

Tel: 03447-857133

Portion 7,70 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 27.07. bis 02.08.2026	X			Woche vom 03.08. bis 09.08.2026	X
Mo. 27.07.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g) 232 kcal		Mo 03.08.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Kasslerfleisch (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. 28.07.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j) 506,4 kcal		Di. 04.08.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S) 747,8 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)				Wassermelone	
	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)				Wassermelone	
Mi. 29.07.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j) 470 kcal		Mi. 05.08.	Menü I	Gyrospfanne 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. 30.07.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,d,j) 554,9 kcal		Do. 06.08.	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,q) 718 kcal	
		Apfel				Wackelpudding (1)	
Fr. 31.07.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S) 736,8 kcal		Fr. 07.08.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g) 863,6 kcal	
		Heidelbeerquarkspeise (g)				Apfelmus (3)	
	Menü II	Weiß-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. 01.08.	Menü I	bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g) 357,4 kcal		Sa. 08.08.	Menü I	Grünkohleintopf mit Rauchfleisch (S,i) 294,5 kcal	
		Wackelpudding mit Vanillesauce				Gurkensalat (3,5,l)	
	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				Gurkensalat (3,5,l)	
So. 02.08.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j) 777,6 kcal		So. 09.08.	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	Honigrustenbraten,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

Tel: 03447-857133

Portion 7,70 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 10.08. bis 16.08.2026		X			Woche vom 17.08. bis 23.08.2026		X
Mo. 10.08.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel	475,2 kcal		Mo. 17.08.	Menü I	Nudeleintopf mit bunten Gemüse,Geflügelfleisch (a1,a,c,i)	330 kcal	
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)	Apfel						
	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. 11.08.	Menü I	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3)	515,1 kcal		Di. 18.08.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffelklöße (a,a1,j,S,g)	805,1 kcal	
		Beerengrütze	Waldbeerjoghurt (g)						
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal			Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal	
		Beerengrütze	Waldbeerjoghurt (g)						
Mi. 12.08.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g)	555,1 kcal		Mi. 19.08.	Menü I	gebratene Geflügelbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffeln (a,a1,c,g,l,i)	824,4 kcal	
		Apfelmus (3)	Schokopudding (g)						
	Menü II	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g)	491,3 kcal			Menü II	Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt (a1,a,g)	528,1 kcal	
		Apfelmus (3)	Schokopudding (g)						
Do. 13.08.	Menü I	Schweinefrikadelle, Pfannengemüse,Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1)	707,7 kcal		Do. 20.08.	Menü I	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße und Kartoffeln (1,3,5,a,g,j,l,d,)	447,8 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)	Wassermelone						
	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)	Wassermelone						
Fr. 14.08.	Menü I	Mexikanische Hackfleischpfanne mit Kartoffelwürfel (1,a,l)	410,5 kcal		Fr. 21.08.	Menü I	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatenragout (a,a1,c,g,1)	539,9 kcal	
		Weißkrautsalat	Erdbeerquark (g)						
	Menü II	gedünstetes Seelachsfilet mit Kräutersoße, Schnittlauchkarotten und Stampfkartoffeln (1,a1,a,d,j,l)	666,9 kcal			Menü II	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln (a1,1,2,3,8,j,a,f,g,i)	852,9 kcal	
		Weißkrautsalat	Erdbeerquark (g)						
Sa. 15.08.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g)	319,1 kcal		Sa. 22.08.	Menü I	Kaisergemüseeintopf mit Schweinefeisch (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	Kesselgulasch vom Schwein mit Weißbrot (a,a1,2,j,)	517,5 kcal	
		Zitronenmouse (g)	Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)						
So. 16.08.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j)	598,6 kcal		So. 23.08.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i)	889,4 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)	Cremedessert Latte Macchiato						
	Menü II	Paprikagulasch mit Kartoffeln (S)	566,6 kcal			Menü II	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse und Spätzle (a,a1,g)	370,6 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)	Cremedessert Latte Macchiato						

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2026

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 01.08.2026	Bienenstich	
Sonntag 02.08.2026	Erbeer-Himbeer-Joghurtschnitte	
Samstag 08.08.2026	Blaubeermuffin	
Sonntag 09.08.2026	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte	
Samstag 15.08.2026	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 16.08.2026	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	
Samstag 22.08.2026	Rührkuchen Mandarine	
Sonntag 23.08.2026	Wiener Apfelkuchen	

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.