



Tagesmenüs für die Woche vom 14.07.2025 bis 20.07.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreislauftzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 14.07.2025	<p>Bunte Hühnereintopf mit Kartoffeln (A,W) Weizenbrötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Frucht Milchreis (G) Zitronenkuchen (2) (A,W)</p> <p align="center">kcal: 590,8 / F: 21,4 / E: 40,9 / KH: 58,5</p>	<p>Kartoffelauflauf mit Zucchini (2,3,5) (G,L)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Frucht Milchreis (G)</p> <p align="center">kcal: 733,0 / F: 42,5 / E: 21,9 / KH: 62,6</p>
Dienstag, 15.07.2025	<p>Fleisch Klopse mit Dampfkartoffeln und Kohlrabi-Rahm-Gemüse (A,W,G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Karamell-Pudding mit Sahne (G, Lac)</p> <p align="center">kcal: 687,0 / F: 46,5 / E: 29,2 / KH: 39,0</p>	<p>Soljanka-Eintopf Weizenbrötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Karamell-Pudding mit Sahne (G, Lac) Rührküchlein-Joghurt (1,18,2) (C,A,W,G)</p> <p align="center">kcal: 568,3 / F: 28,7 / E: 14,5 / KH: 63,4</p>
Mittwoch, 16.07.2025	<p>Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Hähnchenbrustfilet Natur (F,G) mit Rahmsauce und Nudeln (A,W,G) dazu bunter Mix Salat mit French-Dressing (G,J)</p> <p align="center">kcal: 798,5 / F: 52,8 / E: 43,2 / KH: 36,8</p>	<p>Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Kaiserschmarrn (C,D,G,H) mit Vanillesauce (G)</p> <p align="center">kcal: 784,8 / F: 54,5 / E: 31,8 / KH: 42,0</p>
Donnerstag, 17.07.2025	<p>Paprikarahmschnitzel (S) (G,Lac) mit Kartoffelrösti (A) und Marktgemüse (G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Fruchtquark (G)</p> <p align="center">kcal: 482,5 / F: 21,1 / E: 42,7 / KH: 27,7</p>	<p>Schnippelbohnen Eintopf mit Rindfleisch Weizenbrötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Fruchtquark (G) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W)</p> <p align="center">kcal: 465,1 / F: 10749,5 / E: 1161,8 / KH: 11553,6</p>
Freitag, 18.07.2025	<p>Eiermuschelsuppe (C,A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Gefüllte Fischrolade an Dillsauce (A,W,G) mit Butterkartoffeln (G) dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J)</p> <p align="center">kcal: 281,0 / F: 12,0 / E: 8,6 / KH: 33,4</p>	<p>Eiermuschelsuppe (C,A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Gekochte Eier in Senfsauce (C,A,W,G,J) mit Butterkartoffeln (G) dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J)</p> <p align="center">kcal: 634,2 / F: 42,0 / E: 21,1 / KH: 41,4</p>
Samstag, 19.07.2025	<p>Käsesuppe mit Hackfleisch und Porree (G) Weizenbrötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Frisches Obst Gefüllter Kuchen (F,C,A,W)</p> <p align="center">kcal: 770,7 / F: 21,0 / E: 25,7 / KH: 116,3</p>	<p>Milchreis (G) dazu warmer Sauerkirschenkompott</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Frisches Obst</p> <p align="center">kcal: 813,1 / F: 5,1 / E: 14,6 / KH: 169,7</p>
Sonntag, 20.07.2025	<p>Rindergulasch „Ungarisch“ (18) (C,A,W,D,G) mit Butterspätzle (C,A,G) und Fingermöhren (G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Rote Grütze mit Sahne (G)</p> <p align="center">kcal: 894,8 / F: 38,0 / E: 51,2 / KH: 85,4</p>	<p>Saftiger Jägerbraten vom Schwein mit Butterspätzle (C,A,G) und Fingermöhren (G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Rote Grütze mit Sahne (G)</p> <p align="center">kcal: 772,9 / F: 38,6 / E: 30,2 / KH: 74,0</p>

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe & Allergene siehe Rückseite

Fleischlose und vegetarische Kost bzw. bestimmte Kostformen sind auf Anfrage erhältlich. Alle Kostformen der Menükarte können auf Wunsch geschnitten, teilpassiert oder passiert serviert werden. BE-Tageseinteilung für Diabetiker 1. Frühstück 2 ½ BE, 2. Frühstück ½ BE, Mittag 3 BE, Nachmittag 1 BE, Abendessen 2 BE, Spätmahlzeit 1 BE

F: Fett

E: Eiweiß

Kh: Kohlenhydrate

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 | 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 Schmelzsalz | |
| 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:

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| e) 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) Laktose |
| h) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | i) Sellerie und –erzeugnisse | j) Senf und –erzeugnisse |
| k) Sesamsamen und –erzeugnisse | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Weichtiere |