

		Woche vom 01.08. bis 07.08.2022		X			Woche vom 08.08. bis 14.08.2022		X
Mo. 01.08.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel Kiwi	475,2 kcal		Mo 08.08.	Menü I	gebratene Geflügelbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffelpüree (a,a1,c,g,l,i) Birne	824,4 kcal	
	Menü II	Seelachswürfel in Kräutersoße mit Erbsengemüse und Kartoffeln (2,d,g) Kiwi	468,9 kcal			Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) Birne	461,2 kcal	
Di. 02.08.	Menü I	Rindergeschneitztes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3) Weißkohl-Rohkost (3,l)	515,1 kcal		Di. 09.08.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffeln (a,a1,j,S,g) Waldbeerjoghurt (g)	705,1 kcal	
	Menü II	Spirelli mit Spinat-Sahne-Soße (a,a1,1,g,3) Weißkohl-Rohkost (3,l)	580,5 kcal			Menü II	Tortellini mit Tomatenragout (a,a1,c,g,1) Waldbeerjoghurt (g)	539,9 kcal	
Mi. 03.08.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g) Apfelkompott (3)	555,1 kcal		Mi. 10.08.	Menü I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln (a,a1,i,l,1,g) Milchfee (g)	772,5 kcal	
	Menü II	Geflügelfrikadelle mit Brokkoli und Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j) Apfelkompott (3)	681,9 kcal			Menü II	Fleckeieintopf (3,9,a,l,5) Milchfee (g)	392,9 kcal	
Do. 04.08.	Menü I	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g) Buttermilch-Dessert (2,g)	489,7 kcal		Do. 11.08.	Menü I	Schollenfilet in Maispanade, Gemüseragout mit Lauch, Zucchini, Selleri und Kartoffelstampf (g,3,a,a1,i,d) Orangejoghurt (g)	591,9 kcal	
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) Buttermilch-Dessert (2,g)	492,3 kcal			Menü II	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,f,i,a3,S,g) Orangejoghurt (g)	344 kcal	
Fr. 05.08.	Menü I	Blumenkohl-Käse-Stern mit Tomatensoße und Reis (1,a,a1,c,g,) Fruchtjoghurt (g)	634,6 kcal		Fr. 12.08.	Menü I	Vollkornspirelli mit Spinat-Frischkäse-Soße und geriebener Gauda (a,a1,g) Chinakohl-Weißkohl-Rohkost mit Joghurt-Zitronen-Dressing (g)	437,4 kcal	
	Menü II	Putensteak mit Geflügelsoße, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln (1,a,a1,i,l,g) Fruchtjoghurt (g)	809,3 kcal			Menü II	Kesselgulasch vom Schwein mit Weißbrot (a,a1,2,j,) Chinakohl-Weißkohl-Rohkost mit Joghurt-Zitronen-Dressing (g)	517,5 kcal	
Sa. 06.08.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g) Wackelpudding (1)	319,1 kcal		Sa. 13.08.	Menü I	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch (1) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	319,9 kcal	
	Menü II	Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g) Wackelpudding (1)	404,1 kcal			Menü II	Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	313,1 kcal	
So. 07.08.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j) Karamellsahnepudding (g)	598,6 kcal		So. 14.08.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i) Latte- Macchiato- Dessert (g)	889,4 kcal	
	Menü II	Gemüse-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln (a,a1,S) Karamellsahnepudding (g)	593,4 kcal			Menü II	Rindergulasch, Rotkraut und Kartoffelklöße (2,3,a,f,i,j,l,g,9,5,1) Latte- Macchiato- Dessert (g)	426,3 kcal	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133

