

# Speiseplan

Ver-Die GmbH Zwickau

Speisenangebot für die Woche vom **04.01.2021 – 08.01.2021**

## Montag

### Menü 1

Möhreneintopf mit Huhn, dazu Mischbrot(a) und Obst

### Menü 2

Spaghetti „Bolognese“, dazu Reibekäse(g) und Obst

## Dienstag

### Menü 1 Veg.

Ebly-Gemüseintopf(a), dazu Brot(a) und Müsliriegel(a,g,c)

### Menü 2

2 Kochklopse(a) in Kapernsauce(a,c,g,9), Kaisergemüse und Stampfkartoffeln(g)

## Mittwoch

### Menü 1

Kartoffelsuppe(i) mit Wiener Würstchen(2,3,4), dazu Pudding(g)

### Menü 2 Veg.

Fischwürfel in Senfsauce(a), dazu Mischgemüse und Vollkornreis

## Donnerstag

### Menü 1 Veg.

Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Mandarinenkompott

### Menü 2

Wiegebraten(2,3,4,i) in Bratensauce(a), dazu Gemüse und Püree(g)

## Freitag

### Menü 1 Veg.

Reisgemüseintopf(a), dazu Brot(a) und Quarkspeise(g)

### Menü 2

Nudelauflauf(a) m. Schinken(2,3,4,i) u. Gemüse, m. Käse(g) überb., Quarkspeise(g)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Allergene:

1="mit Farbstoff" 5="geschwefelt" 9="mit Süßungsmitteln"  
2="mit Konservierungsstoff" 6="geschwärzt" 10="mit Phenylalaninquelle"  
3="mit Antioxidationsmittel" 7="gewachst" 11="mit Zuckerarten u. Süßungsmitteln"  
4="mit Geschmacksverstärker" 8="mit Phosphat" 12="mit Zuckerarten"

a – Glutenhaltiges Getreide=Weizen, b – Krebstiere und Krebserzeugnisse, c – Eier und Eierzeugnisse, d – Fisch und Fischerzeugnisse, e – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f – Soja und Sojaerzeugnisse, g – Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), h – Schalenfrüchte, i – Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j – Senf und Senferzeugnisse, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfite, m – Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n – Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Internetadresse: [www.ver-diegbh.de](http://www.ver-diegbh.de)  
Telefon 0375/28650550 / FAX 0375/28650556

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Änderungen vorbehalten.

# Speiseplan

Ver-Die GmbH Zwickau

Speisenangebot für die Woche vom **11.01.2021 – 15.01.2021**

## Montag

- Menü 1** Hackfleisch-Käse(g)-Lauch-Eintopf(a), Fladenbrotecke(a), dazu Saft  
**Menü 2** Spiralen(a) m. Tomatensauce(a), Jagdwurstwürfel(2,3,4), Reibekäse(g), Saft  
**Menü 3 Veg.** Omelett gefüllt m. Spinat(a,g), Röstzwiebelstampf(g) und Sahnesauce(a,c,g)  
**Menü 4** Salatteller mit veg. Gemüseschnitzel(a,c,g), dazu Dipp(g)

## Dienstag

- Menü 1 Veg.** Kohlrabi-Möhren-Eintopf(a), Brot(a) und Quarkspeise(g)  
**Menü 2** Roster(2,3,4), Sauerkraut(3,i), Kartoffeln, Bratensauce(a), Senf  
**Menü 3 Neu** 2 Spinatknödel(a,c,g), Rahmchampignons(a,c,g) und Gemüse  
**Menü 4 Warm** Baguette(a) belegt m. Sour Creme(g), Gemüse, Hähnchenbrust & Käse(g) überb.

## Mittwoch

- Menü 1 Veg.** Dinkelgrießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichwürfel  
**Menü 2** Vollkornreispfanne m. Schinken(2,3,4,i) und Gemüse, dazu Pfirsichwürfel  
**Menü 3** Gef. Paprikaschote(a), Letschosauce(a), Püree(g), dazu Pfirsichwürfel  
**Menü 4** Gem. Salatteller m. gebr. Fischfilet(a), dazu Orangen-Honig-Dipp(g)

## Donnerstag

- Menü 1** Mischgemüseintopf(a) m. Brot(a) und dazu Pudding(g)  
**Menü 2** Frikadelle(a,c) mit Stampfkartoffeln(g) und Blumenkohlgemüse, Sauce(a)  
**Menü 3 Veg.** Tortellini(a,c,g) m. Spinatsauce(a,c,g), Reibekäse(g) und Pudding(g)  
**Menü 4** Spätzle(a,c)-Salat(2,3,4,c,g) m. Gemüse, Geflügelwiener(2,3,4,i), Rohkost

