

		Woche vom 05.07. bis 11.07.2021		X			Woche vom 12.07. bis 18.07.2021		X
Mo. 05.07.	Menü I	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g)	524,2 kcal	Mo 12.07.	Menü I	Pilzragout mit Salzkartoffeln (g)	369,6 kcal	Menü II	Waldbeerquark
	Menü II	Banane			Menü II	Kochklops mit Dillsoße, Salzkartoffeln (1,a,a1,S,c,i)	550,6 kcal		Waldbeerquark
Di. 06.07.	Menü I	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1,a,c,j,g)	592,9 kcal	Di. 13.07.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal	Menü II	Kirschjoghurt (g)
	Menü II	Banane			Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	461,2 kcal		Kirschjoghurt (g)
Mi. 07.07.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g)	863,6 kcal	Mi. 14.07.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	526,6 kcal	Menü II	Aprikosenjoghurt
	Menü II	Fruchtmus			Menü II	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Langkornreis (f,g,i,j,S)	688,1 kcal		Aprikosenjoghurt
Do. 08.07.	Menü I	gedünstetes Seelachsfilet mit Senfsoße, Rotkraut und Kartoffeln (1,a1,g,a,j,d)	549,3 kcal	Do. 15.07.	Menü I	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal	Menü II	Rotkrautsalat (3,5,l)
	Menü II	Mandarinenkompott			Menü II	Bunte Spirelli mit Sauce Bolognese in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,i,a1,S)	535,3 kcal		Rotkrautsalat (3,5,l)
Fr. 09.07.	Menü I	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf mit Rindfleisch (1,.)	296,2 kcal	Fr. 16.07.	Menü I	paniertes Schollenfilet mit Kräutersoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree (a1,1,g,a,d,j)	662,5 kcal	Menü II	Kiwi
	Menü II	Mandarinenkompott			Menü II	Hefeklöße mit Heidelbeer-Vanilla-Soße (a,a1,c,g)	481,1 kcal		Kiwi
Sa. 10.07.	Menü I	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal	Sa. 17.07.	Menü I	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch (1)	319,9 kcal	Menü II	Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)
	Menü II	Apfel			Menü II	Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	313,1 kcal		Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)
So. 11.07.	Menü I	Schweinerippchen, Möhrensauerkraut, Kartoffelpüree (3,i,i,S,a,a1,g)	476,7 kcal	So. 18.07.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i)	889,4 kcal	Menü II	Latte- Macchiato- Dessert (g)
	Menü II	Apfel			Menü II	Putenpfanne mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (a1,a,j)	459,7 kcal		Latte- Macchiato- Dessert (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 19.07. bis 25.07.2021		X			Woche vom 26.07. bis 01.08.2021		X
Mo. 19.07.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	744,8 kcal		Mo. 26.07.	Menü I	Kesselgulasch von Rind mit Weißbrot (a,a1,2,j,)	493,6 kcal	
		Schokopudding (g)					Menü II	Apfel- Mangojoghurt (1.g)	
	Menü II	Kohlrabi- Möhren-Eintopf mit Rindfleisch (1)	302,7 kcal			Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	356,2 kcal	
		Schokopudding (g)					Apfel- Mangojoghurt (1.g)		
Di. 20.07.	Menü I	Krautroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln (a,j,S)	508,1 kcal		Di. 27.07.	Menü I	Wellfleisch, Majoransoße, Bayrischkraut, Salzkartoffeln (1,S,j,a,a1,)	734,5 kcal	
		Apfel-Möhren-Rohkost (3)					Menü II	Vanillequarkspeise (1.g)	
	Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j)	452,6 kcal			Menü II	Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,3,4,8,9,S,a,a1,c,g,j)	704,2 kcal	
		Apfel-Möhren-Rohkost (3)					Vanillequarkspeise (1.g)		
Mi. 21.07.	Menü I	Putenleber, gebratene Zwiebeln, Kartoffelpüree (a,a1,1,g)	442,1 kcal		Mi. 28.07.	Menü I	Hühnerbeinchen mit Rotkohl und Kartoffelklöße (1,3,i,j,a,a1,g)	719 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Menü II	Erdbeerkompott	
	Menü II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S)	357,4 kcal			Menü II	Milchreis mit Butter und Zimt (g)	555,1 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Erdbeerkompott		
Do. 22.07.	Menü I	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c)	644,6 kcal		Do. 29.07.	Menü I	Blumenkohlbratling mit Kräutersoße, Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i)	656,9 kcal	
		Banane					Menü II	Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce	
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j)	492,3 kcal			Menü II	marinierter Hering "Hausfrauenart" und Salzkartoffeln (3,9,c,d,g,j)	625,7 kcal	
		Banane					Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce		
Fr. 23.07.	Menü I	Eierpfannkuchen (a1,a,c,g)	554,6 kcal		Fr. 30.07.	Menü I	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,a,a1,S,j)	689,4 kcal	
		Apfelmus (3)					Menü II	Birne	
	Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i)	328,6 kcal			Menü II	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	326,8 kcal	
		Apfelmus (3)					Birne		
Sa. 24.07.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	370,8 kcal		Sa. 31.07.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S)	591,3 kcal	
		Apfelkompott (3)					Menü II	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)	408,1 kcal	
		Apfelkompott (3)					Kirschquarkspeise (g)		
So. 25.07.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	806,3 kcal		So. 01.08.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohl Gemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,)	600,3 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark					Menü II	Fruchtcocktail (1)	
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	685,1 kcal			Menü II	Geflügelfrikadelle mit Buttermöhren, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j)	901,1 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark					Fruchtcocktail (1)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Kuchenangebot für 2021

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 10.07.2021	Apfelkuchen	
Sonntag 11.07.2021	Erdbeerfruchtschnitte	
Samstag 17.07.2021	Butterkuchen	
Sonntag 18.07.2021	Käse-Mandarinen-Sahneschnitte	
Samstag 24.07.2021	Rhabarberkuchen	
Sonntag 25.07.2021	Quark-Mohnkuchen	
Samstag 31.07.2021	Pflaumenkuchen	
Sonntag 01.08.2021	Schoko- Kirschkuchen	

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 - 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.