

Tel: 03447-857133

Portion 7,60 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 09.02. bis 15.02.2026	X			Woche vom 16.02. bis 22.02.2026	X
Mo. 09.02.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,) 366,2 kcal		Mo 16.02.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 470 kcal (a1,8,a,i,S,j)	
		Milchschockopudding (g)				Bananenjoghurt	
	Menü II	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln 373,3 kcal (1,a,a1,d,j,g)			Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g) 173 kcal	
		Milchschockopudding (g)				Bananenjoghurt	
Di. 10.02.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g) 232 kcal		Di. 17.02.	Menü I	Kochklops Kapernsoße, Salzkartoffeln (1,S,a1,a,j,c) 422 kcal	
		Apfelmus (3)				Stracciatellajoghurt (g)	
	Menü II	Putenleber, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (a,a1,1,g) 178,9 kcal			Menü II	Spaghetti mit Tomaten- Basilikumsoße, Jägerschnitzel 696 kcal (1,2,3,a,j,l)	
		Apfelmus (3)				Stracciatellajoghurt (g)	
Mi. 11.02.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g) 506,4 kcal		Mi. 18.02.	Menü I	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln (g) 349 kcal	
		Banane				Wackelpudding (1)	
	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				Wackelpudding (1)	
Do. 12.02.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1) 392,9 kcal		Do. 19.02.	Menü I	paniertes Seelachsfilet mit Zitronensoße, Rotkohl und Kartoffelpüree (1,3,5,a,d,j,g,l) 589,3 kcal	
		Erdbeerkompott				Kleiner Saft	
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln 554,3 kcal (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)			Menü II	Römerbraten, Bratensoße, Mischgemüse,Kartoffelpüree 516 kcal (a,2,3,8,S,a,a1,i)	
		Erdbeerkompott				Kleiner Saft	
Fr. 13.02.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (a,a1,g,S) 560,2 kcal		Fr. 20.02.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c) 174,4 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (g)	
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße und Kartoffelpüree 438,5 kcal (1,a,a1,c,j,g)			Menü II	Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,3,4,8,9,S,a,a1,c,g,j) 704,2 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (g)	
Sa. 14.02.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g) 499,2 kcal		Sa. 21.02.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) 178 kcal	
		Apfelmus (3)				Karamellsahnepudding (g)	
	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)				Karamellsahnepudding (g)	
So. 15.02.	Menü I	Altenburger 463,8 kcal Schwarzbraten,Kohlrabigemüse,Kartoffeln(1,a1,S,a,j)		So. 22.02.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1) 387 kcal	
		Rote Grütze (1,a)				Fruchtjoghurt (g)	
	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)				Fruchtjoghurt (g)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133

Portion 7,60 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

Woche vom 23.02. bis 01.03.2026			X	Woche vom 02.03. bis 08.03.2026			X
Mo. 23.02.	Menü I	Gelbe-Erbsen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	642,9 kcal	Mo. 02.03.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal
		Banane	Ananaskompott				
	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	Ananaskompott				
Di. 24.02.	Menü I	Makkaroni, Bolognese mit Gemüse (Mais,Möhre) (a,a1,c)	594,8 kcal	Di. 03.03.	Menü I	Asiatische Reispfanne mit Hähnchen (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal
		Himbeerpudding mit Vanillesoße	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 Vanillesoße	Vanillepudding (1,g)				
Mi. 25.02.	Menü I	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i)	346,2 kcal	Mi. 04.03.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal
		Kirschjoghurt (g)	Aprikosenkompott (3)				
	Menü II	Schweinebraten,Speckbohnen, 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. 26.02.	Menü I	Schellfischfilet in Zitronensoße,Dampfkartoffeln (1,a.a1,g,j,d)	469,4 kcal	Do. 05.03.	Menü I	Leberkäse, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffeln (2,3,8,S,g1,a1)	595,3 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)	Rote-Beete-Salat (9)				
	Menü II	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c)	414,6 kcal		Menü II	paniertes Seehechtfilet mit Kartoffelsalat (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,g,j)	712,2 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)	Rote-Beete-Salat (9)				
Fr. 27.02.	Menü I	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c)	328,5 kcal	Fr. 06.03.	Menü I	Grießbrei mit heißen Kirschen (a1,a,g)	528,1 kcal
		Vanillequarkspeise (g)	Apfelmus (3)				
	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)	Apfelmus (3)				
Sa. 28.02.	Menü I	Blumenkohlentopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal	Sa. 07.03.	Menü I	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 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. 01.03.	Menü I	Putenbraten mit Champignongemüse, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal	So. 08.03.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	Milchschokopudding (g)				
	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
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	Milchschokopudding (g)				
Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost							
Wir wünschen guten Appetit!				Änderungen vorbehalten			

Kuchenangebot für 2026

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 14.02.2026	Wiener Apfelkuchen	
Sonntag 15.02.2026	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 21.02.2026	Bienenstich	
Sonntag 22.02.2026	Käse-Mandarinen-Sahneschnitte	
Samstag 28.02.2026	Kirschsandkuchen	
Sonntag 01.03.2026	Schoko-Sahne-Schnitte	
Samstag 07.03.2026	Quark-Mohnkuchen	
Sonntag 08.03.2026	Erbeer-Himbeer-Joghurtschnitte	

Kuchenzahlung nur gemeinsam
mit Menülieferung

1 Stück 1,75 €

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.