

Tel: 03447-857133

Portion 7,23 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 08.04. bis 14.04.2024	X			Woche vom 15.04. bis 21.04.2024	X
Mo. 08.04.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) Obst	355,8 kcal	Mo 15.04.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Kasslerfleisch (S,a1,a,1,2,3) Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)	355 kcal
	Menü II	Schweinefrikadelle mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (g,a,j,a1,c,S) Obst	627,4 kcal		Menü II	Schinkenspirelli mit Tomate-Mozzarella-Soße (2,3,1,a,a1,g) Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)	507 kcal
Di. 09.04.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (1,a,a1,d,j) Bohnensalat (3,5,l)	554,9 kcal	Di. 16.04.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S) Obst	747,8 kcal
	Menü II	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,j,S) Bohnensalat (3,5,l)	986 kcal		Menü II	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (1,a,i,g) Obst	118,1 kcal
Mi. 10.04.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S) Erdbeerjoghurt (1,g)	736,8 kcal	Mi. 17.04.	Menü I	Gyrospfanne mit Reis (a,l) Rote-Beete-Salat (9)	616,3 kcal
	Menü II	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S) Erdbeerjoghurt (1,g)	560,5 kcal		Menü II	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c) Rote-Beete-Salat (9)	644,6 kcal
Do. 11.04.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j) Apfelmus (3)	318,7 kcal	Do. 18.04.	Menü I	Hering in Apfel-Gurken-Joghurt-Schnittlauchsoße, Dampfkartoffeln (2,d,g) Schwarzer-Johannisbeer-Quarkspeise (g)	640,5 kcal
	Menü II	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Apfelmus (3)	360,2 kcal		Menü II	Gemüse-Ei-Schnitte (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree (c.a.a1,g) Schwarzer-Johannisbeer-Quarkspeise (g)	718 kcal
Fr. 12.04.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,g,j) Heidelbeerquarkspeise (g)	681,1 kcal	Fr. 19.04.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g) Schokopudding mit Sahne (g)	863,6 kcal
	Menü II	gebratene Fischboulette, Kräutersoße, buntes Gemüse, Kartoffelpüree (1,2,9,a,c,d,g,a1,j,3,5) Heidelbeerquarkspeise (g)	827,1 kcal		Menü II	Schweinerippchen, Bayrischkraut, Kartoffeln (3,i,j,S,a,a1,) Schokopudding mit Sahne (g)	476,7 kcal
Sa. 13.04.	Menü I	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g) Wackelpudding mit Vanillesauce	357,4 kcal	Sa. 20.04.	Menü I	Grünkohleintopf mit Rauchfleisch (S,i) Aprikosenkompott (3)	294,5 kcal
	Menü II	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g) Wackelpudding mit Vanillesauce	524,2 kcal		Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,) Aprikosenkompott (3)	270,9 kcal
So. 14.04.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j) Himbeerquarkspeise (g)	777,6 kcal	So. 21.04.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1) Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	630,7 kcal
	Menü II	Honigkrustenbraten, Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j,) Himbeerquarkspeise (g)	669 kcal		Menü II	Pilzgulasch mit Kartoffelklößen (a,g,l) Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	330,8 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 22.04. bis 28.04.2024	X			Woche vom 29.04. bis 05.05.2024	X
Mo. 22.04.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)	475,2 kcal	Mo. 29.04.	Menü I	gebratene Geflügelbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffelpüree (a,a1,c,g,l,i) Birne	824,4 kcal
	Menü II	Helgoländer Fischpfanne mit Kräuterpüree (1,a,a1,d,i,g) Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)	424 kcal		Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) Birne	379,0 kcal
Di. 23.04.	Menü I	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3) Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)	515,1 kcal	Di. 30.04.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffeln (a,a1,j,S,g) Waldbeerjoghurt (g)	705,1 kcal
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i) Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)	528 kcal		Menü II	Tortellini mit Tomatenragout (a,a1,c,g,1) Waldbeerjoghurt (g)	539,9 kcal
Mi. 24.04.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g) Apfelkompott (3)	555,1 kcal	1.Mai feiertag Mi. 01.05.	Menü I	Schweinekrustenbraten, Bayrischkraut, Semmelknödel (j,g,1,a1,a,S,c) Joghurt-Mandarine-Creme	673,7 kcal
	Menü II	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g) Apfelkompott (3)	491,3 kcal		Menü II	paniertes Hähnchenschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln (a1,S,1,2,3,8,j,a,f,g,i) Joghurt-Mandarine-Creme	861,7 kcal
Do. 25.04.	Menü I	Schweinefrikadelle, Pfannengemüse, Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1) Buttermilch-Dessert (2,g)	707,7 kcal	Do. 02.05.	Menü I	Schollenfilet in Maispanade, Gemüseragout mit Lauch, Zucchini, Selleri und Kartoffelstampf (g,3,a,a1,i,d) Orangejoghurt (g)	591,9 kcal
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) Buttermilch-Dessert (2,g)	492,3 kcal		Menü II	Leberknödel mit Majoransoße und Kartoffelpüree(g,S,1a,1) Orangejoghurt (g)	750 kcal
Fr. 26.04.	Menü I	Mexikanische Hackfleischpfanne mit Kartoffelwürfel (1,a,l) Fruchtjoghurt (g)	410,5 kcal	Fr. 03.05.	Menü I	Currywurst mit Letschosoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,a1,9,S,g) Bananenquark (g)	744,8 kcal
	Menü II	Putensteak mit Geflügelsoße, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln (1,a,a1,i,l,g) Fruchtjoghurt (g)	809,3 kcal		Menü II	Kesselgulasch vom Schwein mit Weißbrot (a,a1,2,j.) Bananenquark (g)	517,5 kcal
Sa. 27.04.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g) Wackelpudding (1)	319,1 kcal	Sa. 04.05.	Menü I	Kaisergemüseintopf mit Schweinefleisch (1, S) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	319,9 kcal
	Menü II	Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g) Wackelpudding (1)	404,1 kcal		Menü II	Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	313,1 kcal
So. 28.04.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j) Karamellsahnepudding (g)	598,6 kcal	So. 05.05.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i) Latte- Macchiato- Dessert (g)	889,4 kcal
	Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis (1,a,j) Karamellsahnepudding (g)	439,8 kcal		Menü II	Rindergulasch, Rotkraut, Kartoffelklöße(a,j,g,a1) Latte- Macchiato- Dessert (g)	426,3 kcal

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2024

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 13.04.2024	Butterkuchen	
Sonntag 14.04.2024	Schoko-Kokos-Kuchen	
Samstag 20.04.2024	Mohnkuchen	
Sonntag 21.04.2024	Rührkuchen Mandarine	
Samstag 27.04.2024	Aprikosenkuchen	
Sonntag 28.04.2024	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	
Samstag 04.05.2024	Kirschkuchen mit Mandelsplitter	
Sonntag 05.05.2024	Erdbeerfruchtschnitte	

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.