

Tel: 03447-857133

Portion 7,23 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 18.11. bis 24.11.2024		X			Woche vom 25.11. bis 01.12.2024		X	
Mo. 18.11.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel	475,2 kcal	Mo 25.11.	Menü I	gebratene Geflügelbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffelpüree (a,a1,c,g,l,i)	824,4 kcal	Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	379,0 kcal
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)				Birnenkompott (3)				
	Menü II	Helgoländer Fischpfanne mit Kräuterpüree (1,a,a1,d,i,g)	424 kcal		Menü II	Birnenkompott (3)				
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)								
Di. 19.11.	Menü I	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3)	515,1 kcal	Di. 26.11.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffeln (a,a1,j,S,g)	705,1 kcal	Menü II	Tortellini mit Tomatenragout (a,a1,c,g,1)	539,9 kcal
		Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)				Waldbeerjoghurt (g)				
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal		Menü II	Waldbeerjoghurt (g)				
		Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)								
Mi. 20.11.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g)	555,1 kcal	Mi. 27.11.	Menü I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln (a,a1,i,l,1,g)	772,5 kcal	Menü II	Fleckeeintopf (3,9,a,l,5)	392,9 kcal
		Apfelkompott (3)				Schokopudding (g)				
	Menü II	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g)	491,3 kcal		Menü II	Schokopudding (g)				
		Apfelkompott (3)								
Do. 21.11.	Menü I	Schweinefrikadelle, Pfannengemüse,Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1)	707,7 kcal	Do. 28.11.	Menü I	Schollenfilet in Maispanade, Gemüseragout mit Lauch, Zucchini, Selleri und Kartoffelstampf (g,3,a,a1,i,d)	591,9 kcal	Menü II	Leberknödel mit Majoransoße und Kartoffelpüree(g,S,1a, 1)	750 kcal
		Buttermilch-Dessert (2,g)				Erdbeerjoghurt (1,g)				
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j)	492,3 kcal		Menü II	Erdbeerjoghurt (1,g)				
		Buttermilch-Dessert (2,g)								
Fr. 22.11.	Menü I	Mexikanische Hackfleischpfanne mit Kartoffelwürfel (1,a,l)	410,5 kcal	Fr. 29.11.	Menü I	Currywurst mit Letschosoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,a1,9,S,g)	744,8 kcal	Menü II	Kessलगulasch vom Schwein mit Weißbrot (a,a1,2,j,)	517,5 kcal
		Fruchtjoghurt (g)				Bananenquark (g)				
	Menü II	Putensteak mit Geflügelsoße, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln (1,a,a1,i,l,g)	809,3 kcal		Menü II	Bananenquark (g)				
		Fruchtjoghurt (g)								
Sa. 23.11.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g)	319,1 kcal	Sa. 30.11.	Menü I	Kaisergemüseeeintopf mit Schweinefleisch (1, S)	319,9 kcal	Menü II	Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	313,1 kcal
		Wackelpudding (1)				Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)				
	Menü II	Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g)	404,1 kcal		Menü II	Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)				
		Wackelpudding (1)								
So. 24.11.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j)	598,6 kcal	1.Advent So. 01.12.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i)	889,4 kcal	Menü II	Rindergulasch, Rotkraut, Kartoffelklöße(a,j,g,a1)	426,3 kcal
		Karamellsahnepudding (g)				Latte- Macchiato- Dessert (g)				
	Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis (1,a,j)	439,8 kcal		Menü II	Latte- Macchiato- Dessert (g)				
		Karamellsahnepudding (g)								

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Woche vom 02.12. bis 08.12.2024			X	Woche vom 09.12. bis 15.12.2024			X
Mo. 02.12.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S) Vanillequarkspeise (g)	404,4 kcal	Mo. 09.12.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c) Banane	323,1 kcal
	Menü II	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g, a1) Vanillequarkspeise (g)	347,8 kcal		Menü II	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S) Banane	565,7 kcal
Di. 03.12.	Menü I	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese(a,i, a1,S) Reibekäse (g) Birnenkompott (3)	728,3 kcal	Di. 10.12.	Menü I	gebratene Hähnchenbrust, Geflügelsoße, Blumenkohl, Kartoffeln (a,a1,g,i,l) Rettichsalat mit Joghurt (g)	823,7 kcal
	Menü II	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g) Birnenkompott (3)	511,7 kcal		Menü II	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S) Rettichsalat mit Joghurt (g)	734,5 kcal
Mi. 04.12.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j) Weißkohl-Rohkost (3,l)	318,7 kcal	Mi. 11.12.	Menü I	Milchreis mit heißer Pflaumensoße und Zimt (g) Apfelmus (3)	556,7 kcal
	Menü II	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,) Weißkohl-Rohkost (3,l)	355,3 kcal		Menü II	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1, a,c,j,g) Apfelmus (3)	603,3 kcal
Do. 05.12.	Menü I	Germknödel gefüllt mit Kirschen(2,a,a1) und Vanillesoße (g) Obst	690,9 kcal	Do. 12.12.	Menü I	Seelachsfilet in mediteraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis (a,a1,d) Zitronenquarkspeise (g)	379,9 kcal
	Menü II	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Obst	316,2 kcal		Menü II	Schweinegulasch, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,g,l) Zitronenquarkspeise (g)	610,1 kcal
Nikolaus Fr. 06.12.	Menü I	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren,Langkornreis(a,a1,g) Nikolausüberraschung	442,4 kcal	Fr. 13.12.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S) Birnenkompott (3)	671,0 kcal
	Menü II	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,g) Nikolausüberraschung	512,4 kcal		Menü II	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S) Birnenkompott (3)	513,9 kcal
Sa. 07.12.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j) Apfelkompott (3)	558,0 kcal	Sa. 14.12.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S,a,a1) Kirschquarkspeise (g)	591,3 kcal
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S) Apfelkompott (3)	1251,0 kcal		Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,a1) Kirschquarkspeise (g)	399,0 kcal
2. Advent So. 08.12.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1) Schoko-Kokos-Quark	1258,9 kcal	3. Advent So. 15.12.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Kartoffelklöße (a1,1,g,a,i,j,) Fruchtcocktail (1)	600,3 kcal
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j) Schoko-Kokos-Quark	699,5 kcal		Menü II	Kasslergulasch mit Brokkoligemüse und Kartoffelklöße (a1,1,a,f,g,i,j,S) Fruchtcocktail (1)	639,6 kcal

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2024

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 23.11.2024	Apfelkuchen	
Sonntag 24.11.2024	Quark-Mohnkuchen	
Samstag 30.11.2024	Butterkuchen	
Sonntag 01.12.2024	Marmor-Kirsch-Kuchen	
Samstag 07.12.2024	Schoko- Kirschkuchen	
Sonntag 08.12.2024	Donauwelle	
Samstag 14.12.2024	Quarkbällchen	
Sonntag 15.12.2024	Schwarzwälder-Kirsch-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.