Portion 5,66 €

Küche Altenburg

# Menüplan

**Deutsches Rotes Kreuz**   
 Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 15.08. bis 21.08.2022		X			Woche vom 22.08. bis 28.08.2022		X
<b>Mo.</b> <b>15.08.</b>	<b>Menü I</b>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S)	488,4 kcal		<b>Mo.</b> <b>22.08.</b>	<b>Menü I</b>	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	338,1 kcal	
		Apfel				<b>Menü II</b>	Banane		
	<b>Menü II</b>	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g)	430,8 kcal			<b>Menü II</b>	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a3,f,i,S)	502,9 kcal	
		Apfel					Banane		
<b>Di.</b> <b>16.08.</b>	<b>Menü I</b>	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i, a1,g,S)	784,6 kcal		<b>Di.</b> <b>23.08.</b>	<b>Menü I</b>	Blumenkohlröschen in Dillsoße mit Dampfkartoffel (a,a1,g)	587,2 kcal	
		Pfirsichjoghurt (g)				<b>Menü II</b>	Gurkensalat (3,5,l)		
	<b>Menü II</b>	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,)	278,9 kcal			<b>Menü II</b>	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S)	645,3 kcal	
		Pfirsichjoghurt (g)					Gurkensalat (3,5,l)		
<b>Mi.</b> <b>17.08.</b>	<b>Menü I</b>	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	560,8 kcal		<b>Mi.</b> <b>24.08.</b>	<b>Menü I</b>	Milchreis mit heißer Pflaumensoße und Zimt (g)	556,7 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,l)				<b>Menü II</b>	Erdbeerpudding (g)		
	<b>Menü II</b>	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g)	526,5 kcal			<b>Menü II</b>	gebratene Hähnchenbrust mit Butterbohnen, Kartoffeln (a,a1,g)	425,5 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,l)					Erdbeerpudding (g)		
<b>Do.</b> <b>18.08.</b>	<b>Menü I</b>	Seelachswürfel mit Möhrenscheiben in Zitronensoße und Dampfkartoffeln(a,a1,d,g)	293,1 kcal		<b>Do.</b> <b>25.08.</b>	<b>Menü I</b>	Wildlachs in mediterraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis mit Erbsen(a,a1,d)	495,6 kcal	
		Eisbergsalat,Joghurtdressing mit Kräutern und Emmentahler (g)				<b>Menü II</b>	Zitronenquarkspeise (g)		
	<b>Menü II</b>	Nudeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch (a,a1,c,i)	308,7 kcal			<b>Menü II</b>	Schweinegulasch, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,g,l)	556,8 kcal	
		Eisbergsalat,Joghurtdressing mit Kräutern und Emmentahler (g)					Zitronenquarkspeise (g)		
<b>Fr.</b> <b>19.08.</b>	<b>Menü I</b>	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis	382,7 kcal		<b>Fr.</b> <b>26.08.</b>	<b>Menü I</b>	Vollkornspaghetti mit Kräuterpesto und Parmesan (a,a1,2,c,g)	489,2 kcal	
		Mandarinenkompott				<b>Menü II</b>	Nougatpudding (g,h,2)		
	<b>Menü II</b>	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1,g)	499,5 kcal			<b>Menü II</b>	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	313,9 kcal	
		Mandarinenkompott					Nougatpudding (g,h,2)		
<b>Sa.</b> <b>20.08.</b>	<b>Menü I</b>	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	360,2 kcal		<b>Sa.</b> <b>27.08.</b>	<b>Menü I</b>	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S)	591,3 kcal	
		Apfelkompott (3)				<b>Menü II</b>	Kirschquarkspeise (g)		
	<b>Menü II</b>	Bratkartoffeln mit Sülz und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1256,3 kcal			<b>Menü II</b>	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,g)	408,1 kcal	
		Apfelkompott (3)					Kirschquarkspeise (g)		
<b>So.</b> <b>21.08.</b>	<b>Menü I</b>	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	806,3 kcal		<b>So.</b> <b>28.08.</b>	<b>Menü I</b>	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,)	600,3 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark				<b>Menü II</b>	Fruchtcocktail (1)		
	<b>Menü II</b>	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	685,1 kcal			<b>Menü II</b>	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

## *Kuchenangebot für 2022*

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 06.08.2022	Apfelkuchen	
Sonntag 07.08.2022	Donauwelle	
Samstag 13.08.2022	Käsekuchen	
Sonntag 14.08.2022	Erdbeer-Buttermilchschnitte	
Samstag 20.08.2022	Kirschkuchen mit Mandelsplitter	
Sonntag 21.08.2022	Mandarine- Sahne- Schnitte	
Samstag 27.08.2022	Mohnkuchen	
Sonntag 28.08.2022	Schoko-Sahne-Schnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung

1 Stück 1,49 €

**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.