

43.KW vom 19.10.2026 - 25.10.2026

Speisenangebot

44.KW vom 26.10.2026 - 01.11.2026

			Legende*							Legende*																																				
Mo 19.10.	Menü 1	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Brot & Fruchtojoghurt	Ia, Ib, IX, VII, R	<u>Samstag 24.10.2026</u> Hähnchenfilet -natur- in Tomatensoße, dazu Spirelli & Beilage Ia, III, VII			Mo 26.10.	Menü 1	Hühnernudeltopf mit Gemüse, dazu Brot & Obst	Ia, III, VII, IX																																				
	Menü 2	Buntes Hühnerfrikassee, Vollkornreis, Fruchtojoghurt	Ia, VII					Menü 2	Geschmorte Putenstreifen mit Kokos, Zucchini & Kichererbsen, dazu Reis	Ia, IX																																				
	Menü 3	Thüringer Rostbrät in Zwiebelsoße, dazu deftiges Kartoffelpüree & Fruchtojoghurt	Ia, VII, IX, X, S					Menü 3	Schweinesteak mit Rahmchampignons, Erbsengemüse, Salzkartoffeln	Ia, S																																				
	Menü 4	Polenta-Spinat-Knuspertasche, mit Kräuter-Joghurdip & Fruchtojoghurt	Ia, VII, X	<u>Sonntag 25.10.2026</u> Gefüllter Schweinebraten, Buttergemüse, Klöße Ia, S				Menü 4	Bunte Spirelli mit Soße á la Napoli, Käse	Ia, VII, IX																																				
	Menü 5	Hähnchenkeule mit hausgemachtem Kartoffelsalat	III, VII, IX, X					Menü 5	Nudelsalat mediterraner Art mit Hirtenkäse, Obst	Ia, III, VII																																				
	Menü 7	Salatsnack "Ei" , Kräuter-Joghurtdressing, Vollkornbrötchen	Ia, Ib, III, VII					Menü 7	Salatsnack "Kräuter" , Honig-Senf dressing, Vollkornbrötchen	Ia, Ib, Ic, III, VII, IX																																				
	Menü 8	Ananaskompott						Menü 8	Schokopudding mit Vanillesoße																																					
Di 20.10.	Menü 1	Erbseneintopf mit Knacker, dazu Brot & Kompott	Ia, VII, IX, S	Preisliste <table><tr><td>Menü 1</td><td>Eintopf</td><td>6,75 €</td></tr><tr><td>Menü 2</td><td>Tagesmenü</td><td>7,25 €</td></tr><tr><td>Menü 3</td><td>Fisch&Fleisch</td><td>8,25 €</td></tr><tr><td>Menü 4</td><td>Vegetarisch</td><td>6,75 €</td></tr><tr><td>Menü 5</td><td>Kaltmenü</td><td>7,25 €</td></tr><tr><td>Menü 6</td><td>Themenwoche</td><td>8,25 €</td></tr><tr><td>Menü 7</td><td>Salatsnack</td><td>6,25 €</td></tr><tr><td>Menü 8</td><td>Nachtsich</td><td>0,90 €</td></tr><tr><td colspan="2">Samstag</td><td>7,25 €</td></tr><tr><td colspan="2">Sonntag / Feiertag</td><td>8,25 €</td></tr><tr><td colspan="2">Senioren S1</td><td>6,25 €</td></tr><tr><td colspan="2">Senioren S2</td><td>6,75 €</td></tr></table> Im Preis sind 7% MwSt und 3,50 Euro Lieferpauschale enthalten.			Menü 1	Eintopf	6,75 €	Menü 2	Tagesmenü	7,25 €	Menü 3	Fisch&Fleisch	8,25 €	Menü 4	Vegetarisch	6,75 €	Menü 5	Kaltmenü	7,25 €	Menü 6	Themenwoche	8,25 €	Menü 7	Salatsnack	6,25 €	Menü 8	Nachtsich	0,90 €	Samstag		7,25 €	Sonntag / Feiertag		8,25 €	Senioren S1		6,25 €	Senioren S2		6,75 €	Di 27.10.	Menü 1	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst	Ia, III, VII
	Menü 1	Eintopf	6,75 €																																											
	Menü 2	Tagesmenü	7,25 €																																											
	Menü 3	Fisch&Fleisch	8,25 €																																											
	Menü 4	Vegetarisch	6,75 €																																											
	Menü 5	Kaltmenü	7,25 €																																											
	Menü 6	Themenwoche	8,25 €																																											
	Menü 7	Salatsnack	6,25 €																																											
Menü 8	Nachtsich	0,90 €																																												
Samstag		7,25 €																																												
Sonntag / Feiertag		8,25 €																																												
Senioren S1		6,25 €																																												
Senioren S2		6,75 €																																												
Menü 2	Hörnchennudeln mit Frischkäse-Kräutersoße	Ia, VII	Menü 2	Penne mit Gulasch vom Schwein	Ia, IX, S																																									
Menü 3	Jägerschnitzel, Mischgemüse, Salzkartoffeln	Ia, III, VII, X, S	Menü 3	Spanferkelbraten, Bohnengemüse, böhmische Knödel	Ia, III, VII																																									
Menü 4	Bunte Spirelli mit Linsenbolognese, Käse	Ia, VII, X, S	Menü 4	Rührei mit Spinat, dazu Salzkartoffeln	Ia, III, VII, IX																																									
Menü 5	Hähnchenkeule mit hausgemachtem Kartoffelsalat	III, VII, IX, X	Menü 5	Nudelsalat mediterraner Art mit Hirtenkäse, Obst	Ia, III, VII																																									
Menü 7	Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurtdressing	III, VII	Menü 7	Salatsnack "Tomate & Mozzarella" , Basilikum-Joghurtdressing, Vollkornbrötchen	Ia, Ib, Ic, III, VII																																									
Menü 8	Vanillepudding mit Schokosoße	VII	Menü 8	Rote-Bete-Salat																																										
