

		Woche vom 10.03. bis 16.03.2025		X			Woche vom 17.03. bis 23.03.2025		X
Mo. 10.03.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	642,9 kcal		Mo 17.03.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal	
		Banane				Menü II	Birnenkompott (3)		
	Menü II	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffeln (a,a1,S)	582,1 kcal			Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j)	586,9 kcal	
		Banane					Birnenkompott (3)		
Di. 11.03.	Menü I	Makkaroni mit Bolognesesoße (a,a1,c)	594,8 kcal		Di. 18.03.	Menü I	Chinapfanne mit Kurkumareis (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal	
		Himbeerpudding mit Vanillasoße					Vanillepudding (1,g)		
	Menü II	Sülze mit Remoladensoße, Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j)	1105,7 kcal			Menü II	Gabelspaghetti mit Schinken-Käse-Sahne-Soße (a1,c,g)	850 kcal	
		Himbeerpudding mit Vanillasoße					Vanillepudding (1,g)		
Mi. 12.03.	Menü I	Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i)	346,2 kcal		Mi. 19.03.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal	
		Kirschjoghurt (g)					Aprikosenkompott (3)		
	Menü II	Schweinebraten, grüne Bohnen, Semmelknödel (j,S,a,a1,g,j,c)	636,8 kcal			Menü II	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal	
		Kirschjoghurt (g)					Aprikosenkompott (3)		
Do. 13.03.	Menü I	paniertes Schellfischfilet mit Zitronensoße und Dampfkartoffeln (1,3,5,a,d,j,l)	419 kcal		Do. 20.03.	Menü I	Leberkäse, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffeln (2,3,8,S,g1,a1)	595,3 kcal	
		Weißkohl-Rohkost (3,l)					Erdbeerquark (g)		
	Menü II	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c)	414,6 kcal			Menü II	gedünstetes Alaska-Seelachsfilet mit Brokkoli-Rahm-Soße und Kartoffeln (1,a,d,f,g,i)	721 kcal	
		Weißkohl-Rohkost (3,l)					Erdbeerquark (g)		
Fr. 14.03.	Menü I	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c)	328,5 kcal		Fr. 21.03.	Menü I	Grießbrei mit heißen Kirschen (a1,a,g)	528,1 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)					Ananaskompott		
	Menü II	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j)	1071,3 kcal			Menü II	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2,3,8,S,i)	614 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)					Ananaskompott		
Sa. 15.03.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal		Sa. 22.03.	Menü I	Porreeeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S,g)	307,4 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. 16.03.	Menü I	Rinderbraten mit Rahmchampignons, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal		So. 23.03.	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

Tel: 03447-857133

Portion 7,44 €

Küche Altenburg

Menüplan

 Deutsches Rotes Kreuz 
 Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

		Woche vom 24.03. bis 30.03.2025		X			Woche vom 31.03. bis 06.04.2025		X
Mo. 24.03.	Menü I	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal		Mo. 31.03.	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. 25.03.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j)	506,4 kcal		Di. 01.04.	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. 26.03.	Menü I	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	736,8 kcal		Mi. 02.04.	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. 27.03.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,d,j)	554,9 kcal		Do. 03.04.	Menü I	Hering in Apfel-Gurken-Joghurt-Schnittlauchsoße, Dampfkartoffeln (2,d,g)	640,5 kcal	
		Apfel				Menü II	Wackelpudding (1)		
	Menü II	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	360,2 kcal			Menü II	Schweinerippchen, Bayrischkraut, Kartoffeln (3,i,j,S,a,a1,)	476,7 kcal	
		Apfel					Wackelpudding (1)		
Fr. 28.03.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j)	749 kcal		Fr. 04.04.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g)	863,6 kcal	
		Heidelbeerquarkspeise (g)				Menü II	Putengeschnetzeltes mit Ananas und Reis (a,j)	484,2 kcal	
	Menü II	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S)	575 kcal			Menü II	Apfelmus (3)		
		Heidelbeerquarkspeise (g)					Apfelmus (3)		
Sa. 29.03.	Menü I	bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal		Sa. 05.04.	Menü I	Grünkohleintopf mit Rauchfleisch (S,i)	294,5 kcal	
		Wackelpudding mit Vanillesauce				Menü II	Vanillequarkspeise (g)		
	Menü II	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g)	524,2 kcal			Menü II	Bratkartoffeln mit Rührei (c,g)	544,3 kcal	
		Wackelpudding mit Vanillesauce					Vanillequarkspeise (g)		
So. 30.03.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j)	777,6 kcal		So. 06.04.	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 Kartoffelklöße (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 2025

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 15.03.2025	Aprikosenkuchen	
Sonntag 16.03.2025	Käse-Mandarinen-Sahneschnitte	
Samstag 22.03.2025	Marmor-Kirsch-Kuchen	
Sonntag 23.03.2025	Schoko-Kokos-Kuchen	
Samstag 29.03.2025	Mohnkuchen	
Sonntag 30.03.2025	Tiramisuschnitte	
Samstag 05.04.2025	Pflaumenkuchen	
Sonntag 06.04.2025	Schoko-Rote-Grützekuchen	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung

1 Stück 1,70 €

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.