

Tel: 03447-857133

Portion 7,44 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 05.05. bis 11.05.2025		X			Woche vom 12.05. bis 18.05.2025		X	
Mo. 05.05.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal		Mo 12.05.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j)	749 kcal		
		Milchschokopudding (g)								
	Menü II	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g)	373,3 kcal				Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	173 kcal	
		Milchschokopudding (g)								
Di. 06.05.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g)	499,2 kcal		Di. 13.05.	Menü I	Kochklops Kapernsoße, Salzkartoffeln (1,S,a1,a,j,c)	422 kcal		
		Apfelkompott (3)								
	Menü II	Putenleber, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (a,a1,1,g)	178,9 kcal				Menü II	Spaghetti mit Tomaten- Basilikumsoße, Jägerschnitzel (1,2,3,a,j,l)	696 kcal	
		Apfelkompott (3)								
Mi. 07.05.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g)	506,4 kcal		Mi. 14.05.	Menü I	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln (g)	349 kcal		
		Banane								
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	241,7 kcal				Menü II	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	536 kcal	
		Banane								
Do. 08.05.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	392,9 kcal		Do. 15.05.	Menü I	paniertes Seelachsfilet mit Zitronen und Kartoffelpüree (1,3,5,a,d,j,g,l)	589,3 kcal		
		Erdbeerkompott								
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	554,3 kcal				Menü II	Römerbraten, Bratensoße, Mischgemüse,Kartoffelpüree (a,2,3,8,S,a,a1,i)	516 kcal	
		Erdbeerkompott								
Fr. 09.05.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (a,a1,g,S)	560,2 kcal		Fr. 16.05.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	174,4 kcal		
		Zitronenquarkspeise (g)								
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,c,j,g)	438,5 kcal				Menü II	Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,3,4,8,9,S,a,a1,c,g,j)	704,2 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)								
Sa. 10.05.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g)	232 kcal		Sa. 17.05.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	178 kcal		
		Apfelmus (3)								
	Menü II	Ratatouillegemüsepfanne mit Reis (a1,a,)	185,6 kcal				Menü II	bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal	
		Apfelmus (3)								
So. 11.05.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten,Kohlrabigemüse,Kartoffeln(1,a1,S,a,j)	463,8 kcal		So. 18.05.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	387 kcal		
		Rote Grütze (1,a)								
	Menü II	gebratenes Hokifilet, Gemüsesoße, Kartoffelpüree (a,a1,d1,g,i,j)	699,6 kcal				Menü II	Schlemmerfilet"Bordelaise",Dillsoße,Salzkartoffeln(a,a1,d,g,j)	582 kcal	
		Rote Grütze (1,a)								

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133

Portion 7,44 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

Woche vom 19.05. bis 25.05.2025			X	Woche vom 26.05. bis 01.06.2025			X
Mo. 19.05.	Menü I	Gelbe-Erbsen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	642,9 kcal	Mo. 26.05.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal
		Banane				Birnenkompott (3)	
	Menü II	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffeln (a,a1,S)	582,1 kcal		Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j)	586,9 kcal
		Banane				Birnenkompott (3)	
Di. 20.05.	Menü I	Makkaroni mit Bolognesesoße (a,a1,c)	594,8 kcal	Di. 27.05.	Menü I	Chinapfanne mit Kurkumareis (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal
		Himbeerpudding mit Vanillasoße				Vanillepudding (1,g)	
	Menü II	Sülze mit Remoladensoße,Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j)	1105,7 kcal		Menü II	Gabelspaghetti mit Schinken-Käse-Sahne-Soße (a1,c,g)	850 kcal
		Himbeerpudding mit Vanillasoße				Vanillepudding (1,g)	
Mi. 21.05.	Menü I	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i)	346,2 kcal	Mi. 28.05.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal
		Kirschjoghurt (g)				Aprikosenkompott (3)	
	Menü II	Schweinebraten,grüne Bohnen,Semmelknödel (j,S,a,a1,g,j,c)	636,8 kcal		Menü II	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal
		Kirschjoghurt (g)				Aprikosenkompott (3)	
Do. 22.05.	Menü I	paniertes Schellfischfilet mit Zitronensoße und Dampfkartoffeln (1,3,5,a,d,j,l)	419 kcal	Himmel fahrt Do. 29.05.	Menü I	Kasslerfleisch mit Bratensoße, Spargel, Soße Hollandaise und Salzkartoffeln (2,3,g,a,f,i,j)	350,7 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Gurkensalat (3,5,l)	
	Menü II	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c)	414,6 kcal		Menü II	paniertes Seehechtfilet, Zitrone und bunter Kartoffelsalat (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,g,j)	712,2 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Gurkensalat (3,5,l)	
Fr. 23.05.	Menü I	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c)	328,5 kcal	Fr. 30.05.	Menü I	Grießbrei mit heißen Kirschen (a1,a,g)	528,1 kcal
		Vanillequarkspeise (g)				Ananaskompott	
	Menü II	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j)	1071,3 kcal		Menü II	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2,3,8,S,i)	614 kcal
		Vanillequarkspeise (g)				Ananaskompott	
Sa. 24.05.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal	Sa. 31.05.	Menü I	Porreeeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S,g)	307,4 kcal
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Pfirsichjoghurt (g)	
	Menü II	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Kartoffelpüree (1,a,c,S,i,j)	1094,2 kcal		Menü II	Herzragout mit Kartoffelpüree (g,i,j)	462,8 kcal
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Pfirsichjoghurt (g)	
So. 25.05.	Menü I	Rinderbraten mit Rahmchampignons, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal	So. 01.06.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal
		Pfirsichkompott (3)				Kirschkompott (1)	
	Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j)	696,3 kcal		Menü II	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j)	658,9 kcal
		Pfirsichkompott (3)				Kirschkompott (1)	
Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost							
Wir wünschen guten Appetit!				Änderungen vorbehalten			

Kuchenangebot für 2025

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 10.05.2025	Donuts	
Sonntag 11.05.2025	Erdbeer-Buttermilchschnitte	
Samstag 17.05.2025	gefüllte Eclairs	
Sonntag 18.05.2025	Latte-Macchiato-Schnitte	
Samstag 24.05.2025	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 25.05.2025	Zitronen-Limette-Schnitte	
Samstag 31.05.2025	Marmorkuchen	
Sonntag 01.06.2025	Schoko-Sahne-Schnitte	

Kuchenzahlung nur gemeinsam
mit Menülieferung

1 Stück 1,70 €

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.