## Freitag

- Menü 1** Nudleintopf(a) m. Huhn, Partybrötchen(a,g,k), Rote Grütze(1,a) m. VS(g)  
**Menü 2** Rührei(g) mit Spinat(a,g) und Kartoffeln  
**Menü 3 Veg.** veg. Medaillon(a,c,g), Rahmsauce(a,c,g), Reis, Rote Grütze(1,a) m. VS(g)  
**Menü 4 Warm** Wrap(a) gef. m. Weißkraut, Gemüse und Gyros

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Allergene:

- 1="mit Farbstoff" 5="geschwefelt" 9="mit Süßungsmitteln"  
2="mit Konservierungsstoff" 6="geschwärzt" 10="mit Phenylalaninquelle"  
3="mit Antioxidationsmittel" 7="gewachst" 11="mit Zuckerarten u. Süßungsmitteln"  
4="mit Geschmacksverstärker" 8="mit Phosphat" 12="mit Zuckerarten"

a – Glutenhaltiges Getreide=Weizen, b – Krebstiere und Krebserzeugnisse, c – Eier und Eierzeugnisse, d – Fisch und Fischerzeugnisse, e – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f – Soja und Sojaerzeugnisse, g – Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), h – Schalenfrüchte, i – Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j – Senf und Senferzeugnisse, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfite, m – Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n – Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Internetadresse: [www.ver-diegmbh.de](http://www.ver-diegmbh.de)  
Telefon 0375/28650550 / FAX 0375/28650556

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Änderungen vorbehalten.

# Speiseplan

Ver-Die GmbH Zwickau

Speisenangebot für die Woche vom **18.01.2021 – 22.01.2021**

## Montag

- Menü 1** Linseneintopf mit Wienerscheiben(2,3,4), dazu Obst  
**Menü 2** 2 gek. Eier, dazu Kartoffelpüree(g), Mischgemüse und Senfsauce(a,c,g)  
**Menü 3** Hähnchengulasch(a) mit Rotkohl und Reis  
**Menü 4 Veg.** Nudelsalat(a) m. Gemüse, geb. Fetakäse(g)

## Dienstag

- Menü 1** Kaisergemüseintopf(a) m. Fleischklößchen(a,c), Brot(a) und Apfelmus  
**Menü 2 Veg.** 3 Stk. Eierkuchen(c), dazu Zucker und Apfelmus  
**Menü 3** Schweinesteak, dazu Röstkartoffeln, Sauce(a) und Rohkost  
**Menü 4 Veg.** Salatplatte mit Käsestreifen(g), dazu Brötchen(a)

## Mittwoch

- Menü 1 Veg.** Vegetarischer Bauerneintopf(a), Brötchen(a) und Quarkspeise(g)  
**Menü 2** Schmorwurst in Letschotunke(a), Vollkornspiralen(a), Rohkost  
**Menü 3** mar. Heringshappen(2,3,4,a,c,g), Apfel-Zwiebel-Remoulade, Kartoffeln, Rohkost  
**Menü 4 Warm** Wrap(a) mit Hackfleisch-Mais-Bohnen-Füllung, dazu Garnitur

## Donnerstag

- Menü 1 Veg.** Cremiger Blumenkohleintopf(g) m. Spätzle(a,c), Kirschjoghurt(g)  
**Menü 2** Schweinebraten mit Bayr. Kraut und 3 Knödelscheiben(a,c)  
**Menü 3** Ravioli(a,c,g)-Gemüse-Pfanne, Tomatensauce(a) und Kirschjoghurt(g)  
**Menü 4 Warm** Baguette(a) bel. m. Sour Creme(g), Gemüse & Schinken(2,3,4,i,j) m. Käse(g) überb.

## Freitag

- Menü 1 Veg.** Asiatischer Nudleintopf(a) mit Chinagemüse, dazu Pudding(g)  
**Menü 2** 2 Backfischecken, Senfsauce(a,c,g), Vollkornreis u. Buttererbsen  
**Menü 3** Hähnchenbrust, Bratensauce(a), Rotkohl und 2 Klößen(3,l)  
**Menü 4** Salatteller m. Tomate & Mozzarella(g), Balsamicodressing & Chiabatta(a)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Allergene:

