

		Woche vom 28.08. bis 03.09.2023	X			Woche vom 04.09. bis 10.09.2023	X
Mo. 28.08.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1) Banane	542,7 kcal	Mo 04.09.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S) Birnenkompott (3)	526,4 kcal
	Menü II	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffeln (a,a1,S) Banane	601,5 kcal		Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j) Birnenkompott (3)	586,9 kcal
Di. 29.08.	Menü I	Makkaroni, Gemüse-Geflügel- Bolognese(Huhn, Tomate,Zucchini,Mais,Möhre) (a,a1,c) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	438,1 kcal	Di. 05.09.	Menü I	Chinapfanne mit Kurkumareis (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j) Vanillepudding (1,g)	524 kcal
	Menü II	Sülze mit Remoladensoße,Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	1125,6 kcal		Menü II	Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-Soße (a1,c,g) Vanillepudding (1,g)	850 kcal
Mi. 30.08.	Menü I	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i) Kirschjoghurt (g)	346,2 kcal	Mi. 06.09.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g) Banane	591,5 kcal
	Menü II	Schweinebraten,grüne Bohnen,Semmelknödel (j,S,a,a1,g,j,c) Kirschjoghurt (g)	636,8 kcal		Menü II	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S) Banane	731,8 kcal
Do. 31.08.	Menü I	Schellfischfilet in Cornflakespanade,Zitronensoße,Dampfkartoffeln (1,a.a1,g,j,d) Weißkohl-Rohkost (3,l)	469,4 kcal	Do. 07.09.	Menü I	Leberkäse, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffelpüree (2,3,8,S,g1,a1) Erdbeerquark (g)	595,3 kcal
	Menü II	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c) Weißkohl-Rohkost (3,l)	414,6 kcal		Menü II	Fleischklößchen mit Gemüsesoße und Kartoffelpüree (1,a,f,g,i,j,l) Erdbeerquark (g)	593,2 kcal
Fr. 01.09.	Menü I	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c) Vanillequarkspeise (g)	328,5 kcal	Fr. 08.09.	Menü I	Grießbrei mit heißen Kirschen (a1,a,g) Ananaskompott	528,1 kcal
	Menü II	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j) Vanillequarkspeise (g)	1071,3 kcal		Menü II	Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst (2,3,8,S,i) Ananaskompott	614 kcal
Sa. 02.09.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g) Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	341,1 kcal	Sa. 09.09.	Menü I	Porreeeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S,g) Vanilledessert mit Sahne	307,4 kcal
	Menü II	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Reis (1,a,c,S,i,j) Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	1094,2 kcal		Menü II	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree (2,3,8,a,i,j,S,g) Vanilledessert mit Sahne	684,3 kcal
So. 03.09.	Menü I	Rinderbraten mit Champignongemüse, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3) Pfirsichkompott (3)	844,5 kcal	So. 10.09.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1) Mandarinenkompott	588,7 kcal
	Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j) Pfirsichkompott (3)	696,3 kcal		Menü II	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j) Mandarinenkompott	658,9 kcal

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133

Portion 6,14 €

Küche Altenburg

Menüplan

 Deutsches Rotes Kreuz 
 Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 11.09. bis 17.09.2023		X			Woche vom 18.09. bis 24.09.2023		X
Mo. 11.09.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal		Mo. 18.09.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Kartoffeln, Karotten und Rindfleisch	355 kcal	
		Obst				Menü II	Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)		
	Menü II	Schweinefrikadelle mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (g,a,j,a1,c,S)	627,4 kcal			Menü II	Schinkenspirelli mit Tomato-Mozzarella-Soße (2,3,1,a,a1,g)	507 kcal	
		Obst					Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)		
Di. 12.09.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (1,a,a1,d,j)	554,9 kcal		Di. 19.09.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S)	747,8 kcal	
		Apfel-Möhren-Rohkost				Menü II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal	
	Menü II	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,j,S)	986 kcal				Obst		
		Apfel-Möhren-Rohkost							
Mi. 13.09.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	736,8 kcal		Mi. 20.09.	Menü I	Vollkornnudeln mit Zucchini-Karotten-Soße und Reibekäse (a,a1,g,)	521,6 kcal	
		Erdbeerjoghurt (1,g)				Menü II	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c)	644,6 kcal	
	Menü II	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal				Ananasquark		
		Erdbeerjoghurt (1,g)					Ananasquark		
Do. 14.09.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	560,8 kcal		Do. 21.09.	Menü I	Hering in Apfel-Gurken-Joghurt-Schnittlauchsoße, Dampfkartoffeln (2,d,g)	640,5 kcal	
		Mandarinenkompott				Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j)	696,3 kcal	
	Menü II	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	360,2 kcal				Birnenkompott (3)		
		Mandarinenkompott					Birnenkompott (3)		
Fr. 15.09.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,i,S,j)	736,7 kcal		Fr. 22.09.	Menü I	Gemüse-Ei-Schnitte (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree (c,a,a1,g)	718 kcal	
		Milchfee (g)				Menü II	Muschelnudelsuppe mit Geflügelfleisch (1,a,a1,c)	272,3 kcal	
	Menü II	Rinderhackfleischbällchen in Champignonsoße, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,j,1)	499,5 kcal				Gurkensalat (3,5,l)		
		Milchfee (g)					Gurkensalat (3,5,l)		
Sa. 16.09.	Menü I	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a3,f,i,S)	502,9 kcal		Sa. 23.09.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Rauchfleisch (2,3,S,g)	463,7 kcal	
		Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce				Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,)	278,9 kcal	
	Menü II	Putengeschnetzeltes in Curry-Gemüesoße und Reis (a1,a,j)	719,7 kcal				Aprikosenkompott (3)		
		Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce					Aprikosenkompott (3)		
So. 17.09.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j)	777,6 kcal		So. 24.09.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1)	630,7 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)				Menü II	Kalbsragout mit Buttermöhren und Kartoffelklöße (a,a1,g,j)	621,3 kcal	
	Menü II	Honigkrustenbraten, Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j,)	669 kcal				Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		
		Himbeerquarkspeise (g)					Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2023

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 02.09.2023	Donuts	
Sonntag 03.09.2023	Eierschecke	
Samstag 09.09.2023	Kirschsandkuchen	
Sonntag 10.09.2023	Käse-Mandarinen-Sahneschnitte	
Samstag 16.09.2023	Schoko-Rote-Grützekuchen	
Sonntag 17.09.2023	Russischer Zupfkuchen	
Samstag 23.09.2023	Schokomuffin	
Sonntag 24.09.2023	Wiener Apfelkuchen	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung

1 Stück 1,52 €

Zusatzstoffe und Allergene:a1-Weizen,Weizenerzeugnis,a3-Gerste,Gertseerzeugnis,S- mit Schweinefleisch 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enthält eine Phenylalaninquelle, 11 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 12 - mit Zuckeraustauschstoffen, a - Glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c - Eier und Eierzeugnisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f - Soja und Sojaerzeugnisse, g - Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose), h - Schalenfrüchte, i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j - Senf und Senferzeugnisse, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite, m - Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Speisepläne werden im Voraus geschrieben, dadurch können kurzfristige Produkt- und Rezepturänderungen nicht ausgeschlossen werden. Folglich können Änderungen der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entstehen. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.