrikadelle</div> <div>Geflügelsoße</div> <div>Mischgemüse</div> <div>Petersilienkartoffeln</div>	<div>Rindercevapcici</div> <div>Paprikasoße</div> <div>Langkornreis</div> <div>Balkansalat (Weißkohl, Paprika, Kidneybohne. Hirtenkäse)</div>	<div>Leberkäse</div> <div>Bratensoße</div> <div>Möhrengemüse</div> <div>Dampfkartoffeln</div>	<div>Asiatische Gemüsepfanne (Möhre, Porree, Mungobohne, Bambus)</div> <div>Curryreis</div> <div>Karamellpudding</div>

Anderungen 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 Allergen (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter <https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/>