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

Menüplan

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

		Woche vom 19.10. bis 25.10.2026		X
Mo. 19.10.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel	475,2 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	
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
Di. 20.10.	Menü I	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3)	515,1 kcal	
		Beerengrütze		
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal	
		Beerengrütze		
Mi. 21.10.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g)	555,1 kcal	
		Apfelmus (3)		
	Menü II	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g)	491,3 kcal	
		Apfelmus (3)		
Do. 22.10.	Menü I	Schweinefrikadelle, Pfannengemüse,Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1)	707,7 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)		
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j)	492,3 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)		
Fr. 23.10.	Menü I	Mexikanischer Hackfleischeintopf mit Kartoffelwürfel (1,a,l)	410,5 kcal	
		Birnenjoghurt		
	Menü II	gedünstetes Seelachsfilet mit Kräutersoße, Schnittlauchkarotten und Stampfkartoffeln (1,a1,a,d,j,l)	666,9 kcal	
		Birnenjoghurt		
Sa. 24.10.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g)	319,1 kcal	
		Zitronenmouse (g)		
	Menü II	Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g)	404,1 kcal	
		Zitronenmouse (g)		
So. 25.10.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j)	598,6 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)		
	Menü II	Paprikagulasch mit Kartoffeln (S)	566,6 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)		

		Woche vom 26.10. bis 01.11.2026		X
Mo 26.10.	Menü I	Nudeleintopf mit bunten Gemüse,Geflügelfleisch (a1,a,c,i)	330 kcal	
		Apfel		
	Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	178 kcal	
		Apfel		
Di. 27.10.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffelklöße (a,a1,j,S,g)	805,1 kcal	
		Waldbeerjoghurt (g)		
	Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal	
		Waldbeerjoghurt (g)		
Mi. 28.10.	Menü I	gebratene Geflügelbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffeln (a,a1,c,g,l,i)	824,4 kcal	
		Schokopudding (g)		
	Menü II	Fleckeeintopf (3,9,a,l,5)	392,9 kcal	
		Schokopudding (g)		
Do. 29.10.	Menü I	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße und Langkornreis (1,3,5,a,g,j,l,d,)	447,8 kcal	
		Rote-Beete-Salat (9)		
	Menü II	Leberknödel mit Majoransoße und Kartoffelpüree(g,S,1a, 1)	750 kcal	
		Rote-Beete-Salat (9)		
Fr. 30.10.	Menü I	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatenragout (a,a1,c,g,1)	539,9 kcal	
		Bananenquark (g)		
	Menü II	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln (a1,1,2,3,8,j,a,f,g,i)	852,9 kcal	
		Bananenquark (g)		
Reformation Sa. 31.10.	Menü I	Kaninchenragout mit Rotkohl und Kartoffelklöße (1,3,a,i,g,j,l,a1)	550,3 kcal	
		Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
	Menü II	gefüllter Schweinebraten mit Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln (S,a1,a,1,j)	391,7 kcal	
		Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
So. 01.11.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i)	889,4 kcal	
		Apfel-Zimt-Dessert		
	Menü II	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse und Spätzle (a,a1,g)	370,6 kcal	
		Apfel-Zimt-Dessert		

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 02.11. bis 08.11.2026		X
Mo. 02.11.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S)	628,7 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)		
	Menü II	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g, a1)	149,7 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)		
Di. 03.11.	Menü I	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese(a,i, a1,S) Reibekäse (g)	616,6 kcal	
		Obst		
	Menü II	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g)	379,7 kcal	
		Obst		
Mi. 04.11.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Dampfkartoffeln (a1,a,g,j)	506,4 kcal	
		Rote-Beete-Salat (9)		
	Menü II	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 kcal	
		Rote-Beete-Salat (9)		
Do. 05.11.	Menü I	Hefeklöße mit Heidelbeeren (1,a,g)	445,2 kcal	
		Apfelmus (3)		
	Menü II	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal	
		Apfelmus (3)		
Fr. 06.11.	Menü I	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren,Langkornreis(a,a1,g)	239 kcal	
		Mandarinenkompott		
	Menü II	Wirsingroulade in Bratensoße und Dampfkartoffeln (a1,a,S,j,g)	427,2 kcal	
		Mandarinenkompott		
Sa. 07.11.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal	
		Orangejoghurt (g)		
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1251,0 kcal	
		Orangejoghurt (g)		
So. 08.11.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Dampfkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	717,1 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark		
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse, Dampfkartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	516,1 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark		

		Woche vom 09.11. bis 15.11.2026		X
Mo. 09.11.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	174,4 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)		
	Menü II	Weiße-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S)	249,1 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)		
Di. 10.11.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße, Dampfkartoffeln (1,c,g,5,3,l)	528,4 kcal	
		Milchschokopudding (g)		
	Menü II	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S)	548,8 kcal	
		Milchschokopudding (g)		
Mi. 11.11.	Menü I	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt (g)	786,6 kcal	
		Apfelmus (3)		
	Menü II	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1, a,c,j,g)	603,3 kcal	
		Apfelmus (3)		
Do. 12.11.	Menü I	Seelachsfilet in mediteraner Gemüse-Tomatensoße, Langkornreis (a,a1,d)	378,3 kcal	
		Banane		
	Menü II	Geschnetzeltes vom Schwein, Kaisergemüse, Kartoffelpüree (3,a,g,i,j,l)	623,6 kcal	
		Banane		
Fr. 13.11.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse, Dampfkartoffeln (a1,g,a,j,S)	503,5 kcal	
		Pfirsichkompott (3)		
	Menü II	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	503,6 kcal	
		Pfirsichkompott (3)		
Sa. 14.11.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, Dampfkartoffeln (2,3,8,S,a,a1)	335,5 kcal	
		Kirschquarkspeise (g)		
	Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,a1)	187,2 kcal	
		Kirschquarkspeise (g)		
So. 15.11.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Kartoffelklöße (a1,1,g,a,i,j,)	381,1 kcal	
		Stracciatellajoghurt (g)		
	Menü II	Kasslergulasch mit Brokkoligemüse und Kartoffelklöße (a1,1,a,f,g,i,j,S)	484,2 kcal	
		Stracciatellajoghurt (g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2026

	Kuchenangebot	Stückzahl
Samstag 24.10.2026	Aprikosenkuchen	
Sonntag 25.10.2026	Schokoladenkuchen	
Samstag 31.10.2026	Bienenstich	
Sonntag 01.11.2026	Erdbeersahnerolle	
Samstag 07.11.2026	Pflaumenkuchen	
Sonntag 08.11.2026	Schoko-Sahne-Schnitte	
Samstag 14.11.2026	Wiener Apfelkuchen	
Sonntag 15.11.2026	Mandarine- Sahne- Schnitte	

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.