



Tagesmenüs für die Woche vom 29.04.2024 bis 05.05.2024
Mobiler Mittagstisch
-Kreislauftzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 29.04.2024	<p>Pastinaken-Kohl Eintopf (A,G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Frucht-Kefir (G) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Kcal: 1227,4 / F: 60,7 / E: 23,1 / KH: 147,5</p>	<p>Zartes Hühnerfrikassee (A,W,G) dazu Butterreis (G)</p> <p>Frucht-Kefir (G)</p> <p>Kcal: 582,6 / F: 18,2 / E: 37,4 / KH: 64,4</p>
Dienstag, 30.04.2024	<p>Deftige Kohlrouladen in Puszta sauce mit Salzkartoffeln</p> <p>Fruchtkompott (1,3) Kcal: 547,3 / F: 15,8 / E: 25,1 / KH: 73,4</p>	<p>Maultaschen mit Gemüse in Rinderkraftbrühe (2,3) (C,A,W,I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Fruchtkompott (1,3) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Kcal: 606,2 / F: 18,0 / E: 27,9 / KH: 81,0</p>
Mittwoch, 01.05.2024	<p>Bunte Nudel-Suppe (A,I)</p> <p>Schweinenacknbraten in Senfruste an Bratensauce mit Butterkartoffeln (G) und Marktgemüse (G) Kcal: 658,0 / F: 35,1 / E: 44,8 / KH: 34,8</p>	<p>Bunte Nudel-Suppe (A,I)</p> <p>Knuspriges Putenschnitzel (A,W) mit Rahmensauce (1,3) (A,W,G) dazu Butterkartoffeln (G) und Marktgemüse (G) Kcal: 639,4 / F: 26,6 / E: 38,2 / KH: 58,4</p>
Donnerstag, 02.05.2024	<p>Putengeschnitzeltes "Züricher Art" (G) mit Bandnudeln (A,G) dazu bunter Mix Salat mit Schmandsauce (G,J)</p> <p>Mousse Schokolade (G) Kcal: 1834,3 / F: 90,0 / E: 143,1 / KH: 109,1</p>	<p>Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Mousse Schokolade (G) Rührkuchlein-Yoghurt (1,18,2) (C,A,W,G) Kcal: 1314,5 / F: 63,7 / E: 105,0 / KH: 76,5</p>
Freitag, 03.05.2024	<p>Lauchcremesuppe (A)</p> <p>Schollenfilet gebraten (A,D,G) mit Kartoffelsalat (2) (C,A,W,G,J) Kcal: 751,4 / F: 34,5 / E: 31,9 / KH: 77,1</p>	<p>Lauchcremesuppe (A)</p> <p>Rühreier mit Kräutern (F,C,A,G) dazu Bratkartoffeln (G) und Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J) Kcal: 885,6 / F: 39,6 / E: 23,4 / KH: 106,5</p>
Samstag, 04.05.2024	<p>Steckrüben Eintopf mit Rauchfleisch (A,W,I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Sahnejoghurt (G) Mini Tiramisu-Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G) Kcal: 809,9 / F: 35,4 / E: 34,8 / KH: 86,6</p>	<p>Ravioli mit Pilzfüllung in Käsesauce dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>Sahnejoghurt (G) Kcal: 953,4 / F: 44,1 / E: 27,7 / KH: 109,0</p>
Sonntag, 05.05.2024	<p>Spargelcremesuppe</p> <p>gebratenes Schweinekotelette mit Knochen (C,A,D) dazu Rosmarin-Kartoffeln und Rosenkohlgemüse (D,G) Kcal: 1023,9 / F: 54,2 / E: 68,9 / KH: 63,5</p>	<p>Spargelcremesuppe</p> <p>geschmorter Kalbsbraten mit Rosmarin-Kartoffeln und Rosenkohlgemüse (D,G) Kcal: 542,8 / F: 20,8 / E: 41,0 / KH: 45,9</p>

Änderungen vorbehalten
Zusatzstoffe & Allergene siehe Rückseite

Für Ihre Bestellung kreuzen Sie bitte die Menüs auf der Anforderungskarte an und geben Sie diese unserem Fahrer mit oder bringen Sie diese persönlich vorbei.

Der Preis für 1 Menü beträgt 10,50 €
An Sonn- und Feiertagen erhalten Sie ihr Menü zum Preis von 14,95 €

Änderungswünsche (z.B. Kartoffelpüree) können auf der Anforderungskarte vermerkt werden.
Anmeldungen werden berücksichtigt, wenn Sie uns bis 9.⁰⁰ Uhr am gleichen Tag benachrichtigen.

Haben Sie noch Fragen, Anregungen oder Beschwerden, dann lassen Sie uns das wissen.



Kreisaltenpflege Hersfeld-Rotenburg GmbH
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-
Steinweg 17
36199 Rotenburg an der Fulda

Tel.: 0 66 23 / 83 -0
Fax : 0 66 23 / 83 38
E-Mail : info@kreisaltenpflege-rotenburg.de

Zusatzstoffe:

- | | | | | |
|--------------------------------|--|---|---|---------------------------|
| 1) mit Farbstoff; | 2) mit Konservierungsstoff; | 3) mit Antioxidationsmittel; | 4) mit Geschmacksverstärker; | |
| 5) geschwefelt; | 6) geschwärzt | 7) gewachst | 8) mit Phosphat; | |
| 9) mit Süßungsmitteln | 11) mit Zuckerart(en) oder Süßstoffe(en) | 14) enthält eine Phenylalaninquelle | 15) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | |
| 16) mit Milchpulver | 17) mit Molkeneiweiß | 18) mit Milcheiweiß | 19) mit Eiklar | |
| 20) unter Verwendung von Milch | 21) unter Verwendung von Sahne | 22) mit Pflanzeiweiß | 23) mit Stärke | |
| 24) koffeinhaltig | 25) chininhaltig | 26) mit Jodsalz | 27) mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat | |
| 28) taurinhaltig | 29) mit Backbetriebsmitteln | 30) mit Komplexbildnern | 31) mit Emulgatoren | 32) mit Festigungsmitteln |
| 33) mit Farbstabilisatoren | 34) mit Geliermitteln | 35) mit Mehlbehandlungsmitteln | 36) mit Säure, Säuerungsmitteln | |
| 37) mit Säureregulatoren | 38) mit Schaummitteln | 39) mit Schaumverhütern | 40) mit Schmelzsatz | |
| 41) mit Stabilisatoren | 42) mit Treibgas, Schutzgas | 43) mit Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel | 44) mit Verdickungsmitteln | |
| 45) mit Feuchthaltemitteln | 46) mit Überzugsmitteln | 47) Vitaminwirksam | 48) mit Mineralstoffen | |

Allergene:

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| b) Krebstiere und -erzeugnisse | f) Soja- und erzeugnisse | c) Eier und -erzeugnisse |
| a) Glutenhaltiges Getreide | n) Lupine | d) Fisch und -erzeugnisse |
| g) Milch und -erzeugnisse | e) Erdnüsse und -erzeugnisse | l _{a,c}) Laktose |
| h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse | i) Sellerie und -erzeugnisse | j) Senf und -erzeugnisse |
| k) Sesamsamen und -erzeugnisse | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Weichtiere |