



Küche Zwickau

Speiseplan 06.07.2026 bis 10.07.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Möhreneintopf (Kartoffel, Petersilie) mit Rinderkeulenfleisch Apfel	Kichererbsencurry (Möhre, Lauch, Rosine, Kokosmilch) Gurkensalat	Gebratenes Putensteak Geflügelsoße Möhren-Mais-Gemüse Kartoffelpürree	Schweinegulasch Bayrischkraut Dampfkartoffeln	Vollkornspirelli Gemüsebolognese (Aubergine, Tomate, Zucchini) Reibekäse Gouda Naturjoghurt mit Früchten (Apfel, Aprikose, Birne)
	Quarkkeulchen Apfelmus Zucker	Dreifarbige Spirelli Seelachswürfel in heller Soße Reibekäse Gouda	Linseneintopf (Kartoffel, Möhre) Mischbrot	Nudeleintopf mit Schmelzkäse	Steckrübeneintopf (Kartoffel, Möhre, Porree) mit Rindfleisch Mehrkornbrot

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 13.07.2026 bis 17.07.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schupfnudeln <small>a/a1/c</small> Schinken-Sahne-Soße <small>1/2/3/8/a/a1/f/g</small> Brokkoli-Blumenkohlgemüse	Makkaroni <small>a/a1</small> Gemüse-Hackfleischsoße "Bolognese Art" (Huhn, Tomate, Zucchini, Mais, Möhre) <small>3/a/a1</small> Weißkohlrkost	Kartoffelsuppe (Möhre, Porree, Sellerie) <small>3/i</small> 	Schellfischfilet in Cornflakespanade <small>d</small> Zitronensoße <small>a/a1/g</small> Dampfkartoffeln Eisbergsalat dazu Joghurt-Kräuter-Dressing <small>g</small>	Tortellini mit Käsefüllung <small>2/a/a1/c/g</small> Tomatensoße mit Kräutern <small>a/a1/g</small>
					
Menü 2	Kaisergemüse in Currysoße (Möhre, Blumenkohl, Brokkoli) <small>a/a1/g/j</small> Langkornreis	Hefeklöße <small>a/a1/c/g</small> Vanillasoße <small>g</small>	Paniertes Schweineschnitzel <small>a/a1</small> Bratensoße <small>a/a1/g/j</small> Möhren-Kohlrabi-Gemüse Dampfkartoffeln Heidelbeerquark <small>g</small>	Nudleintopf (Blumenkohl, Bohne, Erbse, Möhre) <small>a/a1/c/i</small> Vollkornbrot <small>a/a1/a2/a3/a4/a5/a6/k</small>	Falafelbällchen <small>a/a1</small> grünes Bohnengemüse Kartoffelpüree <small>g</small> Naturjoghurt mit Zimt-Apfel-Kompott <small>g</small>
					

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 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

Speiseplan 20.07.2026 bis 24.07.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemüseintopf (Blumenkohl, Erbse, Möhre, Rosenkohl) ^{1/3/i}  Apfel 	Linsen-Kartoffel-Pfanne (Mais, Paprika, Porree, Zwiebel) ³ Frischkäsesoße ^{a/a1/g} Chinakohlsalat mit Orangen 	Tomatensüppchen (Reis, Zucchini) Dinkelgrießbrei ^{a/g} heiße Erdbeersoße 	Thüringer Bratwurst ^{8/i/j} Bratensoße ^{a/a1/g/j} Erbsengemüse Kartoffelpüree ^g <i>Bohnensalat</i> ⁹ 	Vollkornspirelli ^{a/a1} Tomatenragout Reibekäse Gouda ^g Birne 
	Paniertes Jägerschnitzel ^{2/3/8/a/a 1/c/g/j} Tomatensoße ^{1/a/a1/f/g} Kartoffelpüree ^g Apfel 	Hörnchennudeln ^{a/a1/c} Wurstgulasch ^{2/3/8/a/a 1/i/j} Milchvanillapudding ^g 	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a/a1} Geflügelsoße ^{1/a/a1/l} Paprika-Zucchini-Möhrengemüse Dampfkartoffeln 	Gemüseragout ^{1/a/a1/f/g} Dampfkartoffeln 	Putenfrikadelle ^{a/g} Geflügelsoße ^{1/a/a1/l} <i>grünes Bohnengemüse</i> Kartoffel-Kürbispüree ^g 

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 27.07.2026 bis 31.07.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Grüne-Bohneneintopf (Kartoffel, Möhre)  Birne 	Hähnchenbruststreifen in Champignon-Brokkoli-Soße Semmelknödel "Böhmische Art" Eisbergsalat mit Gouda dazu Joghurtdressing	Hirse-Gemüseintopf (Möhre, Pastinake, grüne Bohne, Erbse) Vollkornbrot Grießbrei heiße Kirschen Zucker und Zimt Milchschokopudding	Lammhacksteak Bratensoße grünes Bohnengemüse Kartoffelpüree Rotkohlröhkost	Vollkorn-Couscous Ratatouillegemüsepfanne (Paprika, Tomate, Zucchini) Buttermilch mit Heidelbeerpüree
	Schnippelwurst in Tomaten-Currysoße Kartoffelpüree Birne 	Dreifarbige Spirelli Tomaten-Basilikum-Soße	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/>