



Speiseplan Kinder

Volkssolidarität
Kreisverband Glauchau/
Hohenstein-Ernstthal e.V.
Angerstraße 15, 08371 Glauchau
www.vs-glauchau.de

Zentralküche
der Volkssolidarität
Dieselstraße 9, 08371 Glauchau
Tel.: 03763-172164 oder 172165
Fax: 03763-172166
zentralkueche@vs-glauchau.de

Menü A
aus Topf & Pfanne

 **Menü B**
Lecker & Gesund für
jeden Kindermund

Menü K
Pasta

Menü A
aus Topf & Pfanne

 **Menü B**
Lecker & Gesund für
jeden Kindermund

Menü K
Pasta

MO

Hackbraten in Soße,
Buttergemüse und
Salzkartoffeln (A1,G,K,8),
dazu Frischobst

Sächsische Kartoffelsuppe
(mit Möhren),dazu
ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F,7,8)
und Frischobst

DI

Eier in Senfsoße,
Kaisergemüse und Salzkartoffeln
(A1,G),
dazu Apfel-Möhren-Salat

Vollkornnudeln
mit Broccoli-Creme-Soße
und gerieb. Käse (A1,G,), dazu Apfel-
Möhren-Salat

MI

Gyros vom Schwein mit Zaziki
(Joghurt, Knoblauch,Gurke) und
Tomatenreis (G,I,K), dazu Rohkost
(Weißkraut-Karotte-Paprika)

Milchreis
mit warmen Erdbeer-Rhabarber-
Kompott (A1,G)
dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-
Paprika)

DO

Dampfnudel
mit Vanillesoße (A1,C,G,3)
und Frischobst

Hühnerfrikassee
(mit Möhren und Erbsen),
dazu Reis (A1,G,K) und
Frischobst

FR

Gefüllte Paprikaschote mit
Tomatensoße und Reis (A1,G,K),
dazu ein Pudding (G)

Paniertes Seelachsfilet
mit Zitronen-Butter-Soße,
Erbsen und Kartoffeln (A1,C,D,G), dazu
ein Pudding (G)

Nudeln mit Schinken-Sahne-Soße
dazu Beilage des Tages

MO

Gemüseschnitzel
(Erbsen, Möhren, Mais) mit Soße
und Kartoffelpüree (A1,C,G,I,K), dazu
Frischobst

Vegetarischer Möhreneintopf
mit Kartoffeln & Lauch,
dazu ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F)
und Frischobst

DI

Buntes Gemüseragout (Erbsen,
Blumenkohl, Möhren, Romanesco,
Kohlrabi) mit Schnittlauchsoße, dazu
Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K)
und Naturjoghurt (G)

Gabelspaghetti "Bolognese"
(Hackfleisch, Sellerie, Karotten,
Tomaten) mit geriebenen Käse
(A1,C,G,8) und Naturjoghurt (G)

MI

Sahnegeschnetzeltes mit
Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und
Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M,8),
dazu Weißkraut-Karotten-Salat

Eierfrikassee
(mit Möhren und Erbsen), Salzkartoffel
(A1,C,G,K),
dazu Weißkraut-Karotten-Salat

DO

Gebratene Currywurst
mit Kartoffelpüree
(A1,G,5,7,8)),
dazu Gurkensalat

Ebly-Zartweizen
mit Erbsen, Kräutersoße und Hartkäse
(A1,G),
dazu Gurkensalat

FR

Grießbrei mit Butter,
Zucker & Zimt (A,G),
dazu Frischobst

Gedünstetes Lachsfilet,
mit Spinat & Vollkornnudeln,
dazu Frischobst

Tortellini mit Käsefüllung und Hackfleisch-Lauch-Soße
(A1,C,G,8), dazu Beilage des Tages

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitrit 8=Schweinefleisch
9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse
H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Mecadaminüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere



Die Menülinie „lecker und Gesund für jeden Kindermund“ entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.





Speiseplan Kinder

Volkssolidarität
Kreisverband Glauchau/
Hohenstein-Ernstthal e.V.
Angerstraße 15, 08371 Glauchau
www.vs-glauchau.de

Zentralküche
der Volkssolidarität
Dieselstraße 9, 08371 Glauchau
Tel.: 03763-172164 oder 172165
Fax: 03763-172166
zentral kueche@vs-glauchau.de

Menü A
aus Topf & Pfanne

 **Menü B**
Lecker & Gesund für
jeden Kindermund

Menü K
Pasta

Menü A
aus Topf & Pfanne

 **Menü B**
Lecker & Gesund für
jeden Kindermund

Menü K
Pasta

MO

Deftiger Schweinebraten
in Soße, mit Speckbohnen
und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,8),
dazu Frischobst

Nudeleintopf mit Hühnerfleisch,
Karotten, Lauch- & Selleriegemüse,
dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F)
und Frischobst

DI

Nudelpfanne mit Kassler und Gemüse
(A1,C,7,8)

