







		Woche vom 05.08. bis 11.08.2019		X			Woche vom 12.08. bis 18.08.2019		X
Mo. 05.08.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	522,4 kcal	Mo 12.08.	Menü I	Gemüseschnitzel, Buttersoße, Kartoffelpüree (1,a,i,g,j)	783,7 kcal		
		Birnenkompott (3)			Menü II	Apfelmus (3)			
Di. 06.08.	Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,i,j)	582,9 kcal	Di. 13.08.	Menü II	Milchreis mit Butter und Zimt (g)	514,8 kcal		
		Birnenkompott (3)				Apfelmus (3)			
Di. 06.08.	Menü I	Gelbe-Erbsen-Eintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	465,2 kcal	Di. 13.08.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	364 kcal		
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)				Erdbeerjoghurt (1,g)			
Mi. 07.08.	Menü II	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese (a,i)	702,9 kcal	Mi. 14.08.	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	711,8 kcal		
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)				Erdbeerjoghurt (1,g)			
Mi. 07.08.	Menü I	paniertes Seehechtfilet, Senfsoße, Salzkartoffeln (1,a,d,j)	637,3 kcal	Mi. 14.08.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	514 kcal		
		Apfel-Möhren-Rohkost (3)			Menü II	Gurkensalat mit Dill (3,5,l)			
Mi. 07.08.	Menü II	Sommergemüseintopf mit Rindfleisch (1,a,i)	299,4 kcal	Mi. 14.08.	Menü II	Grüne-Erbsen-Eintopf mit Schweinefleisch (S,a)	445,8 kcal		
		Apfel-Möhren-Rohkost (3)				Gurkensalat mit Dill (3,5,l)			
Do. 08.08.	Menü I	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g)	430,8 kcal	Do. 15.08.	Menü I	Backfisch mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,4,9,a,c,g,j)	926 kcal		
		Banane			Menü II	Apfel-Möhren-Rohkost (3)			
Do. 08.08.	Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	305,3 kcal	Do. 15.08.	Menü II	Krautroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln (a,j,S)	521,6 kcal		
		Banane				Apfel-Möhren-Rohkost (3)			
Fr. 09.08.	Menü I	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	561,5 kcal	Fr. 16.08.	Menü I	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,a,a1,S,j)	629,4 kcal		
		Vanillepudding (1,g)			Menü II	Obst			
Fr. 09.08.	Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Langkornreis (1,a,d,f,i)	541,1 kcal	Fr. 16.08.	Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	403,6 kcal		
		Vanillepudding (1,g)				Obst			
Sa. 10.08.	Menü I	Porreeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S)	309,4 kcal	Sa. 17.08.	Menü I	Weißbohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,S)	507,9 kcal		
		Pfirsichjoghurt			Menü II	Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce			
Sa. 10.08.	Menü II	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree (2,3,8,a,i,j,S,g)	653 kcal	Sa. 17.08.	Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Kräuterreis (S,j)	696,3 kcal		
		Pfirsichjoghurt				Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce			
So. 11.08.	Menü I	Schmorpfanne vom Schwein mit Paprika, Schalotten und Reis (9,a,g,j,S)	637,7 kcal	So. 18.08.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (1,a,j)	666,8 kcal		
		Mandarinenkompott			Menü II	Himbeerquarkspeise (g)			
So. 11.08.	Menü II	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j)	694,1 kcal	So. 18.08.	Menü II	Honigkrustenbraten, Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j)	609,1 kcal		
		Mandarinenkompott				Himbeerquarkspeise (g)			

