














Küche Zwickau

Speiseplan 01.06.2026 bis 05.06.2026

Änderungen vorbehalten!



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

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

Speiseplan 08.06.2026 bis 12.06.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Grüne Bohneneintopf (Kartoffeln) mit Schweinefleisch Vollkornbrot Clementine	Kesselgulasch (Schwein, Kartoffeln) Brötchen Clementine	Milchreis Zucker und Zimt Erdbeerkompott	Makkaroni Tomatensoße Reibekäse Gouda Clementine	Gedünsteter Seehecht Dillsoße Mischgemüse (Erbse, Möhre) Kartoffelpüree
	3/a/a1	3/j	g	a/a1	1/d/j
	2/3	a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k	a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k	a/a1	a/a1/g
	a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k	7	7	g	a/a1/g
Menü 2	Gemüsecurry mit Kokosnussmilch (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Langkornreis Gemischter Salat (Mais, Möhre, Paprika, Tomate, Weißkohl)	Falafelbällchen in Tomatensoße Langkornreis Erdbeer-Pfirsich-Mus	Gemüsedino (Blumenkohl, Erbse, Möhre, Mais) Holländische Soße Möhrengemüse Dampfkartoffeln	Gekochte Eier süß-saure Soße Petersilienkartoffeln Gurkensalat	Gemüse Eintopf (Möhre, Porree, Brechbohne) Vollkornbrot Karamellpudding
	a/a1	a/a1	1/c/i	2/c	1/3/i
	a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k	a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k	a/a1/c/g	1/a/a1/g/j	a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6/k
	a/a1	a/a1	a/a1	3/l	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

Speiseplan 15.06.2026 bis 19.06.2026



Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kartoffeltopf (Steckrübe, Möhre, Porree) mit Rindfleisch Vollkornbrot Obst 	Kräuter-Sahnequark Dampfkartoffeln Butter feine Leberwurst 	Blumenkohlcremesüppchen Quarkbärchen Apfelmus 	Spirelli Hackfleischsoße-Käse-Soße vom Schwein Reibekäse Gouda Obst 	Backfisch (Seelachs) Schnittlauchsoße Möhrengemüse Kartoffelpüree 
	Mediterrane Gemüsepfanne (Paprika, Tomate, Zucchini) Tzatziki Couscous Weißkohlrkost 	Rührei Spinat Dampfkartoffeln 	Mexikanische Bohnenpfanne (Kidneybohne, Mais, weiße Bohne, Kartoffel) mit Hackfleisch vom Schwein Langkornreis Obst 	Gemüsepfanne (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre, Rosenkohl) Kräutersoße Langkornreis Erdbeerjoghurt 	Weißer Bohneneintopf (Kartoffel, Möhre) mit Kasselerfleisch Weizenrötchen Karamellpudding 



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

Speiseplan 22.06.2026 bis 26.06.2026

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) <small>2/3/8/a/a 1/g</small> und Gewürzgurke Bauernbrot <small>a/a1/a2/a 3/a4/a5/a 6</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>	Dinkelgrießbrei <small>a/g</small> Zucker und Zimt  Erdbeerkompott <small>g</small>	Rührei <small>c/g</small> Spinat <small>a/a1/g</small> Dampfkartoffeln	Linseneintopf (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> Weißkohlrkost <small>g</small>	Kohlroulade vom Schwein <small>g/j</small> Bratensoße <small>a/a1/g/j</small> Dampfkartoffeln Birnenkompott <small>g</small>	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 <small>g</small>	Rucola-Süßkartoffelschnitte <small>a/a1/a3</small> Schnittlauchsoße <small>1/a/a1/g/j</small> Petersilienkartoffeln  Stracciatellajoghurt <small>g</small>
					

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

Speiseplan 29.06.2026 bis 03.07.2026

Änderungen vorbehalten!



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hühnerfrikassee <small>1/a/a1/g/j</small> mit Gemüsestreifen (Möhre, Porree, Sellerie) Langkornreis Obst 	Mini-Germknödel mit Kirschfüllung <small>2/3/a/a1</small> Vanillasoße Obst 	Eierragout mit Mischgemüse <small>1/2/a/a1/c</small> (Erbse, Möhre) <small>/g/j</small> Dampfkartoffeln Heidelbeerquark 	Soljanka mit Jagdwurstwürfel <small>2/3/8/j</small> (Pute, Huhn) <small>a/a1/a2/a</small> Brötchen <small>3/a4/a5/a</small> Nuss-Nougat-Sahnepudding <small>6/k</small> g/h/h2 	Gebratener Hokifisch <small>a/a1/d/g/j</small> Senfsoße <small>a/a1/g/j</small> Kartoffelpüree <small>3/g/l</small> Bohnensalat 9 
	Brokkolimedallion Kräutersoße <small>a/a1/g/i</small> Langkornreis Erdbeerjoghurt 	Spirelli <small>a/a1</small> Spinat-Rahmsoße <small>a/a1/g</small> Obst Apfelkompott <small>g</small>	Bratwurst <small>8/i/j</small> Bratensoße <small>a/a1/g/j</small> Sauerkraut Petersilienkartoffeln 	Hähnchennuggets <small>a/a1</small> Tomatensoße <small>a/a1</small> Langkornreis Obst 	Gelbe Erbsen-Eintopf <small>3/a/a1/i</small> (Kartoffel, Möhre, Porree) mit Bratwurstscheiben <small>8/i/j</small> Vollkornbrot <small>a/a1/a2/a</small> <small>3/a4/a5/a</small> <small>6/k</small> Milchschokopudding <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/>