Quarkkeulchen mit
Apfelmus, davor Karottencremesuppe
(A1,C,G)

MI

Campertopf (Bratwurstscheiben in
Raumsauce), dazu Sauerkraut und
Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8),
dazu Rohkostsalat

Nudeln mit Linsenbolognese
(rote Linsen, Sellerie, Karotten, To-
matensauce) und Käse (A1,G), da-
zu Rohkostsalat (Weißkraut,
Paprika, Karotte)

DO

Hirtenrolle, gefüllt mit
Rahm-Frischkäse, Soße,
dazu Bratkartoffeln (A1,G,K,1,3,8) und
Apfel-Möhren-Salat

Gemüsevariation
(Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl)
in Kräuter-Sahne-Soße,
mit Vollkorn-Naturreis (A1,G,K),
dazu Apfel-Möhren-Salat

FR

Hähnchenbrustfilet "natur" in Soße,
mit cremigem Erbsen-Möhren-Gemüse
und Salzkartoffeln (A1,G,K),
dazu Frischobst

Fischgulasch in Senfsoße,
mit Rotkraut und Kartoffeln
(A1,D,G,K,11),
dazu Frischobst

Nudeln mit Spinat-Frischkäse-Soße
(A1,C,G), dazu Beilage des Tages

MO

Grillwurst in Tomaten-
soße mit Kartoffelpüree (A1,G,K,7,8),
dazu Frischobst

Blumenkohl-Creme-Suppe,
dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,8)
und Frischobst

DI

Milchreis
mit Zucker & Zimt (G),
dazu Gurkensalat

Vollkornnudeln mit
Käsesoße (A1,G),
dazu Gurkensalat

MI

Hüttenpfanne
mit Hackfleisch, Lauch
und Spätzle (A1,C,G,K,8),
dazu Naturjoghurt (G)

Ratatouille (Tomate, Aubergine,
Zucchini) mit Tomatensauce und
Kartoffelpüree (G),
dazu Naturjoghurt (G)

DO

Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf,
dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F)
und Chicoree-Mandarinen-Salat

Beefsteak mit Soße,
Buttererbsen und Salzkartoffeln
(A1,C,I,G,K,8),
dazu Chicoree-Mandarinen-Salat

FR

Paprika-Gulasch
mit Böhmisches Knödeln (A1,C,8)
und Frischobst

Gedünstetes Lachsfilet in
Kräutersoße, mit Möhren
und Reis (A1,G,K), dazu Frischobst

Bunte Nudelpfanne mit Schinken, Erbsen,
Blumenkohl und Ei (A1,C,G,4,8),
dazu Beilage des Tages

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpök 8=Schweinefleisch
9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse
H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Mecadaminüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere



Die Menülinie „lecker und gesund für jeden Kindermund“ entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.





Speiseplan Kinder

Volkssolidarität
Kreisverband Glauchau/
Hohenstein-Ernstthal e.V.
Angerstraße 15, 08371 Glauchau
www.vs-glauchau.de

Zentralküche
der Volkssolidarität
Dieselstraße 9, 08371 Glauchau
Tel.: 03763-172164 oder 172165
Fax: 03763-172166
zentralkueche@vs-glauchau.de

Menü A
aus Topf & Pfanne

 **Menü B**
Lecker & Gesund für
jeden Kindermund

Menü K
Pasta

Menü A
aus Topf & Pfanne

 **Menü B**
Lecker & Gesund für
jeden Kindermund

Menü K
Pasta

MO

Chickenhaxe in Soße
mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln
(A1,G,K), dazu Frischobst

Weißer Bohneneintopf mit Gemüse
(Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie),
mit Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und
Frischobst

DI

Kaiserschmarrn mit
Vanillesoße, gewürfelten
Birnen und Rosinen (A1,C,G,3)

Bismarck-Herings-Happen
mit Hausfrauensoße
Saure Sahne, Äpfel, saure Gurke
& Salzkartoffeln (G), dazu Apfel-Möhren-
Salat

MI

Roster in Soße,
mit Sauerkraut und
Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu
Gurkensalat

Grießbrei
mit warmen Kirschkompott (A1,G), dazu
Gurkensalat

DO

Jägerschnitzel (panierte gebratene
Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße
und Nudeln (A1,G,K), dazu bunter
Krautsalat (Weißkraut, Möhre, Paprika)

Hausgemachter Kräuterquark
mit Leberwurst, Butter
und Salzkartoffeln (G,8), dazu bunter
Krautsalat (Weißkraut, Möhre, Paprika)

FR

Königsberger Klopse in
Kapernsoße, Salzkartoffeln
(A1,C,G,K,8),
dazu Frischobst

**Vollkornnudeln mit Thunfisch-
Bolognese** (Thunfisch, Sellerie,
Karotten, Tomaten) (A1,D),
dazu Frischobst

Nudeln mit Tomaten-Gemüse-Soße und Reibekäse
(A1, C, G), dazu Beilage des Tages

MO

Hackfleischbällchen in Tomatensoße,
dazu Reis und Frischobst

Süßkartoffel-Creme-Suppe,
dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F)
Frischobst

