GREIKAntine

SPEISEPLAN

KW 47

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 16.11.2026	Di 17.11.2026	Mi 18.11.2026	Do 19.11.2026	Fr 20.11.2026	Sa 21.11.2026	So 22.11.2026
Menü I	Linseneintopf "süß - sauer" mit Gemüsestreifen, Rauchfleisch- und Kartoffelwürfeln Karamelpudding	Currywurst und Currysoße, dazu Salzkartoffeln Fruchtiger Chinakohlsalat	Alaska-Seelachsfilet an einer Süß-Saure-Soße mit Gemüse, dazu Reis Erdbeerquark	Geflügelklopse mit Soße, Buttererbsen und Spätzle Apfelmus	Wurstgulasch und Spirelli Wackelpudding	Putengeschnetzeltes nach "Gyros Art", dazu Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Schweinebraten mit Soße, Schmorkohl und Klöße kleiner Kuchen
Per App / Telefon / Bestellschein	NP: 5,40 € / NP: 5,60 € SP: 4,90 € / SP: 5,10 €	NP: 6,80 € / NP: 7,00 € SP: 6,30 € / SP: 6,50 €	NP: 6,90 € / NP: 7,10 € SP: 6,40 € / SP: 6,60 €	NP: 7,50 € / NP: 7,70 € SP: 7,00 € / SP: 7,20 €	NP: 5,90 € / NP: 6,10 € SP: 5,40 € / SP: 5,60 €	NP: 6,70 € / NP: 6,90 € SP: 6,20 € / SP: 6,40 €	NP: 7,30 € / NP: 7,50 € SP: 6,80 € / SP: 7,00 €
Menü II	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese und Reibekäse Karamelpudding	Eierragout mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln Fruchtiger Chinakohlsalat	Kürbissuppe mit roten Linsen, Kokosmilch und Kartoffelwürfeln Erdbeerquark	Puddingsuppe mit Vanillegeschmack und Milchbrötchen Apfelmus	Ratatouille- Gemüse, dazu Reis Wackelpudding	Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Kräutersoße Mousse au Chocolat	Tomaten-Champignons- Rahm an Nudeln kleiner Kuchen
Per App / Telefon / Bestellschein	NP: 5,50 € / NP: 5,70 € SP: 5,00 € / SP: 5,20 €	NP: 6,00 € / NP: 6,20 € SP: 5,50 € / SP: 5,70 €	NP: 5,20 € / NP: 5,40 € SP: 4,70 € / SP: 4,90 €	NP: 4,20 € / NP: 4,40 € SP: 3,70 € / SP: 3,90 €	NP: 4,80 € / NP: 5,00 € SP: 4,30 € / SP: 4,50 €	NP: 5,60 € / NP: 5,80 € SP: 5,10 € / SP: 5,30 €	NP: 4,90 € / NP: 5,10 € SP: 4,40 € / SP: 4,60 €

Tägliches Zusatzangebot (Mo - Fr wählbar, außer an Feiertagen) / Kuchen (Mo-So)

			Per App:	Per Telefon/ Bestellschein
A:	**Donauwelle**	5/A/C/G	**3,50 €**	**3,70 €**
B:	**Tomate- Mozzarella- Salat mit Pesto**	3/G/H/H4/L	**6,50 €**	**6,70 €**
C:	**mit Feta gefüllter Bratklops und Kartoffelsalat**	1/2/6/A/A1/C/G/J	**7,20 €**	**7,40 €**

Das Dessert gehört zu dem Menü!
NP - Normalportion; SP - Seniorenportion

Änderungen vorbehalten!

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Anlieferung.

DE TH 03639 EG

Guten Appetit

Zusatzstoff-und Allergenlegende:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2.2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, H4 Kaschunüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen, N Weichtiere

