



Tagesmenüs für die Woche vom 05.05.2025 bis 11.05.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 05.05.2025	Pastinaken-Wirsing-Eintopf Weizenbrötchen ^(A) Kirschkuchen ^(1,2) (F,C,A,W) Puddi Milchstrudel kcal: 326,8 / F: 9,0 / E: 18,9 / KH: 43,6	Schupfnudeln-Gemüse-Pfanne ^(C,A,W) an Paprikarahmsauce Puddis Milchstrudel kcal: 244,9 / F: 6,1 / E: 8,4 / KH: 38,2
Dienstag, 06.05.2025	Deftige Kohlroulade mit Pusztasauce dazu Salzkartoffeln Süße Quarkspeise ^(G) kcal: 610,1 / F: 16,5 / E: 30,9 / KH: 81,5	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch ^(A,W,G) Weizenbrötchen ^(A) Marmorkuchen ⁽¹⁾ (C,A,W) Süße Quarkspeise ^(G) kcal: 442,4 / F: 8,4 / E: 16,7 / KH: 72,9
Mittwoch, 07.05.2025	Eierflöckchensuppe ⁽⁴⁾ (C,A,W,I) Hähnchenschnitzel an Currysauce ^(A,W,G) und Kartoffelrösti ^(A) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing ^(G,J) kcal: 535,8 / F: 38,4 / E: 31,1 / KH: 15,6	Eierflöckchensuppe ⁽⁴⁾ (C,A,W,I) Camembert gebacken ^(G,Lac) mit Preiselbeermarmelade und Kartoffelrösti ^(A) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing ^(G,J) kcal: 936,9 / F: 71,2 / E: 31,6 / KH: 42,3
Donnerstag, 08.05.2025	Fleisch Klopse ^(F,C,A) mit Spargel im Rahm ^(A,W) dazu Dampfkartoffeln Schokopudding mit Sahne ^(G) kcal: 497,8 / F: 26,3 / E: 42,6 / KH: 22,2	Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Rindfleisch Weizenbrötchen ^(A) Kuchenriegel Caramel ⁽¹⁸⁾ (C,A,W,G) Schokopudding mit Sahne ^(G) kcal: 637,3 / F: 31,5 / E: 38,4 / KH: 49,6
Freitag, 09.05.2025	Eiermuschelsuppe ^(C,A) Schlemmerfilet "Bordelaise" an Kräutersauce ^(G,Lac) und Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^(F,C,G,Lac) kcal: 969,4 / F: 55,6 / E: 35,4 / KH: 78,0	Eiermuschelsuppe ^(C,A) Hessische grüne Sauce mit Eiern ^(2,3,5) (C,G,Lac,J) dazu Salzkartoffeln ^(G) kcal: 772,6 / F: 47,0 / E: 24,3 / KH: 60,7
Samstag, 10.05.2025	Herzhafter Gulaschsuppentopf ^(I) Weizenbrötchen ^(A) Grieß-Pudding mit Sahne ^(F,C,A,W) Rührkuchlein-Yoghurt ^(1,18,2) (C,A,W,G) kcal: 435,5 / F: 8,3 / E: 34,1 / KH: 54,5	Leberkäse gebacken ^(J) mit Dampfkartoffeln und Ebsen-Möhrengemüse in Rahm ^(G) Grieß-Pudding mit Sahne ^(A,W,G) kcal: 671,1 / F: 54,7 / E: 28,5 / KH: 17,2
Sonntag, 11.05.2025	Wildgulasch mit Waldpilzen ^(A) und Kartoffelecken ^(A,W) dazu grüne Bohnen ^(G) Zitronen-Mousse ⁽¹⁾ (G) kcal: 607,5 / F: 29,1 / E: 46,6 / KH: 37,2	Spießbraten vom Schwein ^(G) an Bratensauce und Kartoffelecken ^(A,W) dazu grüne Bohnen ^(G) Zitronen-Mousse ⁽¹⁾ (G) kcal: 903,6 / F: 54,0 / E: 58,1 / KH: 45,3

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:

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| e) Krebstiere und –erzeugnisse | f) Soja- und erzeugnisse | o) Eier und –erzeugnisse |
| A) Glutenhaltiges Getreide | n) Lupine | d) Fisch und –erzeugnisse |
| c) Milch und –erzeugnisse | e) Erdnüsse und –erzeugnisse | La) Laktose |
| h) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | i) Sellerie und –erzeugnisse | j) Senf und –erzeugnisse |
| k) Sesamsamen und –erzeugnisse | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Weichtiere |