

Tel: 03447-857133

Portion 7,23 €

Küche Altenburg

# Menüplan

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

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 06.05. bis 12.05.2024	X			Woche vom 13.05. bis 19.05.2024	X
<b>Mo.</b> <b>06.05.</b>	<b>Menü I</b>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S) Erdbeerjoghurt (1,g)	404,4 kcal	<b>Mo</b> <b>13.05.</b>	<b>Menü I</b>	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c) Banane	323,1 kcal
	<b>Menü II</b>	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g, a1) Erdbeerjoghurt (1,g)	347,8 kcal		<b>Menü II</b>	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S) Banane	565,7 kcal
<b>Di.</b> <b>07.05.</b>	<b>Menü I</b>	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese(a,i, a1,S) Reibekäse (g) Birnenkompott (3)	728,3 kcal	<b>Di.</b> <b>14.05.</b>	<b>Menü I</b>	gebratene Hähnchenbrust, Gefügelsoße, Blumenkohl, Kartoffeln (a,a1,g,i,l) Rettichsalat mit Joghurt (g)	823,7 kcal
	<b>Menü II</b>	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,) Birnenkompott (3)	270,9 kcal		<b>Menü II</b>	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S) Rettichsalat mit Joghurt (g)	734,5 kcal
<b>Mi.</b> <b>08.05.</b>	<b>Menü I</b>	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j) Weißkohl-Rohkost (3,l)	318,7 kcal	<b>Mi.</b> <b>15.05.</b>	<b>Menü I</b>	Milchreis mit heißer Pflaumensoße und Zimt (g) Apfelmus (3)	556,7 kcal
	<b>Menü II</b>	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g) Weißkohl-Rohkost (3,l)	511,7 kcal		<b>Menü II</b>	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1, a,c,j,g) Apfelmus (3)	603,3 kcal
<b>Christi Himmelfahrt</b> <b>Do.</b> <b>09.05.</b>	<b>Menü I</b>	Rinderzunge mit Rahmbrokkoli, Salzkartoffeln (2,3,i,g, j) Panna Cotta-Sahnepudding (g)	671 kcal	<b>Do.</b> <b>16.05.</b>	<b>Menü I</b>	Seelachsfilet in mediterraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis (a,a1,d) Zitronenmouse (g)	379,9 kcal
	<b>Menü II</b>	Seehechtfilet, Rahmbrokkoli und Salzkartoffeln (1,d,j,f,g,i) Panna Cotta-Sahnepudding (g)	686,3 kcal		<b>Menü II</b>	Schweinegulasch, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,g,l) Zitronenmouse (g)	610,1 kcal
<b>Fr.</b> <b>10.05.</b>	<b>Menü I</b>	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren,Langkornreis(a,a1,g) Mandarinenkompott	442,4 kcal	<b>Fr.</b> <b>17.05.</b>	<b>Menü I</b>	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S) Birnenkompott (3)	671,0 kcal
	<b>Menü II</b>	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,g) Mandarinenkompott	512,4 kcal		<b>Menü II</b>	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S) Birnenkompott (3)	513,9 kcal
<b>Sa.</b> <b>11.05.</b>	<b>Menü I</b>	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j) Apfelkompott (3)	558,0 kcal	<b>Sa.</b> <b>18.05.</b>	<b>Menü I</b>	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S,a,a1) Kirschquarkspeise (g)	591,3 kcal
	<b>Menü II</b>	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S) Apfelkompott (3)	1251,0 kcal		<b>Menü II</b>	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,a1) Kirschquarkspeise (g)	399,0 kcal
<b>So.</b> <b>12.05.</b>	<b>Menü I</b>	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1) Schoko-Kokos-Quark	1258,9 kcal	<b>Pfingst-Sonntag</b> <b>So.</b> <b>19.05.</b>	<b>Menü I</b>	Schweineschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln (a1,S,1,2,3,8,j,a,f,g,i) Mousse au Chocolat (f,g)	861,7 kcal
