

Tel: 03447-857133

Portion 7,70 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

Woche vom 24.08. bis 30.08.2026			X	Woche vom 31.08. bis 06.09.2026			X
Mo. 24.08.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S)	628,7 kcal	Mo 31.08.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	174,4 kcal
		Vanillequarkspeise (g)	Banane				
	Menü II	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g, a1)	149,7 kcal		Menü II	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S)	249,1 kcal
		Vanillequarkspeise (g)	Banane				
Di. 25.08.	Menü I	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese(a,i, a1,S) Reibekäse (g)	616,6 kcal	Di. 01.09.	Menü I	Rührei mit Gurkensalat und Salzkartoffeln (1,c,g,5,3,l)	528,4 kcal
		Obst	Milchschokopudding (g)				
	Menü II	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g)	379,7 kcal		Menü II	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S)	548,8 kcal
		Obst	Milchschokopudding (g)				
Mi. 26.08.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j)	506,4 kcal	Mi. 02.09.	Menü I	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt (g)	786,6 kcal
		Rote-Beete-Salat (9)	Apfelmus (3)				
	Menü II	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 kcal		Menü II	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1, a,c,j,g)	603,3 kcal
		Rote-Beete-Salat (9)	Apfelmus (3)				
Do. 27.08.	Menü I	Hefeklöße mit Vanillesoße (1,a,g)	445,2 kcal	Do. 03.09.	Menü I	Seelachsfilet in mediterraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis (a,a1,d)	378,3 kcal
		Apfelmus (3)	Zitronenquarkspeise (g)				
	Menü II	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal		Menü II	Geschnetzeltes vom Schwein, Kaisergemüse, Kartoffelpüree (3,a,q,i,i,l)	623,6 kcal
		Apfelmus (3)	Zitronenquarkspeise (g)				
Fr. 28.08.	Menü I	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren,Langkornreis(a,a1,g)	239 kcal	Fr. 04.09.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	503,5 kcal
		Mandarinenkompott	Pfirsichkompott (3)				
	Menü II	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,g)	427,2 kcal		Menü II	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	503,6 kcal
		Mandarinenkompott	Pfirsichkompott (3)				
Sa. 29.08.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal	Sa. 05.09.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S,a,a1)	335,5 kcal
		Orangejoghurt (g)	Kirschquarkspeise (g)				
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1251,0 kcal		Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,a1)	187,2 kcal
		Orangejoghurt (g)	Kirschquarkspeise (g)				
So. 30.08.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	717,1 kcal	So. 06.09.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Kartoffelklöße (a1,1,g,a,i,j,)	381,1 kcal
		Schoko-Kokos-Quark	Stracciatellajoghurt (g)				
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	516,1 kcal		Menü II	Kasslergulasch mit Brokkoligemüse und Kartoffelklöße (a1,1,a,f,g,i,j,S)	484,2 kcal
		Schoko-Kokos-Quark	Stracciatellajoghurt (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 07.09. bis 13.09.2026			X	Woche vom 14.09. bis 20.09.2026			X
Mo. 07.09.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal	Mo. 14.09.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j)	470 kcal
		Milchschokopudding (g)				Bananenjoghurt	
	Menü II	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g)	373,3 kcal		Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	173 kcal
		Milchschokopudding (g)				Bananenjoghurt	
Di. 08.09.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g)	232 kcal	Di. 15.09.	Menü I	Germknödel gefüllt mit Kirschen(2,a,a1) und Vanillesoße (g)	523,7 kcal
		Apfelmus (3)				Stracciatellajoghurt (g)	
	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
		Apfelmus (3)				Stracciatellajoghurt (g)	
Mi. 09.09.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g)	506,4 kcal	Mi. 16.09.	Menü I	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln (g)	349 kcal
		Banane				Wackelpudding (1)	
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	241,7 kcal		Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j)	452,6 kcal
		Banane				Wackelpudding (1)	
Do. 10.09.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	392,9 kcal	Do. 17.09.	Menü I	paniertes Seelachsfilet mit Zitronensoße und Kartoffelpüree (1,3,5,a,d,j,g,l)	589,3 kcal
		Erdbeerkompott				Kleiner Saft	
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	554,3 kcal		Menü II	Vegetarische Gemüsepfanne mit Langkornreis (1,a,d,f,g,i)	616,6 kcal
		Erdbeerkompott				Kleiner Saft	
Fr. 11.09.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (a,a1,g,S)	560,2 kcal	Fr. 18.09.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	174,4 kcal
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (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
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (g)	
Sa. 12.09.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g)	499,2 kcal	Sa. 19.09.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	178 kcal
		Apfelmus (3)				Karamellsahnepudding (g)	
	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
		Apfelmus (3)				Karamellsahnepudding (g)	
So. 13.09.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten,Kohlrabigemüse,Kartoffeln(1,a1,S,a,j)	463,8 kcal	So. 20.09.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	387 kcal
		Rote Grütze (1,a)				Fruchtjoghurt (g)	
	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
		Rote Grütze (1,a)				Fruchtjoghurt (g)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2026

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 29.08.2026	Butterkuchen	
Sonntag 30.08.2026	Erdbeer-Buttermilchschnitte	
Samstag 05.09.2026	Eierschecke	
Sonntag 06.09.2026	Käse-Mandarinen-Sahneschnitte	
Samstag 12.09.2026	Kirschsandkuchen	
Sonntag 13.09.2026	Quark-Mohnkuchen	
Samstag 19.09.2026	Rhabarber- Erdbeerblechkuchen	
Sonntag 20.09.2026	Zitronen-Limette-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 - 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.