

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 (a1,8,a,i,S,j) 470 kcal	Bananenjoghurt		
		Milchschokopudding (g)						
	Menü II	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g) 373,3 kcal		Menü II	Möhrenreintopf mit Eierstich (1,a,c,g) 173 kcal	Bananenjoghurt		
		Milchschokopudding (g)						
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	Stracciatellajoghurt (g)		
		Apfelmus (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	Stracciatellajoghurt (g)		
		Apfelmus (3)						
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	Wackelpudding (1)		
		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	Wackelpudding (1)		
		Banane						
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	Kleiner Saft		
		Erdbeercompott						
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,i,l) 554,3 kcal		Menü II	Römerbraten, Bratensoße, Mischgemüse,Kartoffelpüree (a,2,3,8,S,a1,i) 516 kcal	Kleiner Saft		
		Erdbeercompott						
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	Himbeerquarkspeise (g)		
		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	Himbeerquarkspeise (g)		
		Zitronenquarkspeise (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,I,S) 178 kcal	Karamellsahnepudding (g)		
		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	Karamellsahnepudding (g)		
		Apfelmus (3)						
So. 15.02.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten,Kohlrabigemüse,Kartoffeln(1,a1,S,a,j) 463,8 kcal	So. 22.02.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,I,a,a1) 387 kcal	Fruchtjoghurt (g)		
		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	Fruchtjoghurt (g)		
		Rote Grütze (1,a)						

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

## Menüplan

		Woche vom 23.02. bis 01.03.2026	X			Woche vom 02.03. bis 08.03.2026	X
<b>Mo. 23.02.</b>	<b>Menü I</b>	Gelbe-Erbsen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1) Banane	642,9 kcal	<b>Mo. 02.03.</b>	<b>Menü I</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S) Ananaskompott	526,4 kcal
	<b>Menü II</b>	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffeln (a,a1,S) Banane	582,1 kcal		<b>Menü II</b>	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j) Ananaskompott	586,9 kcal
	<b>Menü I</b>	Makkaroni, Bolognese mit Gemüse (Mais,Möhre) (a,a1,c)	594,8 kcal		<b>Menü I</b>	Asiatische Reispfanne mit Hähnchen (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal
		Himbeerpudding mit Vanillesoße				Vanillepudding (1,g)	
<b>Di. 24.02.</b>	<b>Menü II</b>	Sülze mit Remoladensoße,Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j)	1105,7 kcal	<b>Di. 03.03.</b>	<b>Menü II</b>	Gabelspaghetti mit Schinken-Käse-Sahne-Soße (a1,c,g)	850 kcal
		Himbeerpudding mit Vanillesoße				Vanillepudding (1,g)	
	<b>Menü I</b>	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i)	346,2 kcal		<b>Menü I</b>	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal
		Kirschjoghurt (g)				Aprikosenkompott (3)	
<b>Mi. 25.02.</b>	<b>Menü II</b>	Schweinebraten,Speckbohnen, Semmelknödel (j,S,a,a1,g,j,c)	636,8 kcal	<b>Mi. 04.03.</b>	<b>Menü II</b>	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal
		Kirschjoghurt (g)				Aprikosenkompott (3)	
	<b>Menü I</b>	Schellfischfilet in Zitronensoße,Dampfkartoffeln (1,a,a1,g,j,d)	469,4 kcal		<b>Menü I</b>	Leberkäse, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffeln (2,3,8,S,g1,a1)	595,3 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Rote-Beete-Salat (9)	
<b>Do. 26.02.</b>	<b>Menü II</b>	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c)	414,6 kcal	<b>Do. 05.03.</b>	<b>Menü II</b>	paniertes Seehechtfilat mit Kartoffelsalat (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,g,j)	712,2 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Rote-Beete-Salat (9)	
	<b>Menü I</b>	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c)	328,5 kcal		<b>Menü I</b>	Grießbrei mit heißen Kirschen (a1,a,g)	528,1 kcal
		Vanillequarkspeise (g)				Apfelmus (3)	
<b>Fr. 27.02.</b>	<b>Menü II</b>	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j)	1071,3 kcal	<b>Fr. 06.03.</b>	<b>Menü II</b>	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2,3,8,S,i)	614 kcal
		Vanillequarkspeise (g)				Apfelmus (3)	
	<b>Menü I</b>	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal		<b>Menü I</b>	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 kcal
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Pfirsichjoghurt (g)	
<b>Sa. 28.02.</b>	<b>Menü II</b>	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Kartoffelpüree (1,a,c,S,i,j)	1094,2 kcal	<b>Sa. 07.03.</b>	<b>Menü II</b>	Herzragout mit Kartoffelpüree (g,i,j)	462,8 kcal
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Pfirsichjoghurt (g)	
	<b>Menü I</b>	Putenbraten mit Champignongemüse, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal		<b>Menü I</b>	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Milchschokopudding (g)	
<b>So. 01.03.</b>	<b>Menü II</b>	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j)	696,3 kcal	<b>So. 08.03.</b>	<b>Menü II</b>	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

# Kuchenangebot für 2026

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

Kuchenlieferung 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 Eiererzeugnisse, 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.