

		Woche vom 06.06. bis 12.06.2022		X			Woche vom 13.06. bis 19.06.2022		X
Pfings Montag Mo. 06.06.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten,Rosenkohl,Salzkartoffeln(1,a1,S,a,j,g)	723,1 kcal		Mo 13.06.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	338,1 kcal	
		Zitronenmouse (g)					Banane		
	Menü II	Kasslerpfanne mit Rosenkohl, Salzkartoffeln (1,2,3,a,a1,S,j)	6301 kcal			Menü II	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a3,f,i,S)	502,9 kcal	
		Zitronenmouse (g)					Banane		
Di. 07.06.	Menü I	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i, a1,g,S)	784,6 kcal		Di. 14.06.	Menü I	Blumenkohlröschen in Dillsoße mit Dampfkartoffel (a,a1,g)	587,2 kcal	
		Pfirsichjoghurt (g)					Gurkensalat (3,5,l)		
	Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,.)	278,9 kcal			Menü II	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S)	645,3 kcal	
		Pfirsichjoghurt (g)					Gurkensalat (3,5,l)		
Mi. 08.06.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	560,8 kcal		Mi. 15.06.	Menü I	Milchreis mit heißer Pflaumensoße und Zimt (g)	556,7 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,l)					Erdbeerpudding (g)		
	Menü II	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g)	526,5 kcal			Menü II	gebratene Hähnchenbrust mit Butterbohnen, Kartoffeln (a,a1,g)	425,5 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,l)					Erdbeerpudding (g)		
Do. 09.06.	Menü I	Seelachswürfel mit Möhrenscheiben in Zitronensoße und Dampfkartoffeln(a,a1,d,g)	293,1 kcal		Do. 16.06.	Menü I	Wildlachs in mediteraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis mit Erbsen(a,a1,d)	495,6 kcal	
		Eisbergsalat,Joghurtdressing mit Kräutern und Emmentahler (g)					Zitronenquarkspeise (g)		
	Menü II	Nudeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch (a,a1,c,i)	308,7 kcal			Menü II	Schweinegulasch, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,g,l)	556,8 kcal	
		Eisbergsalat,Joghurtdressing mit Kräutern und Emmentahler (g)					Zitronenquarkspeise (g)		
Fr. 10.06.	Menü I	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis	382,7 kcal		Fr. 17.06.	Menü I	Vollkornspaghetti mit Kräuterpesto und Parmesan (a,a1,2,c,g)	489,2 kcal	
		Mandarinenkompott					Nougatpudding (g,h,2)		
	Menü II	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1,g)	499,5 kcal			Menü II	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	313,9 kcal	
		Mandarinenkompott					Nougatpudding (g,h,2)		
Sa. 11.06.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	360,2 kcal		Sa. 18.06.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S)	591,3 kcal	
		Apfelkompott (3)					Kirschquarkspeise (g)		
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1256,3 kcal			Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,g)	408,1 kcal	
		Apfelkompott (3)					Kirschquarkspeise (g)		
So. 12.06.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	806,3 kcal		So. 19.06.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,.)	600,3 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark					Fruchtcocktail (1)		
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	685,1 kcal			Menü II	Schweineschnitzel mit Bratensoße,Buttermöhren und Salzkartoffeln (a1,1,a,f,g,i,j,S)	639,6 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark					Fruchtcocktail (1)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133

Portion 5,52 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz 
 Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 20.06. bis 26.06.2022		X			Woche vom 27.06. bis 03.07.2022		X
Mo. 20.06.	Menü I	bunter Reiseintopf (Langkornreis, Möhre, Erbsen, Blumenkohl, Petersilie)	227,3 kcal		Mo. 27.06.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,i,S,j)	736,7 kcal	
		Milchschokopudding (g)					Menü II	Birne	
	Menü II	Schweinefrikadelle, Champignonrahmsoße, Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1)	707,7 kcal			Menü II	Karottenscheibeneintopf mit Rinderkeulenfleisch	425,1 kcal	
		Milchschokopudding (g)					Birne		
Di. 21.06.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g)	554,6 kcal		Di. 28.06.	Menü I	Kochklops Kapernsoße, Salzkartoffeln (1,S,a1,a,j,g,c)	609,2 kcal	
		Apfelmus (3)					Menü II	Weißkohl-Rohkost (3,l)	
	Menü II	Putenleber, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (a,a1,1,g)	528,1 kcal			Menü II	Spaghetti mit Tomatensoße "Napoli" und Reibekäse (a1,1,a,g)	573,7 kcal	
		Apfelmus (3)					Weißkohl-Rohkost (3,l)		
Mi. 22.06.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g)	485,4 kcal		Mi. 29.06.	Menü I	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln (g)	371,5 kcal	
		Obst					Menü II	Wackelpudding (1)	
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	337,9 kcal			Menü II	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	684,9 kcal	
		Obst					Wackelpudding (1)		
Do. 23.06.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	386,9 kcal		Do. 30.06.	Menü I	Backfisch, Zitronensoße, Kartoffelpüree (1,a1,a,d,j,g)	607,5 kcal	
		Rettichsalat mit Joghurt (g)					Menü II	Apfel-Möhren-Rohkost	
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	668,1 kcal			Menü II	Römerbraten, Bratensoße, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelpüree (g,2,3,8,S,a,a1,j)	653,7 kcal	
		Rettichsalat mit Joghurt (g)					Apfel-Möhren-Rohkost		
Fr. 24.06.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Rindfleisch (2,3,a,f,i,a3,g)	510,8 kcal		Fr. 01.07.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	560,8 kcal	
		Banane					Menü II	Himbeerquarkspeise (g)	
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Buttersoße und Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i)	639 kcal			Menü II	Fruchtkaltschale mit Grießklößchen (a,c,g)	300,7 kcal	
		Banane					Himbeerquarkspeise (g)		
Sa. 25.06.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g)	392 kcal		Sa. 02.07.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	461,2 kcal	
		Apfelmus (3)					Menü II	Mandarinenkompott	
	Menü II	Blumenkohlterrine mit Hähnchenfleischklößchen (1,a,i,g)	374,9 kcal			Menü II	Wurzelgemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,i,S)	#NV	
		Apfelmus (3)					Mandarinenkompott		
So. 26.06.	Menü I	Kasslerbraten mit Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,j,a,i,g,S)	600,4 kcal		So. 03.07.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	748,8 kcal	
		Rote Grütze (1,a)					Menü II	Fruchtjoghurt (g)	
	Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis (1,a,j)	439,8 kcal			Menü II	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu", Bohnengemüse, Salzkartoffeln (1,2,a,g,j,a1)	869,2 kcal	
		Rote Grütze (1,a)					Fruchtjoghurt (g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2022

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 11.06.2022	Blaubeermuffin	
Sonntag 12.06.2022	Donauwelle	
Samstag 18.06.2022	Käsekuchen	
Sonntag 19.06.2022	Mandarine- Sahne- Schnitte	
Samstag 25.06.2022	Marmorkuchen	
Sonntag 26.06.2022	Pflaumenkuchen	
Samstag 02.07.2022	Rhabarber- Erdbeerblechkuchen	
Sonntag 03.07.2022	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung

1 Stück 1,42€

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.