Mi 21.10.	Menü 1	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch, Vollkornbrot & Dessert	Ia, Ib, Ic, Id, VI, R	!!! Änderungen vorbehalten !!! Bestellungen, Umbuchungen oder Stornierungen können noch am Liefertag bis 8:30 Uhr vorgenommen werden. Ausgenommen hiervon sind Wochenenden und Feiertage! *** Außerhalb unserer Geschäftszeiten ist unser Büro nicht besetzt, weshalb an diesen Tagen leider keine Bestellungen bearbeitet werden können. ***			Mi 28.10.	Menü 1	Kartoffel-Hackfleischtopf mit Lauch & Käse, Brot & Rohkostsalat	Ia, Ib, VII, IX, S																																				
	Menü 2	Gyrospfanne mit schwäbischen Spätzle	Ia, III, VII, S					Menü 2	Kochklops in Kräutersoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	Ia, III, VII, X, S																																				
	Menü 3	Kümmelbraten vom Schwein, Möhengemüse, Klöße	Ia, VII, S					Menü 3	Hähnchenfilet -natur- mit Spinat-Mozzarellaaufgabe, dazu Kartoffelstampf	Ia, VII, IX																																				
	Menü 4	Kürbis-Orangensuppe, Vollkornbrot & Dessert	Ia, Ib, Ic, Id, VI, IX					Menü 4	Vegetar. Kochklops in Kräutersoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	Ia, III, VII, X, S																																				
	Menü 5	Hähnchenkeule mit hausgemachtem Kartoffelsalat	III, VII, IX, X					Menü 5	Nudelsalat mediterraner Art mit Hirtenkäse, Obst	Ia, III, VII																																				
	Menü 7	Salatsnack "Thunfisch" , Dill-Joghurtdressing, Vollkornbrötchen	Ia, Ib, III, IV, VII					Menü 7	Salatsnack mit Hirtenkäse, mediterranes Joghurtdressing, Vollkornbrötchen	Ia, Ib, Ic, III, VII																																				
	Menü 8	Hirtensalat						Menü 8	Apfelkompott mit Vanillesoße	Ia																																				
Do 22.10.	Menü 1	Pikanter Pilztopf mit Rauchfleisch, Brot & Obst	Ia, Ib, IX, S	!!! Änderungen vorbehalten !!! Bestellungen, Umbuchungen oder Stornierungen können noch am Liefertag bis 8:30 Uhr vorgenommen werden. Ausgenommen hiervon sind Wochenenden und Feiertage! *** Außerhalb unserer Geschäftszeiten ist unser Büro nicht besetzt, weshalb an diesen Tagen leider keine Bestellungen bearbeitet werden können. ***			Do 29.10.	Menü 1	Weißkohleintopf mit Rauchfleisch, Brot & Obst	Ia, Ib, IX, S																																				
	Menü 2	Spirelli mit Schinken-Tomatensoße, Käse	Ia, VII, IX, S					Menü 2	Gabelspaghetti mit Schinken-Käsesoße, Käse	Ia, III, VII, S																																				
	Menü 3	Fischschnitte vom Seelachs in Senfsoße, Rotkohl, dazu Kartoffelpüree	Ia, III, IV, VII, IX					Menü 3	Fischecke vom Seelachs in Kräuterrahmsoße, dazu Reis & Rohkostsalat	Ia, III, IV, IX, X																																				
	Menü 4	Klöße in Meerrettichsoße, Rosenkohl & Bohnengemüse	Ia, VII					Menü 4	Zucchini-Reispfanne mit Hirtenkäse	Ia, VII, IX																																				
	Menü 5	Hähnchenkeule mit hausgemachtem Kartoffelsalat	III, VII, IX, X					Menü 5	Nudelsalat mediterraner Art mit Hirtenkäse, dazu Rohkostsalat	Ia, III, VII																																				
	Menü 7	Salatsnack "Hirte & Olive" , mediterranes Joghurtdressing, Vollkornbrötchen	Ia, Ib, III, VII					Menü 7	Obstsalat mit Ananas-Joghurtdressing	III, VII																																				
	Menü 8	Birnenkompott mit Schokosoße	VII					Menü 8	Hirtensalat mit Balkankäse	Ia																																				
Fr 23.10.	Menü 1	Saure Kartoffelstücke mit Wiener Würstchen, dazu Brot & Obst	Ia, Ib, IX, S	<u>Samstag 31.10.2026</u> Rahmgeschneitztes vom Geflügel, dazu grüne Nudeln & Apfelmus Ia, III, VII			Fr 30.10.	Menü 1	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Brot & Dessert	Ia, Ib, VII, S																																				
	Menü 2	Hähnchenschnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, Obst	Ia, III					Menü 2	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, dazu Dessert	Ia, III, VII																																				
	Menü 3	Zwiebelfleisch, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	Ia					Menü 3	Spießbraten vom Schwein, Sauerkraut, Klöße	Ia, S																																				
	Menü 4	Grießflammerie mit warmer Erdbeersoße, Obst	Ia, VII					Menü 4	Gemüseschnitzel mit buntem Nudelsalat, Dessert	Ia, III, VII, X																																				
	Menü 5	Hähnchenkeule mit hausgemachtem Kartoffelsalat	III, VII, IX, X					Menü 5	Nudelsalat mediterraner Art mit Hirtenkäse, Obst	Ia, III, VII																																				
	Menü 7	Salatsnack mit gebackenen Kichererbsen, Joghurtdressing, Vollkornbrötchen	Ia, Ib, III, VII					Menü 7	Salatsnack "Käse & Ei" , Cocktaildressing, Vollkornbrötchen	Ia, Ib, Ic, III, VII																																				
	Menü 8	Fruchtcocktail						Menü 8	Erdbeerquarkspeise	Ia																																				