	<b>Menü II</b>	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j) Schoko-Kokos-Quark	699,5 kcal		<b>Menü II</b>	Spanferkelrollbraten, Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,a1,a,j,g) Mousse au Chocolat (f,g)	1077,5 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 20.05. bis 26.05.2024	X			Woche vom 27.05. bis 02.06.2024	X
Pfingst Montag Mo. 20.05.	Menü I	Putencordonbleu mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,2,a,g,j,9) Holunderquark	575,8 kcal	Mo. 27.05.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,g,j) Birne	681,1 kcal
	Menü II	gefüllte Fischroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln (d,1,a1,g,j) Holunderquark	476,1 kcal		Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g) Birne	252,0 kcal
Di. 21.05.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g) Apfelmus (3)	595,1 kcal	Di. 28.05.	Menü I	Kochklops Kapernsoße, Salzkartoffeln (1,S,a1,a,j,g,c) Stracciatellajoghurt (g)	609,2 kcal
	Menü II	Putenleber, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (a,a1,1,g) Apfelmus (3)	513,3 kcal		Menü II	Spaghetti mit Tomaten- Basilikumsoße, Jägerschnitzel (1,2,3,a,j,l) Stracciatellajoghurt (g)	955,6 kcal
Mi. 22.05.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g) Banane	561,1 kcal	Mi. 29.05.	Menü I	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln (g) Wackelpudding (1)	371,5 kcal
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f) Banane	421,5 kcal		Menü II	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S) Wackelpudding (1)	671,0 kcal
Do. 23.05.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1) Erdbeerkompott	397,4 kcal	Do. 30.05.	Menü I	Backfisch vom Seelachs, Zitronensoße, Kartoffelpüree (1,a1,a,d,j,g) Bananenjoghurt	592,7 kcal
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l) Erdbeerkompott	678,6 kcal		Menü II	Römerbraten, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffelpüree (g,2,3,8,S,a,a1,j) Bananenjoghurt	631,7 kcal
Fr. 24.05.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (a,a1,g,S) Zitronenquarkspeise (g)	599,7 kcal	Fr. 31.05.	Menü I	Nudeleintopf mit bunten Gemüse, Geflügelfleisch (a1,a,c,i) Himbeerquarkspeise (g)	330 kcal
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,c,j,g) Zitronenquarkspeise (g)	836,4 kcal		Menü II	Bockwurst mit Kartoffelsalat (1,2,3,8,9,j,g,c,a,a1,S) Himbeerquarkspeise (g)	707,7 kcal
Sa. 25.05.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g) Apfelmus (3)	395 kcal	Sa. 01.06.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) Mandarine	379,0 kcal
	Menü II	Ratatouillegemüsepfanne mit Reis (a1,a) Apfelmus (3)	409,0 kcal		Menü II	Wurzelgemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,i,S) Mandarine	328,9 kcal
So. 26.05.	Menü I	Altenburger Schwarzbraten, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln (1,a1,S,a,j) Rote Grütze (1,a)	614,0 kcal	So. 02.06.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1) Fruchtjoghurt (g)	748,8 kcal
	Menü II	gebratenes Hokifilet, Gemüesoße, Kartoffelpüree (a,a1,d1,g,i,j) Rote Grütze (1,a)	699,6 kcal		Menü II	Schlemmerfilet "Bordelaise", Dillsoße, Salzkartoffeln (a,a1,d,g,j) Fruchtjoghurt (g)	565,7 kcal

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> 11.05.2024	Apfelkuchen	
<b>Sonntag</b> 12.05.2024	Donauwelle	
<b>Samstag</b> 18.05.2024	Rhabarber- Erdbeerblechkuchen	
<b>Sonntag</b> 19.05.2024	Zitronen-Limette-Schnitte	
<b>Samstag</b> 25.05.2024	Kirschsandkuchen	
<b>Sonntag</b> 26.05.2024	Latte-Macchiato-Schnitte	
<b>Samstag</b> 01.06.2024	Pflaumenkuchen	
<b>Sonntag</b> 02.06.2024	Schoko-Sahne-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.