

		Woche vom 29.06. bis 05.07.2026	X			Woche vom 06.07. bis 12.07.2026	X
Mo. 29.06.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,) 366,2 kcal		Mo 06.07.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 470 kcal (a1,8,a,i,S,j)	
		Milchschockopudding (g)				Bananenjoghurt	
	Menü II	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln 373,3 kcal (1,a,a1,d,j,g)			Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g) 173 kcal	
		Milchschockopudding (g)				Bananenjoghurt	
Di. 30.06.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g) 232 kcal		Di. 07.07.	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 696 kcal (1,2,3,a,j,l)	
		Apfelmus (3)				Stracciatellajoghurt (g)	
Mi. 01.07.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g) 506,4 kcal		Mi. 08.07.	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. 02.07.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1) 392,9 kcal		Do. 09.07.	Menü I	paniertes Seelachsfilet mit Zitronensoße und Kartoffelpüree 589,3 kcal (1,3,5,a,d,j,g,l)	
		Erdbeerkompott				Kleiner Saft	
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln 554,3 kcal (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)			Menü II	Vegetarische Gemüsepfanne mit Langkornreis (1,a,d,f,g,i) 616,6 kcal	
		Erdbeerkompott				Kleiner Saft	
Fr. 03.07.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (a,a1,g,S) 560,2 kcal		Fr. 10.07.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und 174,4 kcal Hühnerfleisch (a,a1,c)	
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (g)	
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße und Kartoffelpüree 438,5 kcal (1,a,a1,c,j,g)			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. 04.07.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g) 499,2 kcal		Sa. 11.07.	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. 05.07.	Menü I	Altenburger 463,8 kcal		So. 12.07.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1) 387 kcal	
		Schwarzbraten,Kohlrabigemüse,Kartoffeln(1,a1,S,a,j)				Fruchtjoghurt (g)	
	Menü II	Rote Grütze (1,a)			Menü II	Schlemmerfilet" Bordelaise", Dillsoße, Salzkartoffeln(a,a1,d,g,j) 582 kcal	
		gebratenes Hokifilet, Gemüsesoße, Kartoffelpüree (a,a1,d1,g,i,j) 699,6 kcal				Fruchtjoghurt (g)	
		Rote Grütze (1,a)					

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 13.07. bis 19.07.2026		X			Woche vom 20.07. bis 26.07.2026		X
Mo. 13.07.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	642,9 kcal		Mo. 20.07.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal	
		Banane				Menü II	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. 14.07.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal		Di. 21.07.	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. 15.07.	Menü I	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i)	346,2 kcal		Mi. 22.07.	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. 16.07.	Menü I	Seelachswürfel mit Möhrenscheiben in Zitronensoße und Dampfkartoffeln(a,a1,d,g)	293,1 kcal		Do. 23.07.	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. 17.07.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	392,9 kcal		Fr. 24.07.	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. 18.07.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal		Sa. 25.07.	Menü I	Kohlrabeintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 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. 19.07.	Menü I	Putenbraten mit Rahmchampignons, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal		So. 26.07.	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

Kuchenangebot für 2026

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 04.07.2026	Apfelkuchen	
Sonntag 05.07.2026	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 11.07.2026	Aprikosenkuchen	
Sonntag 12.07.2026	Donauwelle	
Samstag 18.07.2026	Schoko-Rote-Grützekuchen	
Sonntag 19.07.2026	Mandarine- Sahne- Schnitte	
Samstag 25.07.2026	Käsekuchen	
Sonntag 26.07.2026	Latte-Macchiato-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 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.