


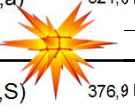



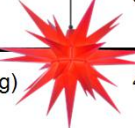

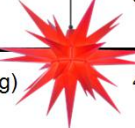








Speisenkarte für Senioren

		Woche vom 23.11. bis 29.11.2020		X			Woche vom 30.11. bis 06.12.2020		X
Mo. 23.11.	Menü I	Rostbrätel mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1,S)	588,1 kcal		Mo 30.11.	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,a,i,j,S,a1)	333 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Apfel		
Di. 24.11.	Menü I	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch (1, a,a1))	306,6 kcal		Di. 01.12.	Menü I	Spaghetti mit Tomatensoße "Napoli" und Reibekäse (a1,1,a)	521,6 kcal	
		Weißkrautsalat					Birnenkompott (3)		
	Menü II	Fleischklößchen mit Gemüsesoße und Butterspätzle (1,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. 25.11.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S)	907,7 kcal		Mi. 02.12.	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. 26.11.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (a,a1,S)	509,9 kcal		Do. 03.12.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S)	747,8 kcal	
		Mandarine					Pfirsichkompott (3)		
	Menü II	Hähnchenragout, Möhren, Salzkartoffeln (a,a1)	337,9 kcal			Menü II	gebratener Leberkäse, Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,8,S,a,a1)	581,6 kcal	
		Mandarine					Pfirsichkompott (3)		
Fr. 27.11.	Menü I	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	313,9 kcal		Fr. 04.12.	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. 28.11.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,g)	392 kcal		Sa. 05.12.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	461,2 kcal	
		Apfelmus (3)					Mandarine		
	Menü II	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal			Menü II	Wurzelgemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,i,S)	328,9 kcal	
		Apfelmus (3)					Mandarine		
1. Advent So. 29.11.	Menü I	Kasslerpfanne mit Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,a,a1,S,j)	501 kcal		Nicolaus So. 06.12.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	748,8 kcal	
		Rote Grütze (1,a)					Nicolaus		
	Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis	439,8 kcal			Menü II	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu", Bohnengemüse, Salzkartoffeln (1,2,a,g,j,a1)	869,2 kcal	
		Rote Grütze (1,a)					Nicolaus		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Tel: 03447-857133

Portion 5,22 €















Küche Altenburg



Speisenkarte für Senioren

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 07.12. bis 13.12.2020		X			Woche vom 14.12. bis 20.12.2020		X
Mo. 07.12.	Menü I	Kräuterquark mit Butter und Petersilienkartoffeln (g)	490,4 kcal		Mo. 14.12.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal	
		Mirabellenkompott					Birnenkompott (3)		
	Menü II	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,S,i)	231,9 kcal			Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j)	586,9 kcal	
		Mirabellenkompott					Birnenkompott (3)		
Di. 08.12.	Menü I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit tomatisierte holländische Soße und Kartoffelpüree (1,a,c,j,g,i)	841,6 kcal		Di. 15.12.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	463,7 kcal	
		Schokoladenquarkspeise (g)					Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
	Menü II	Germknödel gefüllt mit Kirschen und Vanillesoße (2,a,g)	868,2 kcal			Menü II	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i, a1,g)	784,6 kcal	
		Schokoladenquarkspeise (g)					Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
Mi. 09.12.	Menü I	Paprikaschote mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a,S,c,j)	474,5 kcal		Mi. 16.12.	Menü I	paniertes Seehechtfilet mit Kartoffelsalat (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,j)	712,2 kcal	
		Erdbeerpudding (1,g)					asiatischer Krautsalat		
	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)					asiatischer Krautsalat		
Do. 10.12.	Menü I	gebratene Fischboulette, Kräutersoße, buntes Gemüse, Kartoffelpüree (1,2,9,a,c,d,g,a1,j,3,5)	827,1 kcal		Do. 17.12.	Menü I	Schweinefleischspieß mit Blumenkohl, Salzkartoffeln (2,3,S,a,a1,g)	729,6 kcal	
		Bohnsensalat (3,5,l)					Banane		
	Menü II	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	344 kcal			Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	303,7 kcal	
		Bohnsensalat (3,5,l)					Banane		
Fr. 11.12.	Menü I	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal		Fr. 18.12.	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,d,j)	551,5 kcal			Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j)	452,6 kcal	
		Obst					Vanillepudding (1,g)		
Sa. 12.12.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c)	341,1 kcal		Sa. 19.12.	Menü I	Porreeintopf 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		
3. Advent So. 13.12.	Menü I	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen (1,3,i,j,a,a1)	692,8 kcal		4. Advent So. 20.12.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,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 2020

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 28.11.2020	Rührkuchen Mandarine	
Sonntag 29.11.2020	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	
Samstag 05.12.2020	Wiener Apfelkuchen	
Sonntag 06.12.2020	Nuß-Karamel-Kuchen	
Samstag 12.12.2020	Donauwelle	
Sonntag 13.12.2020	Erdbeer-Buttermilchschnitte	
Samstag 19.12.2020	Bienenstich	
Sonntag 20.12.2020	Latte-Macchiato-Schnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung



1 Stück 1,32 €

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.