- 1="mit Farbstoff"                      5="geschwefelt"    9="mit Süßungsmitteln"  
2="mit Konservierungsstoff"        6="geschwärzt"    10="mit Phenylalaninquelle"  
3="mit Antioxidationsmittel"        7="gewachst"      11="mit Zuckerarten u. Süßungsmitteln"  
4="mit Geschmacksverstärker"       8="mit Phosphat" 12="mit Zuckerarten"

a – Glutenhaltiges Getreide=Weizen, b – Krebstiere und Krebserzeugnisse, c – Eier und Eierzeugnisse, d – Fisch und Fischerzeugnisse, e – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f – Soja und Sojaerzeugnisse, g – Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), h – Schalenfrüchte, i – Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j – Senf und Senferzeugnisse, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfite, m – Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n – Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Internetadresse: [www.ver-diegmbh.de](http://www.ver-diegmbh.de)  
Telefon 0375/28650550 / FAX 0375/28650556

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Änderungen vorbehalten.

# Speiseplan

Ver-Die GmbH Zwickau

Speisenangebot für die Woche vom **25.01.2021 – 29.01.2021**

## Montag

- Menü 1 Veg.** Wintergemüse Eintopf(a), dazu Brot(a) und Obst  
**Menü 2** Geflügeljägerschnitzel(a,c,g), Tomatensauce(a), Spiralen(a) & Obst  
**Menü 3** Kaiser-Germknödel(a,c,g), heiße Vanillesauce(g) und Obst  
**Menü 4** Wrap(a) gef. m. Kräuterquark(g), Rohkost und Seelachs schnitzel(1)

## Dienstag

- Menü 1** Weiße Bohneneintopf(a) m. Knacker(2,3,4,i), Brot(a) und Gebäck(a,c,g)  
**Menü 2** Rührei(g) m. Jagdwurstwürfel(2,3,4,i), Kräuterpüree(g), Gurkensalat  
**Menü 3** 3 Fischstäbchen(a), Reis, Rotkraut und Kräutersauce(a,c,g)  
**Menü 4 Veg.** Salat m. Käse(g), Ei, Rohkost und Joghurtdressing(g), Brötchen(a)

## Mittwoch

- Menü 1 Veg.** Tortellini(a,c)-Gemüse-Eintopf, dazu Joghurt(g)  
**Menü 2** 3 Hackfleischröllchen(a,c,g), Sauce(a), Gemüse & Kartoffeln  
**Menü 3** Pan. Schollenfilet(a,c), Basmatireis, Petersiliensauce(a,g), Gemüse Mischung  
**Menü 4** Salatplatte m. Gurke, Tomate, Paprika, Fetakäse(g), Oliven(9), Käsebrötchen(a,g)

## Donnerstag

- Menü 1** Gemüse Eintopf(a) m. Fleischbällchen(a,c), Brötchen(a) und Saft  
**Menü 2** Hühnerfrikassee(a,g) mit Erbsengemüse und Vollkornreis  
**Menü 3** 5 Mini-Pizza „Margerita“(a,c,g), dazu Saft  
**Menü 4 Veg.** Salatteller m. geb. Champignonköpfen(a,c,g), dazu Dipp(g)

## Freitag

- Menü 1 NEU** Kürbiscremesuppe(a,c,g), dazu Brötchen(a) und Apfelmus  
**Menü 2** Gemüse-Knusper-Dino(a), Püree(g), Sahnesauce(a,c,g) und Apfelmus  
**Menü 3 Veg.** 3 Stk. Quarkbärchen(a,c,g), dazu Zucker und Apfelmus  
**Menü 4** Kartoffelsalat(c,e,g,j,2,3,4), dazu Schnitzel und Rohkost

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Allergene:

- |                              |                  |  |
|------------------------------|------------------|--|
| 1="mit Farbstoff"            | 5="geschwefelt"  | 9="mit Süßungsmitteln"                 |
| 2="mit Konservierungsstoff"  | 6="geschwärzt"   | 10="mit Phenylalaninquelle"            |
| 3="mit Antioxidationsmittel" | 7="gewachst"     | 11="mit Zuckerarten u. Süßungsmitteln" |
| 4="mit Geschmacksverstärker" | 8="mit Phosphat" | 12="mit Zuckerarten"                   |

a – Glutenhaltiges Getreide=Weizen, b – Krebstiere und Krebserzeugnisse, c – Eier und Eierzeugnisse, d – Fisch und Fischerzeugnisse, e – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f – Soja und Sojaerzeugnisse, g – Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), h – Schalenfrüchte, i – Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j – Senf und Senferzeugnisse, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfite, m – Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n – Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Internetadresse: [www.ver-diegmbh.de](http://www.ver-diegmbh.de)  
Telefon 0375/28650550 / FAX 0375/28650556

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Änderungen vorbehalten.