

Speiseplan "Das Gut" 03.11.2025 bis 07.11.2025



iche Zwickau					Änderungen vorl	behalten! S	ervice •••
Montag	Dienstag		Mittwoch		Donnerstag	F	reitag
Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Schafskäse	a/a1/g Bunte Spirelli	a/a1	Grießbrei	a/a1/g	Eier	2/c Backfisch	8/a/a
Vollkornbrot	Gemüsebolognese	a/a1/g/i	Zucker und Zimt		in süß-saurer Soße	a/a1/g/j Senfsoße	a/:
	geriebener Gouda	8			Petersilienkartoffeln	Kartoffelpüree	00
Apfel	Birne		Erdbeerkompott	g	Rohkost	Rotkohl-Apfelrohko	est
						•	
Schmorbohnen mit Geflügeljagdwurst	2/3/8 Geflügelfrikadelle	a/g	Rindercevapcici	a/a1/c/j	Grillwürstchen	2/3/8 Asiatische Gemüse	epfanne 2/a/
Petersilienkartoffeln	Geflügelsoße	1/a/a1/	Paprikasoße	a/a1/g	fruchtige Currysoße	a/a1/c/g (Bambus, Möhre, F	Paprika) 2/a/
	Mischgemüse	a/a1/g	Langkornreis		Kartoffelpüree	3/g/l Curryreis	
	Petersilienkartoffeln						
Obst			Balkansalat	9/g	Obst	Weißkohl-Paprika	rohkost
	•		TITLE				

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/



Speiseplan "Das Gut" 10.11.2025 bis 14.11.2025



che Zwickau			.0.11.2023 bis 14.1		Änderungen vor	behalten! service • •	
Montag	Dienstag		Mittwoch		Donnerstag	Freitag	
Pichelsteiner Eintopf	a/a1/g/i Gabelspaghetti	a/a1	Karottencremesuppe	a/a1/g	Eierragout mit Mischgemüse	^{2/a/a1/c/g} /j Fischfiguren "Meeresfantasie"	1/a/a1
mit Rindfleisch	Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfeln	2/3/8/a/a 1/g	Eierkuchen	8/a/a1/c/g	Kartoffeln	Schnittlauchsoße	a/-
Brötchen	a/a1/a2/a 3 geriebener Gouda	g				Rotkohl	
A CLEC THE M						Langkornreis	
Apfel-Pfirsichkompott	3 Obst		Apfelmus	3	Obst		
***	*		\(\omega		\(
Klopse "Königsberger Art"	Gemüsefrikadelle	a/a1/c	Kartoffelsuppe	i	Schweinegulasch	2/3/8/a/a 1/j gelber Möhreneintopf	
Kapernsoße	a/a1/g/j Schnittlauchsoße	a/a1/g/j	Wiener Würstchen	2/3/8	Semmelknödel "Böhmische Art"	3/a/a1/c/g mit Frischkäse	
Petersilienkartoffeln	Kartoffeln		Mischbrot	a/a1/a2/a 4		Vollkornbrot	a/a
Rote-Beete-Salat	9 Mandarinenkompott		1 Apfel		Obst	Banane	
					→		

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/



Speiseplan "Das Gut" 17.11.2025 bis 21.11.2025



Küd	che Zwickau			Änderungen vorbehalten!	service • • •
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Grüne-Bohneneintopf a/a1	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfeln		Makkaroni a/a1	gedünstetes Seehechtfilet
	mit Schweinefleisch	Brötchen a/a1/a2/a 3		Tomatensoße a/a1	Senfsoße a/a1.
_	Vollkornbrot a/a1/a2/a			geriebener Gouda	Rotkohl 1
Menü	Obst	Obst		Obst	Petersilienkartoffeln
	**	-	Feiertag -		
	Gemüsecurry mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbse	Falafelbällchen a/a1	Buß- und Bettag	Eier 2/c	Gemüseeintopf
	Kräutersoße a/a1/g/i	in Paprika-Tomatensoße a/a1		in süß-saurer Soße a/a1/g/j	Vollkornbrot a/a1/a2
Menü 2		Langkornreis		Petersilienkartoffeln	
	Vitaminsalat	Vanillaquark g		Rohkost	Karamellpudding
	Änderun	gen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher G Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über rende der Zusatzstoffe und Allergen (z. B. 1, 2, a. b) befindet sich	die Zusatzstoffe und Allergene der nicht ausgewiesenen Kompo	nenten für Frühstück und Vesper zu informieren.	n.

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/



Speiseplan "Das Gut" 24.11.2025 bis 28.11.2025



		_	-1.11.2023 DI3 20.11.	2023			
iche Zwickau					Änderungen	vorbehalten! service • •	•
Montag	Dienstag		Mittwoch		Donnerstag	g Freitag	
Kartoffeltopf mit Möhre,	a/a1/g/i Kräuter-Sahnequark	g	Blumenkohlcremesuppe		Spirelli	a/a1 Backfisch	8/a/a
Steckrübe und Rindfleisch	Kartoffeln		Quarkbärchen	a/a1/c/g	Hackfleischsoße	1/a/a1/g/i Schnittlauchsoße	a/a
Vollkornbrot	a/a1/a2/a 4 Butter	g			geriebener Gouda	g Kartoffelpüree	
	feine Leberwurst	2/3					
Clementine			Apfelmus	3	Birne	Rohkost	
	-				**	*	
Mediterrane Gemüsepfanne	Rührei	c/g	Kohlroulade	g/j	Gemüsepfanne	a/a1 Weiße Bohneneintopf	a
mit Tzatziki	g Spinat	a/a1/g	Bratensoße	a/a1/g/j	mit Kräutersoße	a/a1/g/i mit Kasslerfleisch	
Couscous	a/a1 Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		Langkornreis	Brötchen	a/a1/
Weißkohlrohkost	3		Apfel		Rote-Beete-Salat	9 Karamellpudding	

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/