

		Woche vom 03.07. bis 09.07.2023	X			Woche vom 10.07. bis 16.07.2023	X
Mo. 03.07.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) Obst	355,8 kcal	Mo 10.07.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Kartoffeln, Karotten und Rindfleisch Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)	355 kcal
	Menü II	Schweinefrikadelle mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (g,a,j,a1,c,S) Obst	627,4 kcal		Menü II	Schinkenspirelli mit Tomate-Mozzarella-Soße (2,3,1,a,a1,g) Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)	507 kcal
Di. 04.07.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (1,a,a1,d,j) Apfel-Möhren-Rohkost	554,9 kcal	Di. 11.07.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S) Obst	747,8 kcal
	Menü II	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,j,S) Apfel-Möhren-Rohkost	986 kcal		Menü II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g) Obst	357,4 kcal
Mi. 05.07.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S) Erdbeerjoghurt (1,g)	736,8 kcal	Mi. 12.07.	Menü I	Vollkornnudeln mit Zucchini-Karotten-Soße und Reibekäse (a,a1,g.) Ananasquark	521,6 kcal
	Menü II	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S) Erdbeerjoghurt (1,g)	560,5 kcal		Menü II	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c) Ananasquark	644,6 kcal
Do. 06.07.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j) Mandarinenkompott	560,8 kcal	Do. 13.07.	Menü I	Hering in Apfel-Gurken-Joghurt-Schnittlauchsoße, Dampfkartoffeln (2,d,g) Birnenkompott (3)	640,5 kcal
	Menü II	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Mandarinenkompott	360,2 kcal		Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j) Birnenkompott (3)	696,3 kcal
Fr. 07.07.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,i,S,j) Milchfee (g)	736,7 kcal	Fr. 14.07.	Menü I	Gemüse-Ei-Schnitte (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree (c,a,a1,g) Gurkensalat (3,5,l)	718 kcal
	Menü II	Rinderhackfleischbällchen in Champignonsoße, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,j,1) Milchfee (g)	499,5 kcal		Menü II	Muschelnudelsuppe mit Geflügelfleisch (1,a,a1,c) Gurkensalat (3,5,l)	272,3 kcal
Sa. 08.07.	Menü I	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a3,f,i,S) Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce	502,9 kcal	Sa. 15.07.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1) Aprikosenkompott (3)	542,7 kcal
	Menü II	Putengeschnitzeltes in Curry-Gemüesoße und Reis (a1,a,j) Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce	719,7 kcal		Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,) Aprikosenkompott (3)	278,9 kcal
So. 09.07.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j) Himbeerquarkspeise (g)	777,6 kcal	So. 16.07.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1) Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	630,7 kcal
	Menü II	Honigkrustenbraten, Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j,) Himbeerquarkspeise (g)	669 kcal		Menü II	Kalbsragout mit Buttermöhren und Kartoffelklöße (a,a1,g,j) Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	621,3 kcal

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133

Portion 6,14 €

Küche Altenburg

Menüplan

 Deutsches Rotes Kreuz 
 Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 17.07. bis 23.07.2023	X			Woche vom 24.07. bis 30.07.2023	X
Mo. 17.07.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel Rotkrautsalat (3,5,I)	475,2 kcal	Mo. 24.07.	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) Rotkrautsalat (3,5,I)	468,9 kcal		Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) Birne	461,2 kcal
Di. 18.07.	Menü I	Rindergeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3) Banane	515,1 kcal	Di. 25.07.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffeln (a,a1,j,S,g) Waldbeeryoghurt (g)	705,1 kcal
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i) Banane	528 kcal		Menü II	Tortellini mit Tomatenragout (a,a1,c,g,1) Waldbeeryoghurt (g)	539,9 kcal
Mi. 19.07.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g) Apfelkompott (3)	555,1 kcal	Mi. 26.07.	Menü I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln (a,a1,i,l,1,g) Schokopudding (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	Fleckeintopf (3,9,a,l,5) Schokopudding (g)	392,9 kcal
Do. 20.07.	Menü I	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g) Buttermilch-Dessert (2,g)	489,7 kcal	Do. 27.07.	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. 21.07.	Menü I	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße, Kartoffelpüree (1,a,a1,c,g.) Fruchtjoghurt (g)	634,6 kcal	Fr. 28.07.	Menü I	bunte Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen und Reis (1,2,4,a,f,l) Bananenquark (g)	411,5 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.) Bananenquark (g)	517,5 kcal
Sa. 22.07.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g) Wackelpudding (1)	319,1 kcal	Sa. 29.07.	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. 23.07.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j) Karamellsahnepudding (g)	598,6 kcal	So. 30.07.	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

Kuchenangebot für 2023

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 08.07.2023	Apfelkuchen	
Sonntag 09.07.2023	Eierschecke	
Samstag 15.07.2023	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 16.07.2023	Mandarine- Sahne- Schnitte	
Samstag 22.07.2023	Pflaumenkuchen	
Sonntag 23.07.2023	Rhabarber- Erdbeerblechkuchen	
Samstag 29.07.2023	Schoko- Kirschkuchen	
Sonntag 30.07.2023	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung

1 Stück 1,52 €

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.