

Tel: 03447-857133

Portion 7,23 €

Küche Altenburg

# Menüplan

**Deutsches Rotes Kreuz**  
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 03.06. bis 09.06.2024	X			Woche vom 10.06. bis 16.06.2024	X
<b>Mo.</b> <b>03.06.</b>	<b>Menü I</b>	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1) Banane	542,7 kcal	<b>Mo</b> <b>10.06.</b>	<b>Menü I</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S) Birnenkompott (3)	526,4 kcal
	<b>Menü II</b>	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffeln (a,a1,S) Banane	601,5 kcal		<b>Menü II</b>	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j) Birnenkompott (3)	586,9 kcal
<b>Di.</b> <b>04.06.</b>	<b>Menü I</b>	Makkaroni, Gemüse-Geflügel- Bolognese(Huhn, Tomate, Zucchini, Mais, Möhre) (a,a1,c) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	438,1 kcal	<b>Di.</b> <b>11.06.</b>	<b>Menü I</b>	Chinapfanne mit Kurkumareis (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j) Vanillepudding (1,g)	524 kcal
	<b>Menü II</b>	Sülze mit Remoladensoße, Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	1125,6 kcal		<b>Menü II</b>	Gabelspaghetti mit Schinken-Käse-Sahne-Soße (a1,c,g) Vanillepudding (1,g)	850 kcal
<b>Mi.</b> <b>05.06.</b>	<b>Menü I</b>	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i) Kirschjoghurt (g)	346,2 kcal	<b>Mi.</b> <b>12.06.</b>	<b>Menü I</b>	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j) Aprikosenkompott (3)	558,0 kcal
	<b>Menü II</b>	Schweinebraten, grüne Bohnen, Semmelknödel (j,S,a,a1,g,j,c) Kirschjoghurt (g)	636,8 kcal		<b>Menü II</b>	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S) Aprikosenkompott (3)	731,8 kcal
<b>Do.</b> <b>06.06.</b>	<b>Menü I</b>	Schellfischfilet in Cornflakespanade, Zitronensoße, Dampfkartoffeln (1,a,a1,g,j,d) Weißkohl-Rohkost (3,l)	469,4 kcal	<b>Do.</b> <b>13.06.</b>	<b>Menü I</b>	Leberkäse, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffelpüree (2,3,8,S,g1,a1) Erdbeerquark (g)	595,3 kcal
	<b>Menü II</b>	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c) Weißkohl-Rohkost (3,l)	414,6 kcal		<b>Menü II</b>	Fleischklößchen mit Gemüsesoße und Reis (1,a,f,g,i,j,l) Erdbeerquark (g)	593,2 kcal
<b>Fr.</b> <b>07.06.</b>	<b>Menü I</b>	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c) Vanillequarkspeise (g)	328,5 kcal	<b>Fr.</b> <b>14.06.</b>	<b>Menü I</b>	Grießbrei mit heißen Kirschen (a1,a,g) Ananaskompott	528,1 kcal
	<b>Menü II</b>	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j) Vanillequarkspeise (g)	1071,3 kcal		<b>Menü II</b>	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2,3,8,S,i) Ananaskompott	614 kcal
<b>Sa.</b> <b>08.06.</b>	<b>Menü I</b>	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g) Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	341,1 kcal	<b>Sa.</b> <b>15.06.</b>	<b>Menü I</b>	Porreeeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S,g) Pflirsichjoghurt (g)	307,4 kcal
	<b>Menü II</b>	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Kartoffelpüree (1,a,c,S,i,j) Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	1094,2 kcal		<b>Menü II</b>	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree (2,3,8,a,i,j,S,g) Pflirsichjoghurt (g)	684,3 kcal
<b>So.</b> <b>09.06.</b>	<b>Menü I</b>	Rinderbraten mit Champignongemüse, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3) Pflirsichkompott (3)	844,5 kcal	<b>So.</b> <b>16.06.</b>	<b>Menü I</b>	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1) Mandarinenkompott	588,7 kcal
	<b>Menü II</b>	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j) Pflirsichkompott (3)	696,3 kcal		<b>Menü II</b>	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j) Mandarinenkompott	658,9 kcal

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

**Wir wünschen guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten

Tel: 03447-857133

Portion 7,23 €

Küche Altenburg

# Menüplan

 Deutsches Rotes Kreuz   
 Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 17.06. bis 23.06.2024		X			Woche vom 24.06. bis 30.06.2024		X
Mo. 17.06.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal		Mo. 24.06.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Kasslerfleisch (S,a1,a,1,2,3)	355 kcal	
		Obst				Menü II	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. 18.06.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (1,a,a1,d,j)	554,9 kcal		Di. 25.06.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S)	747,8 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)				Menü II	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (1,a,i,g)	118,1 kcal	
	Menü II	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,j,S)	986 kcal				Obst		
		Bohnensalat (3,5,l)							
Mi. 19.06.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	736,8 kcal		Mi. 26.06.	Menü I	Gyrospfanne mit Reis (a,l)	616,3 kcal	
		Erdbeerjoghurt (1,g)				Menü II	Rote-Beete-Salat (9)		
	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)					Rote-Beete-Salat (9)		
Do. 20.06.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j)	318,7 kcal		Do. 27.06.	Menü I	Hering in Apfel-Gurken-Joghurt-Schnittlauchsoße, Dampfkartoffeln (2,d,g)	640,5 kcal	
		Apfelmus (3)				Menü II	Schwarzer-Johannisbeer-Quarkspeise (g)		
	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	
		Apfelmus (3)					Schwarzer-Johannisbeer-Quarkspeise (g)		
Fr. 21.06.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,g,j)	681,1 kcal		Fr. 28.06.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g)	863,6 kcal	
		Heidelbeerquarkspeise (g)				Menü II	Schokopudding mit Sahne (g)		
	Menü II	gebratene Fischboulette, Kräutersoße, buntes Gemüse, Kartoffelpüree (1,2,9,a,c,d,g,a1,j,3,5)	827,1 kcal			Menü II	Schweinerippchen, Bayrischkraut, Kartoffeln (3,i,j,S,a,a1,)	476,7 kcal	
		Heidelbeerquarkspeise (g)					Schokopudding mit Sahne (g)		
Sa. 22.06.	Menü I	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal		Sa. 29.06.	Menü I	Grünkohleintopf mit Rauchfleisch (S,i)	294,5 kcal	
		Wackelpudding mit Vanillesauce				Menü II	Aprikosenkompott (3)		
	Menü II	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g)	524,2 kcal			Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,)	270,9 kcal	
		Wackelpudding mit Vanillesauce					Aprikosenkompott (3)		
So. 23.06.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j)	777,6 kcal		So. 30.06.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1)	630,7 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)				Menü II	Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		
	Menü II	Honigkrustenbraten,Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j,)	669 kcal			Menü II	Pilzgulasch mit Kartoffelklößen (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 2024*

<b>Kuchenangebot</b>		<b>Stückzahl</b>
<b>Samstag</b> 08.06.2024	Amerikaner	
<b>Sonntag</b> 09.06.2024	Eierschecke	
<b>Samstag</b> 15.06.2024	Marmorkuchen	
<b>Sonntag</b> 16.06.2024	Tiramisuschnitte	
<b>Samstag</b> 22.06.2024	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	
<b>Sonntag</b> 23.06.2024	Mandarine- Sahne- Schnitte	
<b>Samstag</b> 29.06.2024	Butterkuchen	
<b>Sonntag</b> 30.06.2024	Kirsch-Schoko-Schnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung

1 Stück 1,61 €

**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.