

		Woche vom 02.08. bis 08.08.2021		X			Woche vom 09.08. bis 15.08.2021		X
Mo. 02.08.	Menü I	Rostbrätel mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1,S)	588,1 kcal		Mo 09.08.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Apfel		
	Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal			Menü II	Bratklops mit Mischgemüse, Salzkartoffeln (1,g,a,i,j,S,a1)	333 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Apfel		
Di. 03.08.	Menü I	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch (1, a,a1))	306,6 kcal		Di. 10.08.	Menü I	Spaghetti mit Tomatensoße "Napoli" und Reibekäse (a1,1,a,g)	521,6 kcal	
		Weißkrautsalat					Birnenkompott (3)		
	Menü II	Fleischklößchen mit Gemüsesoße und Butterspätzle (1,g,c,a,a1,i,j,l)	415,9 kcal			Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Schweinefleisch (1,a1,a,S)	376,9 kcal	
		Weißkrautsalat					Birnenkompott (3)		
Mi. 04.08.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S)	907,7 kcal		Mi. 11.08.	Menü I	gemischter Gulasch, grüne Bohnen und Knödel (1,S,a1, a,j,g)	1411,2 kcal	
		Vanillepudding (1,g)					Apfelmus (3)		
	Menü II	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g)	491,3 kcal			Menü II	Grießbrei (a1,a,g)	528,1 kcal	
		Vanillepudding (1,g)					Apfelmus (3)		
Do. 05.08.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (a,a1,S)	509,9 kcal		Do. 12.08.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S)	747,8 kcal	
		Ananasquark					Pfirsichkompott (3)		
	Menü II	Hähnchenragout, Möhren, Salzkartoffeln (a,a1,g)	337,9 kcal			Menü II	gebratener Leberkäse, Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,8,S,a,a1)	581,6 kcal	
		Ananasquark					Pfirsichkompott (3)		
Fr. 06.08.	Menü I	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	313,9 kcal		Fr. 13.08.	Menü I	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g)	430,8 kcal	
		Apfel-Möhren-Rohkost (3)					Schokopudding (g)		
	Menü II	gedünstetes Seehechtfilet mit Kräutersoße, Rotkraut, Salzkartoffeln (1,a,d,j,g,a1)	533,8 kcal			Menü II	vegetarischer Gemüseintopf mit Suppenklößchen (a1,a,i,1,c)	449 kcal	
		Apfel-Möhren-Rohkost (3)					Schokopudding (g)		
Sa. 07.08.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,g)	392 kcal		Sa. 14.08.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	461,2 kcal	
		Apfelmus (3)					Mandarine		
	Menü II	Blumenkohlterrinen mit Hähnchenfleischklößchen (1,a,i,g)	374,9 kcal			Menü II	Wurzelgemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,i,S)	328,9 kcal	
		Apfelmus (3)					Mandarine		
So. 08.08.	Menü I	Kasslerpfanne mit Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,a,a1,S,j)	501 kcal		So. 15.08.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	748,8 kcal	
		Rote Grütze (1,a)					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.

Tel: 03447-857133

Portion 5,35 €

Küche Altenburg

## Speisenkarte für Senioren

Deutsches Rotes Kreuz  
Kreisverband Altenburger Land e.V. 

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 16.08. bis 22.08.2021		X			Woche vom 23.08. bis 29.08.2021		X
<b>Mo. 16.08.</b>	<b>Menü I</b>	Kräuterquark mit Butter und Petersilienkartoffeln (g)	490,4 kcal		<b>Mo. 23.08.</b>	<b>Menü I</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal	
		Mirabellenkompott					Birnenkompott (3)		
	<b>Menü II</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,S,i)	231,9 kcal			<b>Menü II</b>	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j)	586,9 kcal	
		Mirabellenkompott					Birnenkompott (3)		
<b>Di. 17.08.</b>	<b>Menü I</b>	gebratene Fischboulette, Kräutersoße, buntes Gemüse, Kartoffelpüree (1,2,9,a,c,d,g,a1,j,3,5)	827,1 kcal		<b>Di. 24.08.</b>	<b>Menü I</b>	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	463,7 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)					Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
	<b>Menü II</b>	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	344 kcal			<b>Menü II</b>	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i, a1,g)	784,6 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)					Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
<b>Mi. 18.08.</b>	<b>Menü I</b>	Paprikaschote mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a,S,c,j)	474,5 kcal		<b>Mi. 25.08.</b>	<b>Menü I</b>	paniertes Seehechtfilet mit Kartoffelsalat (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,g,j)	712,2 kcal	
		Erdbeerpudding (1,g)					Schokopudding (g)		
	<b>Menü II</b>	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,)	540,7 kcal			<b>Menü II</b>	Fruchtkaltschale mit Grießklößchen (a,c,g)	300,7 kcal	
		Erdbeerpudding (1,g)					Schokopudding (g)		
<b>Do. 19.08.</b>	<b>Menü I</b>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit tomatisierte holländische Soße und Kartoffelpüree (1,a,c,j,g,i)	841,6 kcal		<b>Do. 26.08.</b>	<b>Menü I</b>	Schweinefleischspieß mit Blumenkohl, Salzkartoffeln (2,3,S,a,a1,g)	729,6 kcal	
		Schokoladenquarkspeise (g)					Banane		
	<b>Menü II</b>	Germknödel gefüllt mit Kirschen und Vanillesoße (2,a,g)	868,2 kcal			<b>Menü II</b>	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	303,7 kcal	
		Schokoladenquarkspeise (g)					Banane		
<b>Fr. 20.08.</b>	<b>Menü I</b>	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal		<b>Fr. 27.08.</b>	<b>Menü I</b>	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal	
		Obst					Vanillepudding (1,g)		
	<b>Menü II</b>	gedünstetes Fischfilet, Zitronensoße ,Rotkraut, Salzkartoffeln (1,a,g,d,j)	551,5 kcal			<b>Menü II</b>	Fischfilet mit Spargelragout und Salzkartoffeln (1,a,d,g,j)	448,6 kcal	
		Obst					Vanillepudding (1,g)		
<b>Sa. 21.08.</b>	<b>Menü I</b>	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c)	341,1 kcal		<b>Sa. 28.08.</b>	<b>Menü I</b>	Porreeeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S)	307,4 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt		
	<b>Menü II</b>	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Reis (1,a,c,S,i,j)	1094,2 kcal			<b>Menü II</b>	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree (2,3,8,a,i,j,S,g)	684,3 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt		
<b>So. 22.08.</b>	<b>Menü I</b>	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen (1,3,g,i,j,a,a1)	692,8 kcal		<b>So. 29.08.</b>	<b>Menü I</b>	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Mandarinenkompott		
	<b>Menü II</b>	Kaninchenragout, Rotkraut, Kartoffelklöße (1,8,3,a,g,j,)	523,7 kcal			<b>Menü II</b>	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j)	658,9 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Mandarinenkompott		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

## *Kuchenangebot für 2021*

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 07.08.2021	Bienenstich	
Sonntag 08.08.2021	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 14.08.2021	Käsekuchen	
Sonntag 15.08.2021	Erdbeer-Buttermilchschnitte	
Samstag 21.08.2021	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 22.08.2021	Mandarine- Sahne- Schnitte	
Samstag 28.08.2021	Marmorkuchen	
Sonntag 29.08.2021	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung

1 Stück 1,37 €

**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 - Glutenthaltiges 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.