

		Woche vom 07.04. bis 13.04.2025	X			Woche vom 14.04. bis 20.04.2025	X
Mo. 07.04.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel 475,2 kcal Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		Mo 14.04.	Menü I	gebratene Geflügelbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffeln (a,a1,c,g,l,i) 824,4 kcal Apfel	
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S) Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)			Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) 178 kcal Apfel	
Di. 08.04.	Menü I	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3) 515,1 kcal Beerengrütze		Di. 15.04.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffeln (a,a1,j,S,g) 705,1 kcal Waldbeerjoghurt (g)	
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i) 528 kcal Beerengrütze			Menü II	Tortellini mit Tomatenragout (a,a1,c,g,1) 539,9 kcal Waldbeerjoghurt (g)	
Mi. 09.04.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g) 555,1 kcal Apfelmus (3)		Mi. 16.04.	Menü I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln (a,a1,i,l,1,g) 772,5 kcal Schokopudding (g)	
	Menü II	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g) Apfelmus (3)			Menü II	Fleckeeintopf (3,9,a,l,5) 392,9 kcal Schokopudding (g)	
Do. 10.04.	Menü I	Schweinefrikadelle, Pfannengemüse,Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1) 707,7 kcal Buttermilch-Dessert (2,g)		Do. 17.04.	Menü I	gedünstetes Seelachsfilet, Gemüseragout mit Lauch, Zucchini, Selleri und Reis (3,a,a1,i,d) 591,9 kcal Erdbeerjoghurt (1,g)	
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) 492,3 kcal Buttermilch-Dessert (2,g)			Menü II	Leberknödel mit Majoransoße und Kartoffelpüree(g,S,1a, 1) 750 kcal Erdbeerjoghurt (1,g)	
Fr. 11.04.	Menü I	Mexikanische Hackfleischpfanne mit Kartoffelwürfel (1,a,l) 410,5 kcal Fruchtjoghurt (g)		Karfreitag Fr. 18.04.	Menü I	Burgunderbraten mit Brokkoli und Kartoffeln (1,a1,a,f,i,g,c) 743,6 kcal Joghurt-Mandarine-Creme	
	Menü II	Putensteak mit Geflügelsoße, Blumenkohl, Kartoffeln (1,a,a1,i,l,g) 809,3 kcal Fruchtjoghurt (g)			Menü II	gedünstetes Kabeljaufilet, Butter, Zitrone, Rotkraut, Salzkartoffeln(1,a,a1,j,g,) 581,5 kcal Joghurt-Mandarine-Creme	
Sa. 12.04.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g) 319,1 kcal Zitronenmouse (g)		Sa. 19.04.	Menü I	Kaisergemüseeeintopf mit Schweinefleisch (1, S) 319,9 kcal Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	
	Menü II	Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g) 404,1 kcal Zitronenmouse (g)			Menü II	Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S) 313,1 kcal Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	
So. 13.04.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j) 598,6 kcal Karamellsahnepudding (g)		Oster sonntag So. 20.04.	Menü I	Kaninchenkeule, Rotkohl,Kartoffelklöße (1,3,5,8,9,a,g,j,l) 585,8 kcal Osterüberraschung (h,g)	
	Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis (1,a,j) 439,8 kcal Karamellsahnepudding (g)			Menü II	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu", Buttermöhrrchen, Salzkartoffeln (1,2,a,g,j,a1) 869,2 kcal Osterüberraschung (h,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 21.04. bis 27.04.2025			X	Woche vom 28.04. bis 04.05.2025			X
<b>Ostermontag</b> <b>Mo.</b> <b>21.04.</b>	<b>Menü I</b>	Lammgulasch, Speckbohnen und Klöße (a,a1,l, S,3,j)	510,6 kcal	<b>Mo.</b> <b>28.04.</b>	<b>Menü I</b>	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	174,4 kcal
		Orangen-Limette-Dessert				Banane	
