GREIKAntine

SPEISEPLAN

KW 45

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 02.11.2026	Di 03.11.2026	Mi 04.11.2026	Do 05.11.2026	Fr 06.11.2026	Sa 07.11.2026	So 08.11.2026
Menü I	Thüringer Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen Kirsch Joghurt	Putengeschnetzeltes mit Gemüse und Spirelli Rotkohlsalat	Thüringer Roster mit Bratensoße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf Joghurtdrink	Kochklopse "Königsberger Art" in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln Apfel	Fischfilet gedünstet, Kräutersoße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	Hähnchenroulade in Soße, Kaisergemüse und Klöße Zitronen-Mousse
Per App NP:	5,90 €	5,60 €	6,70 €	5,80 €	6,00 €	6,40 €	8,70 €
Per App SP:	5,40 €	5,10 €	6,20 €	5,30 €	5,50 €	5,90 €	8,20 €
Telefon / Bestellschein NP:	6,10 €	5,80 €	6,90 €	6,00 €	6,20 €	6,60 €	8,90 €
Telefon / Bestellschein SP:	5,60 €	5,30 €	6,40 €	5,50 €	5,70 €	6,10 €	8,40 €
Menü II	Spargelstücke in Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln Kirsch Joghurt	Vegane gefüllte rote Paprikaschote, Tomatensoße und Reis Rotkohlsalat	Kartoffel-Möhreneintopf mit Gartenkräutern Joghurtdrink	Grießbrei mit Zimt - Zucker Pfirsichkompott	Gemüsegulasch und Kartoffelpüree Apfel	Broccoli in einer Butter-Zitronen- Soße an Schupfnudeln (Kartoffelnudeln) Fruchtjoghurt	Nudeln mit all Arrabbiata Soße (scharf) und Reibekäse Zitronen-Mousse
Per App NP:	6,00 €	7,10 €	4,90 €	4,70 €	4,90 €	5,70 €	5,40 €
Per App SP:	5,50 €	6,60 €	4,40 €	4,20 €	4,40 €	5,20 €	4,90 €
Telefon / Bestellschein NP:	6,20 €	7,30 €	5,10 €	4,90 €	5,10 €	5,90 €	5,60 €
Telefon / Bestellschein SP:	5,70 €	6,80 €	4,60 €	4,40 €	4,60 €	5,40 €	5,10 €

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

			Per App:	Per Telefon/ Bestellschein
A:	**Bienenstich**	3/5/A/C/G/H	**3,50 €**	**3,70 €**
B:	**Schweineschnitzel mit Nudelsalat**	6/A/A1/C/J	**6,70 €**	**6,90 €**
C:	**Gulaschsuppe mit Brötchen**	A/A1/I	**6,00 €**	**6,20 €**

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, 3 mit Antioxidationsmittel, 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, I Sellerie, J Senf, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen

GREIKAntine

enthaltene Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene

vogtland werke
Menschlichkeit Raum geben

	Mo 02.11.2026	Di 03.11.2026	Mi 04.11.2026	Do 05.11.2026	Fr 06.11.2026	Sa 07.11.2026	So 08.11.2026
Menü I	Thüringer Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 2/3/5/I/J 465 kcal 1935 KJ 32,3 Fett 10,1 gs. FS. 24,8 KH 4,3 Zucker 17,8 Eiweiß 6,8 Salz	Putengeschnetzeltes mit Gemüse und Spirelli A/A1/G 583 kcal 2459 KJ 7,6 Fett 3,2 gs. FS. 93,4 KH 6,6 Zucker 32,2 Eiweiß 2,7 Salz	Thüringer Roster mit Bratensoße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf 5/A/A1/I/J 653 kcal 2725 KJ 41,4 Fett 13,1 gs. FS. 41,8 KH 6,7 Zucker 24,8 Eiweiß 10,2 Salz	Kochklopse "Königsberger Art" in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln A/A1/G 463 kcal 1935 KJ 20,2 Fett 8,1 gs. FS. 49,8 KH 4,8 Zucker 18,4 Eiweiß 8,7 Salz	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln 2/3/5/6/A/A1/C/I/J 831 kcal 3498 KJ 31,1 Fett 1,2 gs. FS. 104,4 KH 6,0 Zucker 26,3 Eiweiß 7,1 Salz	Fischfilet gedünstet, Kräutersoße und Salzkartoffeln 1/D/G/I 334 kcal 1409 KJ 5,8 Fett 1,2 gs. FS. 45,3 KH 6,0 Zucker 23,7 Eiweiß 7,1 Salz	Hähnchenroulade in Soße, Kaisergemüse und Klöße 1/A/A1/G 399 kcal 1685 KJ 7,2 Fett 2,5 gs. FS. 50,5 KH 7,2 Zucker 29,9 Eiweiß 8,7 Salz
Menü II	Spargelstücke in Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln 3/C/G 322 kcal 1343 KJ 11,8 Fett 6,4 gs. FS. 42,3 KH 5,9 Zucker 8,4 Eiweiß 5,9 Salz	Vegane gefüllte rote Paprikaschote, Tomatensoße und Reis 6/A/A1/I/J 584 kcal 2458 KJ 9,6 Fett 1,2 gs. FS. 98,6 KH 21,0 Zucker 19,8 Eiweiß 4,5 Salz	Kartoffel- Möhreneintopf mit Gartenkräutern 125 kcal 523 KJ 0,2 Fett 0,1 gs. FS. 24,1 KH 9,4 Zucker 3,4 Eiweiß 0,6 Salz	Grießbrei mit Zimt - Zucker 1/A/A1/G 354 kcal 1492 KJ 8,9 Fett 4,1 gs. FS. 52,1 KH 28,9 Zucker 15,3 Eiweiß 0,4 Salz	Gemüsegulasch und Kartoffelpüree 1/6/G 300 kcal 1265 KJ 6,1 Fett 3,3 gs. FS. 49,1 KH 16,3 Zucker 8,2 Eiweiß 5,1 Salz	Broccoli in einer Butter- Zitronen- Soße an Schupfnudeln (Kartoffelnudeln) 3/A/A1/C/G 520 kcal 2193 KJ 7,2 Fett 2,3 gs. FS. 95,1 KH 15,4 Zucker 14,5 Eiweiß 1,9 Salz	Nudeln mit all Arrabbiata Soße (scharf) und Reibekäse 6/A/A1/G 542 kcal 2286 KJ 8,5 Fett 3,6 gs. FS. 93,5 KH 22,5 Zucker 18,6 Eiweiß 5,2 Salz
Zusatzangebot	Bienenstich 3/5/A/C/G/H 284 kcal 1190 KJ 17,1 Fett 9,0 Gs. FS. 27,9 KH 12,6 Zucker 5,0 Eiweiß 0,5 Salz	Schweineschnitzel mit Nudelsalat 6/A/A1/C/J 871 kcal 3638 KJ 47,3 Fett 0,0 Gs. FS. 74,9 KH 0,0 Zucker 32,6 Eiweiß 0,0 Salz	Gulaschsuppe mit Brötchen A/A1/I 415 kcal 1747 KJ 7,9 Fett 0,0 Gs. FS. 60,8 KH 0,0 Zucker 21,8 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, 3 mit Antioxidationsmittel, 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, I Sellerie, J Senf, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen