



Tagesmenüs für die Woche vom 28.04.2025 bis 04.05.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 28.04.2025	Kartoffel-Lauchsuppe mit Schinken (A,W,G) Weizenbrötchen (A) Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Sahnejoghurt (G) kcal: 634,8 / F: 21,5 / E: 18,3 / KH: 90,5	Hackfleisch-Lauch-Kartoffelauflauf (1,2) (C,G) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing (G,J) Sahnejoghurt (G) kcal: 290,2 / F: 16,1 / E: 10,6 / KH: 25,3
Dienstag, 29.04.2025	Herzhafte Frikadelle an Kümmel-Zwiebelsauce (G) mit Salzkartoffeln und Balkangemüse (A,W) Götterspeise kcal: 582,5 / F: 16,6 / E: 26,0 / KH: 80,4	Pikanter Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (C,A,G,I) Weizenbrötchen (A) Götterspeise Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) kcal: 625,4 / F: 17,0 / E: 15,3 / KH: 99,9
Mittwoch, 30.04.2025	Kohlrabicremesuppe Hausgemachte Kartoffelpuffer (C) mit Apfelmus (3) kcal: 609,1 / F: 7,5 / E: 14,3 / KH: 118,4	Kohlrabicremesuppe Süße Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillesauce (G) kcal: 553,3 / F: 25,5 / E: 14,7 / KH: 65,9
Donnerstag, 01.05.2025	Cordon Bleu vom Schwein (C,A,D) mit Pfeffersauce (G) und Kroketten (C,G) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) Tiramisu-Dessert (C,A) kcal: 1328,7 / F: 79,3 / E: 58,2 / KH: 92,0	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" (G) mit Kroketten (C,G) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) Tiramisu-Dessert (C,A) kcal: 1023,1 / F: 65,0 / E: 44,1 / KH: 62,6
Freitag, 02.05.2025	Bunte Nudelsuppe (A,I) Seelachsfilet in Bierteig (C,A,D) an Senf-Sahne-Sauce (G,Lac) mit Petersilienkartoffeln (G) dazu Bohnensalat mit Schmand Dressing (1,2,3,5,9) kcal: 870,0 / F: 35,2 / E: 33,5 / KH: 74,5	Bunte Nudelsuppe (A,I) Gefüllte Zucchini vege. (C,A,G) an Kräutertomatensauce (A,W) mit Butterreis (G) kcal: 323,0 / F: 5,2 / E: 11,3 / KH: 55,7
Samstag, 03.05.2025	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler Weizenbrötchen (A) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Fruchtkompott (1,3) kcal: 1266,4 / F: 68,4 / E: 26,7 / KH: 135,8	Bauern Omelett (2,3) (C,G) dazu Gewürzgurke Fruchtkompott (1,3) kcal: 85,2 / F: 2,2 / E: 2,7 / KH: 12,4
Sonntag, 04.05.2025	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Schweinenacken mit Kräuterkruste mit Kartoffelaufbau (C,G) dazu Blumenkohl Gemüse (A,W,G) kcal: 762,2 / F: 53,2 / E: 35,3 / KH: 31,6	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Saftige Hähnchenroulade "Broccoli" mit Rahmsauce (1,3) (A,W,G) und Kartoffelaufbau (C,G) dazu Blumenkohl Gemüse (A,W,G) kcal: 959,3 / F: 62,6 / E: 47,8 / KH: 46,6

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 10,95 €
An Sonn- und Feiertagen erhalten Sie ihr Menü zum Preis von 15,50 €

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 Pflanzeneiweiß | 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 |
| 33) mit Farbstabilisatoren | 34) mit Geliermitteln | 35) mit Mehlbehandlungsmitteln | 32) mit Festigungsmitteln |
| 37) mit Säureregulatoren | 38) mit Schaummitteln | 39) mit Schaumverhütern | 36) mit Säure, Säuerungsmitteln |
| 41) mit Stabilisatoren | 42) mit Treibgas, Schutzgas | 43) mit Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel | 40) mit Schmelzsatz |
| 45) mit Feuchthaltemitteln | 46) mit Überzugsmitteln | 47) Vitaminwirksam | 44) mit Verdickungsmitteln |
| | | | 48) mit Mineralstoffen |

Allergene:

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| B) Krebstiere und –erzeugnisse | F) Soja- und erzeugnisse | C) Eier und –erzeugnisse |
| A) Glutenhaltiges Getreide | M) Lupine | D) Fisch und –erzeugnisse |
| G) Milch und –erzeugnisse | E) Erdnüsse und –erzeugnisse | Lac) Laktose |
| H) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | I) Sellerie und –erzeugnisse | J) Senf und –erzeugnisse |
| K) Sesamsamen und –erzeugnisse | L) Schwefeldioxid und Sulfite | M) Weichtiere |