

Tel: 03447-857133

Portion 7,44 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

Woche vom 28.07. bis 03.08.2025			X	Woche vom 04.08. bis 10.08.2025			X
Mo. 28.07.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1) 642,9 kcal		Mo 04.08.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S) 526,4 kcal	
		Banane				Birnenkompott (3)	
	Menü II	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffeln (a,a1,S) 582,1 kcal			Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j) 586,9 kcal	
		Banane				Birnenkompott (3)	
Di. 29.07.	Menü I	Makkaroni mit Bolognesesoße (a,a1,c) 594,8 kcal		Di. 05.08.	Menü I	Chinapfanne mit Kurkumareis (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j) 524 kcal	
		Himbeerpudding mit Vanillasoße				Vanillepudding (1,g)	
	Menü II	Sülze mit Remoladensoße,Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j) 1105,7 kcal			Menü II	Gabelspaghetti mit Schinken-Käse-Sahne-Soße (a1,c,g) 850 kcal	
		Himbeerpudding mit Vanillasoße				Vanillepudding (1,g)	
Mi. 30.07.	Menü I	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i) 346,2 kcal		Mi. 06.08.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j) 320 kcal	
		Kirschjoghurt (g)				Aprikosenkompott (3)	
	Menü II	Schweinebraten,grüne Bohnen,Semmelknödel (j,S,a,a1,g,j,c) 636,8 kcal			Menü II	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S) 731,8 kcal	
		Kirschjoghurt (g)				Aprikosenkompott (3)	
Do. 31.07.	Menü I	paniertes Schellfischfilet mit Zitronensoße und Dampfkartoffeln (1,3,5,a,d,j,l) 419 kcal		Do. 07.08.	Menü I	Leberkäse, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffeln (2,3,8,S,g1,a1) 595,3 kcal	
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Gurkensalat (3,5,l)	
	Menü II	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c) 414,6 kcal			Menü II	paniertes Seehechtfilet, Zitrone und bunter Kartoffelsalat (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,q,i) 712,2 kcal	
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Gurkensalat (3,5,l)	
Fr. 01.08.	Menü I	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c) 328,5 kcal		Fr. 08.08.	Menü I	Grießbrei mit heißen Kirschen (a1,a,g) 528,1 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)				Ananaskompott	
	Menü II	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j) 1071,3 kcal			Menü II	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2,3,8,S,i) 614 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)				Ananaskompott	
Sa. 02.08.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g) 341,1 kcal		Sa. 09.08.	Menü I	Porreeeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S,g) 307,4 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Pfirsichjoghurt (g)	
	Menü II	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Kartoffelpüree (1,a,c,S,i,j) 1094,2 kcal			Menü II	Herzragout mit Kartoffelpüree (g,i,j) 462,8 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Pfirsichjoghurt (g)	
So. 03.08.	Menü I	Rinderbraten mit Rahmchampignons, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3) 844,5 kcal		So. 10.08.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1) 588,7 kcal	
		Pfirsichkompott (3)				Kirschkompott (1)	
	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)				Kirschkompott (1)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133

Portion 7,44 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

Woche vom 11.08. bis 17.08.2025			X	Woche vom 18.08. bis 24.08.2025			X
Mo. 11.08.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal	Mo. 18.08.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Kasslerfleisch (S,a1,a,1,2,3)	355 kcal
		Obst				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
		Obst				Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)	
Di. 12.08.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j)	506,4 kcal	Di. 19.08.	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	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (1,a,i,g)	118,1 kcal
		Bohnensalat (3,5,l)				Obst	
Mi. 13.08.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	736,8 kcal	Mi. 20.08.	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. 14.08.	Menü I	Backfisch mit Petersielensoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,d,j)	554,9 kcal	Do. 21.08.	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	Schweinerippchen, Buttererbsen, Kartoffeln (3,i,j,S,a,a1,)	476,7 kcal
		Apfel				Wackelpudding (1)	
Fr. 15.08.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j)	749 kcal	Fr. 22.08.	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)	575 kcal		Menü II	Putengeschnetzeltes mit Ananas und Reis (a,j)	484,2 kcal
		Heidelbeerquarkspeise (g)				Apfelmus (3)	
Sa. 16.08.	Menü I	bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal	Sa. 23.08.	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. 17.08.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersielenkartoffeln (g,1,a,j)	777,6 kcal	So. 24.08.	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	Honigkrustenbraten,Kaisergemüse, Petersielenkartoffeln (1,g,a,i,j,)	669 kcal		Menü II	Pilzgulasch 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 2025

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 02.08.2025	Aprikosenkuchen	
Sonntag 03.08.2025	Donauwelle	
Samstag 09.08.2025	Marmorkuchen	
Sonntag 10.08.2025	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte	
Samstag 16.08.2025	Pflaumenkuchen	
Sonntag 17.08.2025	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	
Samstag 23.08.2025	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	
Sonntag 24.08.2025	Sahnerolle Himbeer	

Kuchenzahlung nur gemeinsam
mit Menülieferung

1 Stück 1,70 €

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.