

		Woche vom 26.09. bis 02.10.2022		X			Woche vom 03.10. bis 09.10.2022		X
Mo. 26.09.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal	X	Tag der Einheit Mo 03.10.	Menü I	Spanferkelrollbraten, Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,a1,a,j)	490,3 kcal	X
		Obst					Panna Cotta Dessert		
	Menü II	Schweinefrikadelle mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (g,a,j,a1,c,S)	627,4 kcal	X		Menü II	gedünstetes Hähnchensteak mit Pfannengemüse, Salzkartoffeln (1,a,c,d,f,g,i)	576,8 kcal	X
		Obst					Panna Cotta Dessert		
Di. 27.09.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (1,a,a1,d,j)	554,9 kcal	X	Di. 04.10.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S)	747,8 kcal	X
		Apfel-Möhren-Rohkost					Obst		
	Menü II	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,j,S)	986 kcal	X		Menü II	Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal	X
		Apfel-Möhren-Rohkost					Obst		
Mi. 28.09.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	736,8 kcal	X	Mi. 05.10.	Menü I	Gemüse-Ei-Schnitte (Blumenkohl,Brokkoli,Möhre)	718 kcal	X
		Erdbeerjoghurt (1,g)					Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree (c,a,a1,g)		
	Menü II	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal	X		Menü II	Gurkensalat (3,5,l)		X
		Erdbeerjoghurt (1,g)					Nudeleintopf mit bunten Gemüse,Geflügelfleisch (a1,a,c,i)	330 kcal	
Do. 29.09.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	560,8 kcal	X	Do. 06.10.	Menü I	Hering in Apfel-Gurken-Joghurt-Schnittlauchsoße, Dampfkartoffeln (2,d,g)	640,5 kcal	X
		Mandarinenkompott					Birnenkompott (3)		
	Menü II	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	360,2 kcal	X		Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j)	696,3 kcal	X
		Mandarinenkompott					Birnenkompott (3)		
Fr. 30.09.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,i,S,j)	736,7 kcal	X	Fr. 07.10.	Menü I	Vollkornnudeln mit Zucchini-Karotten-Soße und Reibekäse (a,a1,g,)	521,6 kcal	X
		Milchfee (g)					Rettichsalat mit Joghurt (g)		
	Menü II	Rinderhackfleischbällchen in Champignonsoße, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,j,1)	499,5 kcal	X		Menü II	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c)	644,6 kcal	X
		Milchfee (g)					Rettichsalat mit Joghurt (g)		
Sa. 01.10.	Menü I	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a3,f,i,S)	502,9 kcal	X	Sa. 08.10.	Menü I	Gelbe-Erbsen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	542,7 kcal	X
		Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce					Aprikosenkompott (3)		
	Menü II	Putengeschnetzeltes in Curry-Gemüsesoße und Reis (a1,a,j)	719,7 kcal	X		Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,)	278,9 kcal	X
		Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce					Aprikosenkompott (3)		
So. 02.10.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j)	777,6 kcal	X	So. 09.10.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1)	630,7 kcal	X
		Himbeerquarkspeise (g)					Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		
	Menü II	Honigkrustenbraten,Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j,)	669 kcal	X		Menü II	Kalbsragout mit Buttermöhren und Kartoffelklöße (a,a1,g,j)	621,3 kcal	X
		Himbeerquarkspeise (g)					Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		

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 10.10. bis 16.10.2022	X			Woche vom 17.10. bis 23.10.2022	X
Mo. 10.10.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel Kiwi	475,2 kcal	Mo. 17.10.	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. 11.10.	Menü I	Rindergeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3) Weißkohl-Rohkost (3,l)	515,1 kcal	Di. 18.10.	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. 12.10.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g) Apfelkompott (3)	555,1 kcal	Mi. 19.10.	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	Fleckeeintopf (3,9,a,l,5) Milchfee (g)	392,9 kcal
Do. 13.10.	Menü I	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g) Buttermilch-Dessert (2,g)	489,7 kcal	Do. 20.10.	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. 14.10.	Menü I	Blumenkohl-Käse-Stern mit Tomatensoße und Reis (1,a,a1,c,g,.) Fruchtjoghurt (g)	634,6 kcal	Fr. 21.10.	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. 15.10.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g) Wackelpudding (1)	319,1 kcal	Sa. 22.10.	Menü I	Kaisergemüseeeintopf 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. 16.10.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j) Karamellsahnepudding (g)	598,6 kcal	So. 23.10.	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 2022

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 01.10.2022	Amerikaner	
Sonntag 02.10.2022	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 08.10.2022	Bienenstich	
Sonntag 09.10.2022	Erbeer-Himbeer-Joghurtschnitte	
Samstag 15.10.2022	Butterkuchen	
Sonntag 16.10.2022	Erdbeerfruchtschnitte	
Samstag 22.10.2022	Eierschecke	
Sonntag 23.10.2022	Schwarzwälder-Kirsch-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 - 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.