

Tel: 03447-857133

Portion 7,70 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 21.09. bis 27.09.2026		X			Woche vom 28.09. bis 04.10.2026		X
Mo. 21.09.	Menü I	Gelbe-Erbsen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	642,9 kcal	Mo 28.09.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal		
		Banane				Ananasquark			
	Menü II	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffelpüree (a,a1,S)	582,1 kcal		Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	241,7 kcal		
		Banane				Ananasquark			
Di. 22.09.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal	Di. 29.09.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal		
		Rote Grütze (1,a)				Obst			
	Menü II	Sülze mit Remoladensoße,Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j)	1105,7 kcal		Menü II	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal		
		Rote Grütze (1,a)				Obst			
Mi. 23.09.	Menü I	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i)	346,2 kcal	Mi. 30.09.	Menü I	Asiatische Reispfanne mit Hähnchen (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal		
		Kirschjoghurt (g)				Aprikosenkompott (3)			
	Menü II	Makkaroni, Bolognese mit Gemüse (Mais,Möhre) (a,a1,c)	594,8 kcal		Menü II	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal		
		Kirschjoghurt (g)				Aprikosenkompott (3)			
Do. 24.09.	Menü I	Seelachswürfel mit Möhrenscheiben in Zitronensoße und Dampfkartoffeln(a,a1,d,g)	293,1 kcal	Do. 01.10.	Menü I	Blumenkohlröschen in Dillsoße mit Dampfkartoffel (a,a1,g)	587,2 kcal		
		Bohnensalat (3,5,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		
		Bohnensalat (3,5,l)				Rote-Beete-Salat (9)			
Fr. 25.09.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	392,9 kcal	Fr. 02.10.	Menü I	Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt (a1,a,g)	528,1 kcal		
		Vanillequarkspeise (g)				Fruchtcocktail (1)			
	Menü II	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j)	1071,3 kcal		Menü II	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S)	628,7 kcal		
		Vanillequarkspeise (g)				Fruchtcocktail (1)			
Sa. 26.09.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal	Sa. 03.10.	Menü I	Schweinelendenbraten mit Speckbohnen und Kartoffeln (1,g,3,a,i,j,l)	353 kcal		
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Pfirsichjoghurt (g)			
	Menü II	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Kartoffelpüree (1,a,c,S,i,j)	1094,2 kcal		Menü II	gefüllte Fischroulade mit Kaisergemüse, Dillsoße und Kartoffeln (d,1,a1,g,j)	489 kcal		
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Pfirsichjoghurt (g)			
So. 27.09.	Menü I	Putenbraten mit Rahmchampignons, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal	So. 04.10.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal		
		Pfirsichkompott (3)				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		
		Pfirsichkompott (3)				Milchschokopudding (g)			

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 05.10. bis 11.10.2026	X			Woche vom 12.10. bis 18.10.2026	X
Mo. 05.10.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g)	232 kcal	Mo. 12.10.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch (S,a1,a,1,2,3)	355 kcal
		Apfelmus (3)				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
		Apfelmus (3)				Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)	
Di. 06.10.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j)	506,4 kcal	Di. 13.10.	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. 07.10.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j)	470 kcal	Mi. 14.10.	Menü I	Gyrosplanne 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. 08.10.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,d,j)	554,9 kcal	Do. 15.10.	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	Gemüse-Ei-Schnitte (Blumenkohl,Brokkoli,Möhre) Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree (c,a,a1,g)	718 kcal
		Apfel				Wackelpudding (1)	
Fr. 09.10.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	736,8 kcal	Fr. 16.10.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g)	863,6 kcal
		Heidelbeerquarkspeise (g)				Apfelmus (3)	
	Menü II	Weißer-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. 10.10.	Menü I	bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal	Sa. 17.10.	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. 11.10.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j)	777,6 kcal	So. 18.10.	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	Pilzpfanne 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

Kuchenangebot für 2026

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 26.09.2026	Donuts	
Sonntag 27.09.2026	Erdbeerfruchtschnitte	
Samstag 03.10.2026	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte	
Sonntag 04.10.2026	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	
Samstag 10.10.2026	Zitronenmuffin	
Sonntag 11.10.2026	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 17.10.2026	Marmorkuchen	
Sonntag 18.10.2026	Schoko-Kokos-Kuchen	

Kuchenslieferung 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.