DI

Gulasch vom Schwein
mit Nudeln (A1,8),
dazu Möhrensalat

Schweineschnitzel in Soße
mit Blumenkohl und
Salzkartoffeln (A1,G,K),
dazu Möhrensalat

MI

Schokoladen-Pudding-Suppe
mit Zwieback (A1,C,G), dazu Chicoree-
Mandarinen-Salat

Nudeln
mit Tomatensoße
und Käse (A1,G), dazu Chicoree-
Mandarinen-Salat

DO

Deftige Kohlroulade in
Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8),
dazu Naturjoghurt (G)

Backfisch mit Zitronensoße,
Erbsen-Möhren-Gemüse und
Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11),
dazu Naturjoghurt (G)

FR

Saure Kartoffelstückchen
mit Jagdwurst, Vollkornbrot
(A1,A4,F,7,8),
dazu Frischobst

Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln
(G),
dazu Frischobst

Bunte Nudeln mit Käsesauce und Röstzwiebeln
(A1, C, G), dazu Beilage des Tages

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpö 8=Schweinefleisch
9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse
H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Mecadaminüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere



Die Menülinie „lecker und Gesund für jeden Kindermund“ entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.





Speiseplan Kinder

Volkssolidarität
Kreisverband Glauchau/
Hohenstein-Ernstthal e.V.
Angerstraße 15, 08371 Glauchau
www.vs-glauchau.de

Zentralküche
der Volkssolidarität
Dieselstraße 9, 08371 Glauchau
Tel.: 03763-172164 oder 172165
Fax: 03763-172166
zentral kueche@vs-glauchau.de

Menü A
aus Topf & Pfanne

 **Menü B**
Lecker & Gesund für
jeden Kindermund

Menü K
Pasta

Menü A
aus Topf & Pfanne

 **Menü B**
Lecker & Gesund für
jeden Kindermund

Menü K
Pasta

MO

Geflügel-Frischkäse-Gulasch
mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln
(A1,G,I,K),
dazu Frischobst

Gräupcheneintopf
(mit Karotten, Sellerie und Lauch),
dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F)
und Frischobst

DI

Kasslerbraten
in eigener Soße, Sauer-
kraut und Salzkartoffeln
(A1,G,K,1,4,7,8),
dazu Apfelmus

Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G),
davor Spinatcremesuppe (G)

MI

Gebackener Fleischkäse
in Soße, Blumenkohl
und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8),
dazu Gurkensalat

Rotes-Linsen-Curry
mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G),
dazu Gurkensalat

DO

Ragout vom Schwein
mit Pariser Möhren
und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-
Möhren-Salat

Makkaroni mit Wurstgulasch und
geriebenen Käse (A1,C,G,K,8),
dazu Apfel-Möhren-Salat

FR

Milchreis
mit Zucker & Zimt (G),
dazu Frischobst

Fischnuggets mit Kräutersoße, Erbsen-
Möhren-Gemüse und Vollkorn-Natur-
Reis (A1,D,G,K,11),
dazu Frischobst

**Nudeln mit Hackbällchen und Champignonsoße, dazu
Reibekäse (A1,C,G) und Beilage des Tages**

MO

Putengeschnetzeltes in
Rahmsoße, Kohlrabi-
Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln
(A1,G,K),
dazu Frischobst

DI

Hähnchenschenkel
in Soße, mit Buttererbsen
und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8),
dazu Chicoree-Mandarinen-Salat

MI

**Zwei Eierkuchen mit Heidelbeer-
füllung** und Vanillesoße (A1,C,F,G,3),
dazu Gurkensalat

DO

Hähnchengeschnetzeltes in
Paprikasoße, Erbsen-
gemüse und Reis (A1,G,K),
dazu Naturjoghurt (G)

FR

Sahniger-Vanille-Grießbrei
mit Kirschkompott (A1,G)

Tomatensuppe mit weißen Bohnen
und Vollkornbrötchen (A1,A4,G),
dazu Frischobst

Lachswürfel in Dillsoße auf grünen
Bandnudeln (A1,D,G),
dazu Chicoree-Mandarinen-Salat

Kartoffelpüree mit Kaisergemüse
(Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und
Kräuterrahmsoße, dazu Gurkensalat

**Vollkornnudeln mit
Spinat-Pasta-Soße** und
Käse (A1,C,G), dazu Naturjoghurt (G)

Hähnchennuggets
mit Soße, Erbsen und Kartoffeln
(A1,G,K)
dazu Frischobst

**Tortellini mit Fleischfüllung & Tomatensauce,
dazu Reibekäse (A1,C,G) und Beilage des Tages**

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpö 8=Schweinefleisch
9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse
H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Mecadaminüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere



Die Menülinie „lecker und Gesund für jeden Kindermund“ entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Sie wurde von der

Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