	<b>Menü II</b>	gebratene Hähnchenbrust, Geflügelsoße, Blumenkohl, Kartoffeln (a,a1,g,i,l)	439,2 kcal		<b>Menü II</b>	Weißbohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S)	575 kcal
		Orangen-Limette-Dessert				Banane	
<b>Di.</b> <b>22.04.</b>	<b>Menü I</b>	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese(a,i, a1,S) Reibekäse (g)	616,6 kcal	<b>Di.</b> <b>29.04.</b>	<b>Menü I</b>	gebratene Hähnchenbrust, Geflügelsoße, Blumenkohl, Kartoffeln (a,a1,g,i,l)	439,2 kcal
		Birnenkompott (3)				Milchschkopudding (g)	
	<b>Menü II</b>	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g)	379,7 kcal		<b>Menü II</b>	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S)	548,8 kcal
		Birnenkompott (3)				Milchschkopudding (g)	
<b>Mi.</b> <b>23.04.</b>	<b>Menü I</b>	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j)	506,4 kcal	<b>Mi.</b> <b>30.04.</b>	<b>Menü I</b>	Milchreis mit Erdbeersoße (g)	786,6 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Apfelmus (3)	
	<b>Menü II</b>	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal		<b>Menü II</b>	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1, a,c,j,g)	603,3 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Apfelmus (3)	
<b>Do.</b> <b>24.04.</b>	<b>Menü I</b>	Germknödel gefüllt mit Kirschen(2,a,a1) und Vanillesoße (g)	523,7 kcal	<b>Tag der Arbeit</b> <b>Do.</b> <b>01.05.</b>	<b>Menü I</b>	gefüllter Schweinekamm,Blumenkohl,Salzkartoffeln(S,j,a,a1,g)	578,3 kcal
		Obst				Panna Cotta-Sahnepudding (g)	
	<b>Menü II</b>	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 kcal		<b>Menü II</b>	Rinderzunge mit Rahmbrokkoli, Salzkartoffeln (2,3,i,g, j)	671 kcal
		Obst				Panna Cotta-Sahnepudding (g)	
<b>Fr.</b> <b>25.04.</b>	<b>Menü I</b>	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren,Langkornreis(a,a1,g)	239 kcal	<b>Fr.</b> <b>02.05.</b>	<b>Menü I</b>	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	503,5 kcal
		Mandarinenkompott				Birnenkompott (3)	
	<b>Menü II</b>	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,g)	427,2 kcal		<b>Menü II</b>	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	503,6 kcal
		Mandarinenkompott				Birnenkompott (3)	
<b>Sa.</b> <b>26.04.</b>	<b>Menü I</b>	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal	<b>Sa.</b> <b>03.05.</b>	<b>Menü I</b>	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S,a,a1)	335,5 kcal
		Orangejoghurt (g)				Kirschquarkspeise (g)	
	<b>Menü II</b>	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1251,0 kcal		<b>Menü II</b>	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,a1)	187,2 kcal
		Orangejoghurt (g)				Kirschquarkspeise (g)	
<b>So.</b> <b>27.04.</b>	<b>Menü I</b>	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	717,1 kcal	<b>So.</b> <b>04.05.</b>	<b>Menü I</b>	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Kartoffelklöße (a1,1,g,a,i,j,)	381,1 kcal
		Schoko-Kokos-Quark				Fruchtcocktail (1)	
	<b>Menü II</b>	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	516,1 kcal		<b>Menü II</b>	Kasslergulasch mit Brokkoligemüse und Kartoffelklöße (a1,1,a,f,g,i,j,S)	484,2 kcal
		Schoko-Kokos-Quark				Fruchtcocktail (1)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

## Kuchenangebot für 2025

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 12.04.2025	Apfelkuchen	
Sonntag 13.04.2025	Donauwelle	
Samstag 19.04.2025	Biscuitrolle Zitrone	
Sonntag 20.04.2025	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 26.04.2025	Blaubeermuffin	
Sonntag 27.04.2025	Rhabarber- Erdbeerblechkuchen	
Samstag 03.05.2025	Spritzring	
Sonntag 04.05.2025	Sahnerolle Himbeer	

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.