



# SPEISEPLAN

## KW 6

Wir kochen und  
liefern ihre Mahlzeit

## Bestellung:

0 36 61/ 45 68-1414

Mo - Fr von 7:00-11:00 Uhr

vogtland  
werke  
Menschlichkeit Raum geben

Mo	02.02.2026	Di	03.02.2026	Mi	04.02.2026	Do	05.02.2026	Fr	06.02.2026	Sa	07.02.2026	So	08.02.2026
Hähnernudelsuppe mit Gemüse		Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree		Heringshappen in Sahnegemüsesoße und Salzkartoffeln		Putenschnitzel an Käsesauce und Nudeln		Hähnchensahne- geschnetzeltes mit Paprika, dazu Reis		Gebratene Nudeln mit Jagdwurstwürfeln und Tomatensoße		Schweineroulade in Soße, Rotkohl und Klöße	
Mango Joghurt		Vanillequarkspeise		Erdbeerpudding		Birnenkompott		Apfelsaft		Buttermilch Dessert		Schokopudding mit Sahne	
Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein
NP: 5,60 €	NP: 5,80 €	NP: 5,80 €	NP: 6,00 €	NP: 7,50 €	NP: 7,70 €	NP: 7,50 €	NP: 7,70 €	NP: 6,10 €	NP: 6,30 €	NP: 5,80 €	NP: 6,00 €	NP: 9,40 €	NP: 9,60 €
SP: 5,10 €	SP: 5,30 €	SP: 5,30 €	SP: 5,50 €	SP: 7,00 €	SP: 7,20 €	SP: 7,00 €	SP: 7,20 €	SP: 5,60 €	SP: 5,80 €	SP: 5,30 €	SP: 5,50 €	SP: 8,90 €	SP: 9,10 €
Kohlrabi-Gemüse in Kräutersoße und Salzkartoffeln		Gemüseschnitzel an Kräutersoße und Salzkartoffeln		Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		Weißkohl,- Sellerie,- Möhreneintopf und Kartoffelwürfeln		Hefeklöße und Vanillesoße		Gemüsepfanne mit Spätzle und Holländischer Soße		Tortelloni mit Käsefüllung in Kräutersoße	
Mango Joghurt		Vanillequarkspeise		Erdbeerpudding		Birnenkompott		Apfelsaft		Buttermilch Dessert		Schokopudding mit Sahne	
Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Telefon / Bestellschein	Per App	Per Telefon	Per App	Telefon / Bestellschein
NP: 4,80 €	NP: 5,00 €	NP: 6,20 €	NP: 6,40 €	NP: 5,70 €	NP: 5,90 €	NP: 4,80 €	NP: 5,00 €	NP: 4,80 €	NP: 5,00 €	NP: 5,70 €	NP: 5,90 €	NP: 5,00 €	NP: 5,20 €
SP: 4,30 €	SP: 4,50 €	SP: 5,70 €	SP: 5,90 €	SP: 5,20 €	SP: 5,40 €	SP: 4,30 €	SP: 4,50 €	SP: 4,30 €	SP: 4,50 €	SP: 5,20 €	SP: 5,40 €	SP: 4,50 €	SP: 4,70 €
<b>Tägliches Zusatzangebot (Mo - Fr wählbar, außer an Feiertagen) / Kuchen (Mo-So)</b>													
A:	Kirschkuchen mit Streusel										5/A/C/G	3,70 €	Per Telefon / Bestellschein
B:	Bunter Salatteller mit Reibekäse und American Dressing										2/2.1/2.2/3/5/6/7/14/C/F/G/I/J	5,90 €	6,10 €
C:	Soljanka mit Brötchen										1/2.1/2.2/3/6/A/J/L	5,70 €	5,90 €

Das Dessert gehört zu dem Menü!

NP - Normalportion; SP - Seniorenportion

### Zusatzstoff- und Allergenlegende:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2,1 mit Nitrat, 2,2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 abführende Wirkung, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A2 Roggen, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, I Sellerie, I Senf, K Sesamsamen, I Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten!

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Anlieferung.

