

		Woche vom 10.05. bis 16.05.2021		X			Woche vom 17.05. bis 23.05.2021		X
Mo. 10.05.	Menü I	Rostbrätel mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1,S)	588,1 kcal		Mo 17.05.	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. 11.05.	Menü I	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch (1, a,a1))	306,6 kcal		Di. 18.05.	Menü I	Spaghetti mit Tomatensoße "Napoli" und Reibekäse (a1,1,a,g)	521,6 kcal	
		Weißkrautsalat					Birnenkompott (3)		
	Menü II	Fleischklößchen mit Gemüesoße 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. 12.05.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S)	907,7 kcal		Mi. 19.05.	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)		
Himmel- fahrt Do. 13.05.	Menü I	Schweineschnitzel, Spargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln (a1,S,1,2,3,8,j,a,f,g,i)	861,7 kcal		Do. 20.05.	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. 14.05.	Menü I	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	313,9 kcal		Fr. 21.05.	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. 15.05.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,g)	392 kcal		Sa. 22.05.	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. 16.05.	Menü I	Kasslerpfanne mit Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,a,a1,S,j)	501 kcal		Pfingst- Sonntag So. 23.05.	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 24.05. bis 30.05.2021		X			Woche vom 31.05. bis 06.06.2021		X
Pfingst- Montag Mo. 24.05.	Menü I	Schweinelendenbraten, Spargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln (1,S,c,a1,a,g,j)	855,3 kcal		Mo. 31.05.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal	
		Mandarine-Mascarpone-Creme (2,g)					Birnenkompott (3)		
	Menü II	Hähnchensteak, Spargel mit Sauce Hollondaise, Salzkartoffeln (1,a1,c,g,a)	510,4 kcal			Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j)	586,9 kcal	
		Mandarine-Mascarpone-Creme (2,g)					Birnenkompott (3)		
Di. 25.05.	Menü I	gebratene Fischboulette, Kräutersoße, buntes Gemüse, Kartoffelpüree (1,2,9,a,c,d,g,a1,j,3,5)	827,1 kcal		Di. 01.06.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	463,7 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)					Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
	Menü II	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	344 kcal			Menü II	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i, a1,g)	784,6 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)					Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
Mi. 26.05.	Menü I	Paprikaschote mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a,S,c,j)	474,5 kcal		Mi. 02.06.	Menü I	paniertes Seehechtfilet mit Kartoffelsalat (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,g,j)	712,2 kcal	
		Erdbeerpudding (1,g)					Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)		
	Menü II	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,)	540,7 kcal			Menü II	Chinapfanne mit Kurkumareis (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal	
		Erdbeerpudding (1,g)					Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)		
Do. 27.05.	Menü I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit tomatisierte holländische Soße und Kartoffelpüree (1,a,c,j,g,i)	841,6 kcal		Do. 03.06.	Menü I	Schweinefleischspieß mit Blumenkohl, Salzkartoffeln (2,3,S,a,a1,g)	729,6 kcal	
		Schokoladenquarkspeise (g)					Banane		
	Menü II	Germknödel gefüllt mit Kirschen und Vanillesoße (2,a,g)	868,2 kcal			Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	303,7 kcal	
		Schokoladenquarkspeise (g)					Banane		
Fr. 28.05.	Menü I	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal		Fr. 04.06.	Menü I	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal	
		Obst					Vanillepudding (1,g)		
	Menü II	gedünstetes Fischfilet, Zitronensoße ,Rotkraut, Salzkartoffeln (1,a,g,d,j)	551,5 kcal			Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j)	452,6 kcal	
		Obst					Vanillepudding (1,g)		
Sa. 29.05.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c)	341,1 kcal		Sa. 05.06.	Menü I	Porreeeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S)	307,4 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt		
	Menü II	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Reis (1,a,c,S,i,j)	1094,2 kcal			Menü II	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree (2,3,8,a,i,j,S,g)	684,3 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt		
So. 30.05.	Menü I	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen (1,3,g,i,j,a,a1)	692,8 kcal		So. 06.06.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Mandarinenkompott		
	Menü II	Kaninchenragout, Rotkraut, Kartoffelklöße (1,8,3,a,g,j,)	523,7 kcal			Menü II	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 15.05.2021	Marmorkuchen	
Sonntag 16.05.2021	Kirsch-Schoko-Schnitte	
Samstag 22.05.2021	Beeren-Sahne-Schnitte	
Sonntag 23.05.2021	Latte-Macchiato-Schnitte	
Samstag 29.05.2021	Mohnkuchen	
Sonntag 30.05.2021	Russischer Zupfkuchen	
Samstag 05.06.2021	Schokoladenkuchen	
Sonntag 06.06.2021	Mandarine- Sahne- Schnitte	

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.