Kohldampfer® - Ihr Menü-Lieferservice

Telefon: +49 (375) 27119684, Fax: +49 (375) 2001580
e-mail: info@kohldampfer-zwickau.de

Kundenname: _____

Kundennummer: _____

Woche vom 19.10.2026 - 25.10.2026

KW43	M1	S1*	M2	S2*	M3	M4	M5	M6	M7	M8
Montag										
Dienstag										
Mittwoch										
Donnerstag										
Freitag										
	Samstag				Sonntag					

* S1 und S2 sind Seniorenportionen

Woche vom 26.10.2026 - 01.11.2026

KW44	M1	S1*	M2	S2*	M3	M4	M5	M6	M7	M8
Montag										
Dienstag										
Mittwoch										
Donnerstag										
Freitag										
	Samstag				Sonntag					

* S1 und S2 sind Seniorenportionen

Bestellungen, Umbuchungen oder Stornierungen sind noch am Liefertag bis 8:30 Uhr möglich.

*** Außerhalb unserer Geschäftszeiten ist unser Büro nicht besetzt, daher können leider an diesen Tagen keine Bestellungen bearbeitet werden. ***

Legende*

Informationen zu den Lebensmittelzusatzstoffen & Allergenen



- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 geschwefelt
- 8 mit Nitrat
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 10 geschwärzt
- 11 gewachst
- 12 koffeinhaltig
- 13 chininhaltig
- 14 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 15 enthält eine Phenylalaninquelle
- 16 alkoholhaltig
- 17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18 flüssig gewürzt

- I glutenhaltiges Getreide*
- Ia Weizen
- Ib Roggen
- Ic Gerste
- Id Hafer
- Ie Dinkel
- If Kamut
- II Krebstiere*
- III Eier*
- IV Fisch*
- V Erdnüsse*
- VI Sojabohnen*
- VII Milch (einschl. Laktose)*

- VIII Schalenfrüchte*
- VIIIa Mandeln
- VIIIb Haselnüsse
- VIIIc Walnüsse
- VIIId Cashewkerne
- VIIIe Pekannüsse
- VIIIf Paranüsse
- VIIIg Pistazien
- VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIIj Pinienkerne
- IX Sellerie*
- X Senf*
- XI Sesam*
- XII Schwefeldioxid und Sulfite
(in einer Konzentration von mehr
als 10mg/kg bzw. 10mg/l)
- XIII Lupinen*
- XIV Weichtiere*

*sowie daraus gewonnene Erzeugnisse