GREIKAntine

enthaltene Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene

vogtland werke
Menschlichkeit Raum geben

	Mo 16.11.2026	Di 17.11.2026	Mi 18.11.2026	Do 19.11.2026	Fr 20.11.2026	Sa 21.11.2026	So 22.11.2026
Menü I	Linseneintopf "süß -sauer" mit Gemüsestreifen, Rauchfleisch- und Kartoffelwürfeln 2/3/A/A1/I 341 kcal 1433 KJ 6,1 Fett 2,3 gs. FS. 45,3 KH 9,0 Zucker 20,9 Eiweiß 1,1 Salz	Currywurst und Currysoße, dazu Salzkartoffeln 1/2/2.2/3/4/5/6/G 572 kcal 2387 KJ 31,8 Fett 13,6 gs. FS. 49,0 KH 16,7 Zucker 19,5 Eiweiß 9,7 Salz	Alaska-Seelachsfilet an einer Süß-Saure-Soße mit Gemüse, dazu Reis A/A1/D/F 585 kcal 2463 KJ 13,7 Fett 1,5 gs. FS. 89,8 KH 12,1 Zucker 24,4 Eiweiß 1,3 Salz	Geflügelklopse mit Soße, Buttererbsen und Spätzle 1/A/A1/C 611 kcal 2574 KJ 16,0 Fett 3,5 gs. FS. 78,8 KH 6,0 Zucker 33,1 Eiweiß 9,0 Salz	Wurstgulasch und Spirelli 1/2/2.2/3/5/A/A1/I 695 kcal 2924 KJ 16,8 Fett 3,6 gs. FS. 101,7 KH 4,9 Zucker 29,5 Eiweiß 9,0 Salz	Putengeschnetzeltes nach "Gyros Art", dazu Salzkartoffeln 1 319 kcal 1336 KJ 7,2 Fett 3,6 gs. FS. 39,7 KH 4,9 Zucker 21,5 Eiweiß 9,0 Salz	Schweinebraten mit Soße, Schmorkohl und Klöße 1 465 kcal 1956 KJ 19,2 Fett 7,1 gs. FS. 42,7 KH 6,8 Zucker 28,8 Eiweiß 5,2 Salz
Menü II	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese und Reibekäse 1/6/A/G/I 555 kcal 2343 KJ 9,3 Fett 5,3 gs. FS. 96,3 KH 12,3 Zucker 19,2 Eiweiß 5,2 Salz	Eierragout mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln C/G/I/J 489 kcal 2049 KJ 19,3 Fett 5,4 gs. FS. 50,9 KH 9,0 Zucker 24,5 Eiweiß 9,8 Salz	Kürbissuppe mit roten Linsen, Kokosmilch und Kartoffelwürfeln G 387 kcal 1621 KJ 12,9 Fett 9,8 gs. FS. 47,8 KH 12,7 Zucker 16,6 Eiweiß 0,9 Salz	Puddingsuppe mit Vanillegeschmack und Milchbrötchen 3/A/A1/C/G 491 kcal 2072 KJ 8,4 Fett 4,6 gs. FS. 84,9 KH 37,9 Zucker 17,3 Eiweiß 1,1 Salz	Ratatouille- Gemüse, dazu Reis 6 402 kcal 1694 KJ 3,5 Fett 0,7 gs. FS. 79,5 KH 13,9 Zucker 9,6 Eiweiß 1,2 Salz	Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Kräutersoße 1/G 281 kcal 1188 KJ 6,0 Fett 1,4 gs. FS. 47,4 KH 12,2 Zucker 6,7 Eiweiß 2,9 Salz	Tomaten- Champignons-Rahm an Nudeln A/A1/G 425 kcal 1796 KJ 6,9 Fett 2,3 gs. FS. 72,7 KH 11,0 Zucker 14,4 Eiweiß 3,6 Salz
Zusatzangebot	Donauwelle 5/A/C/G 286 kcal 1195 KJ 17,6 Fett 5,7 Gs. FS. 28,3 KH 17,6 Zucker 3,1 Eiweiß 0,4 Salz	Tomate- Mozzarella- Salat mit Pesto 3/G/H/H4/L 645 kcal 2682 KJ 51,0 Fett 0,0 Gs. FS. 11,0 KH 0,0 Zucker 34,3 Eiweiß 0,0 Salz	mit Feta gefüllter Bratklops und Kartoffelsalat 1/2/6/A/A1/C/G/J 832 kcal 3467 KJ 58,5 Fett 0,0 Gs. FS. 47,0 KH 0,0 Zucker 26,4 Eiweiß 0,0 Salz	kcal KJ Fett 0,0 Gs. FS. KH 0,0 Zucker Eiweiß 0,0 Salz			

Zusatzstoff-und Allergenlegende:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2.2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, H4 Kaschunüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen, N Weichtiere