

Tel: 03447-857133

Portion 7,23 €

Küche Altenburg

Menüplan

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Altenburger Land e.V.

Frau Carl: 03447/ 381920

| | | Woche vom 26.08. bis 01.09.2024 | X | | | Woche vom 02.09. bis 08.09.2024 | X |
|-----------------------------|----------------|---|------------|-----------------------------|----------------|---|------------|
| Mo. 26.08. | Menü I | Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) Obst | 355,8 kcal | Mo 02.09. | 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. 27.08. | Menü I | Backfisch mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (1,a,a1,d,j) Bohnensalat (3,5,l) | 554,9 kcal | Di. 03.09. | 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. 28.08. | Menü I | Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S) Erdbeerjoghurt (1,g) | 736,8 kcal | Mi. 04.09. | 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. 29.08. | Menü I | Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j) Apfelmus (3) | 318,7 kcal | Do. 05.09. | 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. 30.08. | Menü I | Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,g,j) Heidelbeerquarkspeise (g) | 681,1 kcal | Fr. 06.09. | 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. 31.08. | Menü I | Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g) Wackelpudding mit Vanillesauce | 357,4 kcal | Sa. 07.09. | 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. 01.09. | Menü I | Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j) Himbeerquarkspeise (g) | 777,6 kcal | So. 08.09. | 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 09.09. bis 15.09.2024 | X | | | Woche vom 16.09. bis 22.09.2024 | X |
|---------------|---------|---|------------|---------------|---------|---|------------|
| Mo. 09.09. | Menü I | Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g) | 475,2 kcal | Mo. 16.09. | 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. 10.09. | Menü I | Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3) Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i) | 515,1 kcal | Di. 17.09. | 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. 11.09. | Menü I | Milchreis mit Butter und Zimt (g) Apfelkompott (3) | 555,1 kcal | Mi. 18.09. | Menü I | Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln (a,a1,i,l,1,g) Schokopudding (g) | 772,5 kcal |
| | Menü II | Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g) Apfelkompott (3) | 491,3 kcal | | Menü II | Fleckeeintopf (3,9,a,l,5) Schokopudding (g) | 392,9 kcal |
| Do. 12.09. | Menü I | Schweinefrikadelle, Pfannengemüse, Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1) Buttermilch-Dessert (2,g) | 707,7 kcal | Do. 19.09. | Menü I | Schollenfilet in Maispanade, Gemüseragout mit Lauch, Zucchini, Selleri und Kartoffelstampf (g,3,a,a1,i,d) Erdbeerjoghurt (1,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) Erdbeerjoghurt (1,g) | 750 kcal |
| Fr. 13.09. | Menü I | Mexikanische Hackfleischpfanne mit Kartoffelwürfel (1,a,l) Fruchtjoghurt (g) | 410,5 kcal | Fr. 20.09. | 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. 14.09. | Menü I | Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g) Wackelpudding (1) | 319,1 kcal | Sa. 21.09. | Menü I | Kaisergemüseeeintopf 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. 15.09. | Menü I | Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j) Karamellsahnepudding (g) | 598,6 kcal | So. 22.09. | 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 31.08.2024 | Apfelkuchen | |
| Sonntag 01.09.2024 | Kirsch-Schoko-Schnitte | |
| | | |
| Samstag 07.09.2024 | Marmorkuchen | |
| Sonntag 08.09.2024 | Quark-Mohnkuchen | |
| | | |
| Samstag 14.09.2024 | Rührkuchen Mandarine | |
| Sonntag 15.09.2024 | Russischer Zupfkuchen | |
| | | |
| Samstag 21.09.2024 | Schoko-Rote-Grützekuchen | |
| Sonntag 22.09.2024 | 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 - Glutenthaltiges 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.