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Tel: 03447-857133

Portion 5,15 €

Küche Altenburg



Speisenkarte für Senioren

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 19.08. bis 25.08.2019		X			Woche vom 26.08. bis 01.09.2019		X
Mo. 19.08.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (3,g,l)	482,1 kcal		Mo. 26.08.	Menü I	Fleckeeintopf (3,9,a,l,5)	256,3 kcal	
		Waldfruchtjoghurt (g)					Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille		
	Menü II	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Mischgemüse und Kartoffelpüree (1,5,a,d,j,l)	530,5 kcal			Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i)	352,6 kcal	
		Waldfruchtjoghurt (g)					Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille		
Di. 20.08.	Menü I	Grießbrei (a1,a,g)	528,1 kcal		Di. 27.08.	Menü I	paniertes Seelachsfilet, Kräutersoße, Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i,l,3)	484,1 kcal	
		Kirschkompott (1)					Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)		
	Menü II	Schonkost- Gemüse- Eintopf mit Schweinefleischbällchen (1,a1,S,a,i)	368 kcal			Menü II	Putengeschnitzeltes mit Ananas und Reis (a,j)	515,1 kcal	
		Kirschkompott (1)					Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)		
Mi. 21.08.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße,Buttermöhren und Salzkartoffeln (1,a,f,g,i,j)	655 kcal		Mi. 28.08.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,g)	392 kcal	
		Apfelsaft (9)					Apfelmus (3)		
	Menü II	marinierter Heringsstippe und Salzkartoffeln (3,9,c,d,g,j)	483 kcal			Menü II	Rührei mit Gurkensalat und Salzkartoffeln (1,c,g,5,3,l)	475,5 kcal	
		Apfelsaft (9)					Apfelmus (3)		
Do. 22.08.	Menü I	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch (1,a,a1)	366,9 kcal		Do. 29.08.	Menü I	Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,3,4,8,9,S,a,a1,c,g,j)	704,2 kcal	
		Vanillequarkspeise (1,g)					Erdbeerjoghurt (1,g)		
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S)	793,1 kcal			Menü II	Fleischklößchen mit Gemüesoße und Reis (a1,1,a,c,S,i,j)	641,5 kcal	
		Vanillequarkspeise (1,g)					Erdbeerjoghurt (1,g)		
Fr. 23.08.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2,3,8,S,i)	614 kcal		Fr. 30.08.	Menü I	Wirsingroulade, Bratensoße, Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1)	477,9 kcal	
		Waldmeisterjoghurt (1)					Kiwi		
	Menü II	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c)	541,8 kcal			Menü II	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch (1,i,S)	247,5 kcal	
		Waldmeisterjoghurt (1)					Kiwi		
Sa. 24.08.	Menü I	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Hammelfleisch (1,f)	276 kcal		Sa. 31.08.	Menü I	Rosenkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	391,8 kcal	
		Apfelkompott (3)					Schokopudding (g)		
	Menü II	Bunte Spirelli in Schinken-Käse-Soße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	608,1 kcal			Menü II	Schweineleberragout mit Kartoffelpüree (a1,3,a,g,S)	473,2 kcal	
		Apfelkompott (3)					Schokopudding (g)		
So. 25.08.	Menü I	Spanferkelrollbraten, Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,a1,a,j)	487,4 kcal		So. 01.09.	Menü I	Schweinebraten, Schwarzwurzelgemüse, Schwenkkartoffeln (1,S,a1,a,g,j)	662,6 kcal	
		Fruchtcocktail (1)					Pfirsichkompott (3)		
	Menü II	Paprikagulasch mit Kräuterreis (S)	566,6 kcal			Menü II	Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Kohlrabigemüse, Schwenkkartoffeln (a1,1,a)	572 kcal	
		Fruchtcocktail (1)					Pfirsichkompott (3)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Kuchenangebot für 2019

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 10.08.2019	Blaubeermuffin	
Sonntag 11.08.2019	Erdbeerfruchtschnitte	
Samstag 17.08.2019	Dessertkuchen hell	
Sonntag 18.08.2019	Pflaumenkuchen	
Samstag 24.08.2019	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 25.08.2019	Exotikfruchtschnitte	
Samstag 31.08.2019	Mohnkuchen	
Sonntag 01.09.2019	Russischer Zupfkuchen	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung



1 Stück 1,32 €

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.