Tel: 03447-857133
Portion 7,70 €
Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.
Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 16.11. bis 22.11.2026		X
Mo. 16.11.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal	
		Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)		
	Menü II	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g)	373,3 kcal	
		Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)		
Di. 17.11.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g)	232 kcal	
		Apfelmus (3)		
	Menü II	Schweinesteak mit Bratensoße, Pilzgemüse und Salzkartoffeln (a,g,f,i,j,l)	486,5 kcal	
		Apfelmus (3)		
Mi. 18.11.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g)	506,4 kcal	
		Banane		
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	241,7 kcal	
		Banane		
Do. 19.11.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	392,9 kcal	
		Kleiner Saft		
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	554,3 kcal	
		Kleiner Saft		
Fr. 20.11.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (a,a1,g,S)	560,2 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)		
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,c,j,g)	438,5 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)		
Sa. 21.11.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g)	499,2 kcal	
		Apfelmus (3)		
	Menü II	Ratatouillegemüsepfanne mit Reis (a1,a,)	185,6 kcal	
		Apfelmus (3)		
So. 22.11.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten,Kohlrabigemüse,Kartoffeln(1,a1,S,a,j)	463,8 kcal	
		Rote Grütze (1,a)		
	Menü II	gebratenes Hokifilet, Zucchini-Möhren-Soße, Kartoffelpüree (a,a1,d1,g,i,j)	699,6 kcal	
		Rote Grütze (1,a)		

		Woche vom 23.11. bis 29.11.2026		X
Mo 23.11.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j)	470 kcal	
		Bananenjoghurt (g)		
	Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	173 kcal	
		Bananenjoghurt (g)		
Di. 24.11.	Menü I	Germknödel gefüllt mit Kirschen(2,a,a1) und Vanillesoße (g)	523,7 kcal	
		Stracciatellajoghurt (g)		
	Menü II	Spaghetti mit Tomaten- Basilikumsoße, Jägerschnitzel (1,2,3,a,j,l)	696 kcal	
		Stracciatellajoghurt (g)		
Mi. 25.11.	Menü I	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln (g)	349 kcal	
		Wackelpudding (1)		
	Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j)	452,6 kcal	
		Wackelpudding (1)		
Do. 26.11.	Menü I	paniertes Seelachsfilet mit Zitronensoße und Kartoffelpüree (1,3,5,a,d,j,g,l)	589,3 kcal	
		Kleiner Saft		
	Menü II	mediterrane Gemüsepfanne mit Langkornreis (1,a,d,f,g,i)	616,6 kcal	
		Kleiner Saft		
Fr. 27.11.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	174,4 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)		
	Menü II	Currywurst mit Letschosoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,a1,9)	744,8 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)		
Sa. 28.11.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	178 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)		
	Menü II	bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)		
1. Advent So. 29.11.	Menü I	Tafelspitz mit Meerettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	387 kcal	
		Ananaskompott		
	Menü II	Schlemmerfilet"Bordelaise",Dillsoße,Salzkartoffeln(a,a1,d,g,j)	582 kcal	
		Ananaskompott		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133
Portion 7,70 €
Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 30.11. bis 06.12.2026		X
Mo. 30.11.	Menü I	Gelbe-Erbsen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	642,9 kcal	
		Banane		
	Menü II	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffelpüree (a,a1,S)	582,1 kcal	
		Banane		
Di. 01.12.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal	
		Rote Grütze (1,a)		
	Menü II	Sülze mit Remoladensoße,Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j)	1105,7 kcal	
		Rote Grütze (1,a)		
Mi. 02.12.	Menü I	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i)	346,2 kcal	
		Kirschjoghurt (g)		
	Menü II	Makkaroni, Bolognese mit Gemüse (Mais,Möhre) (a,a1,c)	594,8 kcal	
		Kirschjoghurt (g)		
Do. 03.12.	Menü I	Seelachswürfel mit Möhrenscheiben in Zitronensoße und Dampfkartoffeln(a,a1,d,g)	293,1 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)		
	Menü II	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c)	414,6 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)		
Fr. 04.12.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	392,9 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)		
	Menü II	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j)	1071,3 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)		
Sa. 05.12.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille (g)		
	Menü II	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Kartoffelpüree (1,a,c,S,i,j)	1094,2 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille (g)		
Nicolaus So. 06.12.	Menü I	Putenbraten mit Rahmchampignons, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal	
		Nikolausüberraschung		
	Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j)	696,3 kcal	
		Nikolausüberraschung		

		Woche vom 07.12. bis 13.12.2026		X
Mo. 07.12.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal	
		Ananasquark (g)		
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	241,7 kcal	
		Ananasquark (g)		
Di. 08.12.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal	
		Obst		
	Menü II	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal	
		Obst		
Mi. 09.12.	Menü I	Asiatische Reispfanne mit Hähnchen (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal	
		Aprikosenkompott (3)		
	Menü II	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal	
		Aprikosenkompott (3)		
Do. 10.12.	Menü I	Blumenkohlröschen in Dillsoße mit Dampfkartoffel (a,a1,g)	587,2 kcal	
		Rote-Beete-Salat (9)		
	Menü II	paniertes Seelachsfilet, Zitronensoße, Rotkraut, Kartoffeln (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,g,j)	712,2 kcal	
		Rote-Beete-Salat (9)		
Fr. 11.12.	Menü I	Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt (a1,a,g)	528,1 kcal	
		Fruchtcocktail (1)		
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S)	628,7 kcal	
		Fruchtcocktail (1)		
Sa. 12.12.	Menü I	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 kcal	
		Pfirsichjoghurt (g)		
	Menü II	Herzragout mit Kartoffelpüree (g,i,j)	462,8 kcal	
		Pfirsichjoghurt (g)		
3. Advent So. 13.12.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal	
		Milchschokopudding (g)		
	Menü II	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j)	658,9 kcal	
		Milchschokopudding (g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2026

	Kuchenangebot	Stückzahl
Samstag 21.11.2026	Apfelkuchen	
Sonntag 22.11.2026	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 28.11.2026	gefüllte Eclairs	
Sonntag 29.11.2026	Erbeer-Himbeer-Joghurtschnitte	
Samstag 05.12.2026	Quarkbällchen	
Sonntag 06.12.2026	Schwarzwälderrolle	
Samstag 12.12.2026	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	
Sonntag 13.12.2026	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte	

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 Eiererzeugisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnise, 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.