

Tel: 03447-857133

Portion 7,60 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 09.03. bis 15.03.2026	X			Woche vom 16.03. bis 22.03.2026	X
Mo. 09.03.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) 355,8 kcal		Mo 16.03.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Kasslerfleisch (S,a1,a,1,2,3) 355 kcal	
		Obst				Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)	
	Menü II	Schweinefrikadelle mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (g,a,j,a1,c,S) 627,4 kcal			Menü II	Schinkenspirelli mit Tomate-Mozzarella-Soße (2,3,1,a,a1,g) 507 kcal	
		Obst				Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)	
Di. 10.03.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j) 506,4 kcal		Di. 17.03.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S) 747,8 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)				Obst	
	Menü II	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,j,S) 986 kcal			Menü II	Nudeleintopf mit bunten Gemüse,Geflügelfleisch (a1,a,c,i) 330 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)				Obst	
Mi. 11.03.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S) 736,8 kcal		Mi. 18.03.	Menü I	Gyrospanne mit Reis (a,l) 616,3 kcal	
		Erdbeerjoghurt (1,g)				Weißkohl-Rohkost (3,l)	
	Menü II	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S) 560,5 kcal			Menü II	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c) 644,6 kcal	
		Erdbeerjoghurt (1,g)				Weißkohl-Rohkost (3,l)	
Do. 12.03.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,d,j) 554,9 kcal		Do. 19.03.	Menü I	Hering in Apfel-Gurken-Joghurt-Schnittlauchsoße, Dampfkartoffeln (2,d,g) 640,5 kcal	
		Apfel				Wackelpudding (1)	
	Menü II	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) 360,2 kcal			Menü II	Schweinerippchen, Buttermöhren, Kartoffeln (3,i,j,S,a,a1,) 476,7 kcal	
		Apfel				Wackelpudding (1)	
Fr. 13.03.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j) 470 kcal		Fr. 20.03.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g) 863,6 kcal	
		Heidelbeerquarkspeise (g)				Apfelmus (3)	
	Menü II	Weißbe-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S) 249,1 kcal			Menü II	Putengeschnetzeltes mit Ananas und Reis (a,j) 484,2 kcal	
		Heidelbeerquarkspeise (g)				Apfelmus (3)	
Sa. 14.03.	Menü I	bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g) 357,4 kcal		Sa. 21.03.	Menü I	Grünkohleintopf mit Rauchfleisch (S,i) 294,5 kcal	
		Wackelpudding mit Vanillesauce				Vanillequarkspeise (g)	
	Menü II	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g) 524,2 kcal			Menü II	Bratkartoffeln mit Rührei (c,g) 544,3 kcal	
		Wackelpudding mit Vanillesauce				Vanillequarkspeise (g)	
So. 15.03.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j) 777,6 kcal		So. 22.03.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln (1,2,3,a,i,l,g,a1) 630,7 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)				Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	
	Menü II	Honigkrustenbraten,Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j,) 669 kcal			Menü II	Pilzpflanne mit Kartoffeln (a,g,l) 330,8 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)				Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

			Woche vom 23.03. bis 29.03.2026	X				Woche vom 30.03. bis 05.04.2026	X
Mo. 23.03.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel	475,2 kcal		Mo. 30.03.	Menü I	gebratene Geflügelbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffeln (a,a1,c,g,l,i)	824,4 kcal	
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)							
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S)	907,7 kcal			Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	178 kcal	
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)					Apfel		
Di. 24.03.	Menü I	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3)	515,1 kcal		Di. 31.03.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffeln (a,a1,j,S,g)	705,1 kcal	
		Beerengrütze					Waldbeerjoghurt (g)		
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal			Menü II	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatenragout (a,a1,c,g,1)	539,9 kcal	
		Beerengrütze					Waldbeerjoghurt (g)		
Mi. 25.03.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g)	555,1 kcal		Mi. 01.04.	Menü I	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl und Kartoffeln (a,a1,i,l,1,g)	772,5 kcal	
		Apfelmus (3)					Schokopudding (g)		
	Menü II	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g)	491,3 kcal			Menü II	Fleckeeintopf (3,9,a,l,5)	392,9 kcal	
		Apfelmus (3)					Schokopudding (g)		
Do. 26.03.	Menü I	Schweinefrikadelle, Pfannengemüse,Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1)	707,7 kcal	Grün- donnerstag Do. 02.04.		Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	392,9 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Erdbeerjoghurt (1,g)		
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j)	492,3 kcal			Menü II	Leberknödel mit Majoransoße und Kartoffelpüree(g,S,1a, 1)	750 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Erdbeerjoghurt (1,g)		
Fr. 27.03.	Menü I	Mexikanische Hackfleischpfanne mit Kartoffelwürfel (1,a,l)	410,5 kcal	Karfreitag Fr. 03.04.		Menü I	Spanferkelrollbraten, Majoransoße, Bayrischkraut und Salzkartoffeln (S,a1,a,j,g)	1077,5 kcal	
		Fruchtjoghurt (g)					Zitronenmouse (g)		
	Menü II	Putensteak mit Geflügelsoße, Blumenkohl, Kartoffeln (1,a,a1,i,l,g)	809,3 kcal			Menü II	gefüllte Fischroulade mit Brokkolirahmsoße und Kartoffelpüree (d,1,a1,g,j)	476,1 kcal	
		Fruchtjoghurt (g)					Zitronenmouse (g)		
Sa. 28.03.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g)	319,1 kcal		Sa. 04.04.	Menü I	Kaisergemüseeintopf mit Schweinefleisch (1, S)	319,9 kcal	
		Zitronenmouse (g)					Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
	Menü II	Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g)	404,1 kcal			Menü II	Kessलगulasch vom Schwein mit Weißbrot (a,a1,2,j,)	517,5 kcal	
		Zitronenmouse (g)					Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
So. 29.03.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j)	598,6 kcal	Oster- sonntag So. 05.04.		Menü I	Lammgulasch, Speckbohnen und Klöße (a,a1,l, S,3,j)	510,6 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)					Osterüberraschung (h,g)		
	Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis (1,a,j)	439,8 kcal			Menü II	Beefsteak mit Pfannengemüse, Bratensoße und Kartoffeln (1,3,a,d,f,g,i,j,l)	619,1 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)					Osterüberraschung (h,g)		
Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost									
Wir wünschen guten Appetit! Änderungen vorbehalten									

Kuchenangebot für 2026

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 14.03.2026	Apfelkuchen	
Sonntag 15.03.2026	Erdbeer-Buttermilchschnitte	
Samstag 21.03.2026	Käsekuchen	
Sonntag 22.03.2026	Mandarine- Sahne- Schnitte	
Samstag 28.03.2026	Rhabarber- Erdbeerblechkuchen	
Sonntag 29.03.2026	Russischer Zupfkuchen	
Samstag 04.04.2026	Schoko-Kokos-Kuchen	
Sonntag 05.04.2026	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	

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 - 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.