

		Woche vom 12.04. bis 18.04.2021		X			Woche vom 19.04. bis 25.04.2021		X
Mo. 12.04.	Menü I	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g)	524,2 kcal	Mo 19.04.	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. 13.04.	Menü I	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1,a,c,j,g)	592,9 kcal	Di. 20.04.	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. 14.04.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g)	863,6 kcal	Mi. 21.04.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	526,6 kcal	Menü II	Aprikosenjoghurt
	Menü II	Apfelmus (3)			Menü II	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Langkornreis (f,g,i,j,S)	688,1 kcal		Aprikosenjoghurt
Do. 15.04.	Menü I	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Rotkraut und Kartoffeln (1,a1,g,a,j,d)	549,3 kcal	Do. 22.04.	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. 16.04.	Menü I	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf mit Rindfleisch (1,.)	296,2 kcal	Fr. 23.04.	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. 17.04.	Menü I	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal	Sa. 24.04.	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. 18.04.	Menü I	Schweinerippchen, Möhrensauerkraut, Kartoffelpüree (3,i,i,S,a,a1,g)	476,7 kcal	So. 25.04.	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 26.04. bis 02.05.2021		X			Woche vom 03.05. bis 09.05.2021		X
Mo. 26.04.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l) Schokopudding (g)	744,8 kcal		Mo. 03.05.	Menü I	Kesselgulasch von Rind mit Weißbrot (a,a1,2,j.) Apfel- Mangojoghurt (1.g)	493,6 kcal	
	Menü II	Kohlrabi- Möhren-Eintopf mit Rindfleisch (1) Schokopudding (g)	302,7 kcal			Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f) Apfel- Mangojoghurt (1.g)	356,2 kcal	
Di. 27.04.	Menü I	Krautroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln (a,j,S) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	508,1 kcal		Di. 04.05.	Menü I	Wellfleisch, Majoransoße, Bayrischkraut, Salzkartoffeln (1,S,j,a,a1,.) Vanillequarkspeise (1.g)	734,5 kcal	
	Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	452,6 kcal			Menü II	Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,3,4,8,9,S,a,a1,c,g,j) Vanillequarkspeise (1.g)	704,2 kcal	
Mi. 28.04.	Menü I	Putenleber, gebratene Zwiebeln, Kartoffelpüree (a,a1,1,g) Pfirsichkompott (3)	442,1 kcal		Mi. 05.05.	Menü I	Hühnerbeinchen mit Rotkohl und Kartoffelklöße (1,3,i,j,a,a1,g) Erdbeerkompott	719 kcal	
	Menü II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S) Pfirsichkompott (3)	357,4 kcal			Menü II	Milchreis mit Butter und Zimt (g) Erdbeerkompott	555,1 kcal	
Do. 29.04.	Menü I	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c) Banane	644,6 kcal		Do. 06.05.	Menü I	Blumenkohlbratling mit Kräutersoße, Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i) Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce	656,9 kcal	
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) Banane	492,3 kcal			Menü II	marinierter Hering "Hausfrauenart" und Salzkartoffeln (3,9,c,d,g,j) Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce	625,7 kcal	
Fr. 30.04.	Menü I	Eierpfannkuchen (a1,a,c,g) Apfelmus (3)	554,6 kcal		Fr. 07.05.	Menü I	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,a,a1,S,j) Birne	689,4 kcal	
	Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i) Apfelmus (3)	328,6 kcal			Menü II	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Birne	326,8 kcal	
Tag der Arbeit Sa. 01.05.	Menü I	Hackbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1) Bananenjoghurt	392,1 kcal		Sa. 08.05.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S) Kirschquarkspeise (g)	591,3 kcal	
Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S) Bananenjoghurt	1256,3 kcal	Menü II			Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a) Kirschquarkspeise (g)	408,1 kcal		
So. 02.05.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1) Schoko-Kokos-Quark	806,3 kcal		So. 09.05.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,.) Fruchtcocktail (1)	600,3 kcal	
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j) Schoko-Kokos-Quark	685,1 kcal			Menü II	Geflügelfrikadelle mit Buttermöhren, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j) Fruchtcocktail (1)	901,1 kcal	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Kuchenangebot für 2021

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 17.04.2021	Zitronenmuffin	
Sonntag 18.04.2021	Wiener Apfelkuchen	
Samstag 24.04.2021	Schokomuffin	
Sonntag 25.04.2021	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	
Samstag 01.05.2021	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	
Sonntag 02.05.2021	Puddingkuchen	
Samstag 08.05.2021	Dessertkuchen dunkel	
Sonntag 09.05.2021	Vanilleschnitte mit Himbeer	

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.