DE  
TH 03639  
EG

Guten Appetit

## enthaltene Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene

	Mo	02.02.2026	Di	03.02.2026	Mi	04.02.2026	Do	05.02.2026	Fr	06.02.2026	Sa	07.02.2026	So	08.02.2026
<b>Menü I</b>														
	Hühnernudelsuppe	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree	Heringshappen in Sahnegemüsesoße dazu Salzkartoffeln	Putenschnitzel an Käsesauce und Nudeln	Hähnchensahnegeschnetzeltes mit Paprika dazu Reis	Gebratene Nudeln mit Jagdwurstwürfeln und Tomatensoße	Schweineroulade in Soße, Rotkohl und Klöße							
	A/A1/C	1/G	3/6/7/C/D/G/I/J	1/5/A/A1/G	G	2.1/2.2/6/A/A1	2/3/5/6/J/L							
	435 kcal 8,5 Fett 51,1 KH 35,7 Eiweiß	1833 KJ 2,1 gs. FS. 5,4 Zucker 2,3 Salz	399 kcal 17,1 Fett 42,8 KH 17,5 Eiweiß	1677 KJ 7,4 gs. FS. 10,9 Zucker 4,4 Salz	540 kcal 33,7 Fett 39,6 KH 17,5 Eiweiß	2248 KJ 4,5 gs. FS. 6,1 Zucker 4,4 Salz	701 kcal 17,3 Fett 94,8 KH 39,5 Eiweiß	2956 KJ 6,1 gs. FS. 7,4 Zucker 6,8 Salz	466 kcal 6,8 Fett 74,4 KH 24,1 Eiweiß	1966 KJ 4,1 gs. FS. 17,1 Zucker 3,2 Salz	579 kcal 12,3 Fett 91,6 KH 23,0 Eiweiß	2444 KJ 4,1 gs. FS. 17,1 Zucker 3,2 Salz	538 kcal 22,4 Fett 46,6 KH 34,8 Eiweiß	2251 KJ 9,5 gs. FS. 9,8 Zucker 6,2 Salz
<b>Menü II</b>														
	Kohlrabi-Gemüse in Kräutersoße und Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel an Kräutersoße und Salzkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Weiβkohl,- Sellerie,- Möhreneintopf und Kartoffelwürfeln	Hefeklöße und Vanillesoße	Gemüsepfanne mit Spätzle und Holländischer Soße	Tortelloni mit Käsefüllung in Kräutersoße							
	1/G	1/A/A1/G	1/C/G	1/I	A/A1/C/G	3/A/A1/C/G/I	1/A/A1/C/G							
	312 kcal 7,0 Fett 53,5 KH 7,8 Eiweiß	1313 KJ 1,0 gs. FS. 4,7 Zucker 3,9 Salz	422 kcal 5,5 Fett 78,4 KH 12,0 Eiweiß	1781 KJ 0,9 gs. FS. 7,7 Zucker 3,2 Salz	362 kcal 10,6 Fett 45,4 KH 19,9 Eiweiß	1516 KJ 4,0 gs. FS. 6,2 Zucker 2,1 Salz	117 kcal 1,0 Fett 22,5 KH 3,1 Eiweiß	492 KJ 0,2 gs. FS. 6,7 Zucker 2,0 Salz	620 kcal 5,9 Fett 125,4 KH 16,9 Eiweiß	2640 KJ 2,4 gs. FS. 26,2 Zucker 1,9 Salz	502 kcal 25,9 Fett 53,3 KH 11,2 Eiweiß	2096 KJ 13,4 gs. FS. 7,0 Zucker 3,4 Salz	575 kcal 8,6 Fett 106,2 KH 17,6 Eiweiß	2434 KJ 2,4 gs. FS. 7,0 Zucker 3,5 Salz
<b>Zusatzangebot</b>														
	Kirschkuchen mit Streusel	Bunter Salatteller mit Reibekäse und American Dressing	Soljanka mit Brötchen											
	5/A/C/G	2/2.1/2.2/3/5/6/7/14/C/F/G/I/J	1/2.1/2.2/3/6/A/J/L	kcal Fett KH Eiweiß	KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz									
	369 kcal 12,4 Fett 58,1 KH 4,2 Eiweiß	1544 KJ 7,4 Gs. FS. 32,4 Zucker 0,5 Salz	168 kcal 6,9 Fett 12,6 KH 12,7 Eiweiß	706 KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz	476 kcal 14,7 Fett 62,2 KH 21,0 Eiweiß	2006 KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz								

**Zusatzstoff- und Allergenlegende:**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2,1 mit Nitrat, 2,2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 abführende Wirkung, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A2 Roggen, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen, N Weichtiere