



Tagesmenüs für die Woche vom 01.09.2025 bis 07.09.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 01.09.2025	Deftiger Spätzle-Suppeneintopf (C,A,G) dazu Weizen-Brötchen (A)  Erdbeeren Pudding mit Sahne (A,G,Lac) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) kcal: 691,2 / F: 26,2 / E: 23,5 / KH: 89,5	Rustikale Kartoffelpfanne mit Marktgemüse dazu Kräuter dip (2,3,5) (G,L)  Erdbeeren Pudding mit Sahne (A,G,Lac) kcal: 778,3 / F: 39,9 / E: 53,7 / KH: 4373,7
Dienstag, 02.09.2025	Hackbraten (A,W,G) mit Salzkartoffeln dazu Lauchgemüse (A,W,G)  Buttermilchdessert kcal: 1072,1 / F: 67,0 / E: 43,7 / KH: 72,6	Bunter Hühnereintopf mit Kartoffeln (A,W) Dazu Weizen-Brötchen (A)  Buttermilchdessert Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) kcal: 707,5 / F: 24,3 / E: 38,1 / KH: 83,7
Mittwoch, 03.09.2025	Bunte Nudel-Suppe (A,I)  Zartes Hühnerfrikassee (A,W,G) mit Butterreis (G) kcal: 495,9 / F: 15,0 / E: 35,9 / KH: 53,6	Bunte Nudel-Suppe (A,I)  Eierpfannkuchen mit Apfelwürfeln (8) (C,A,G) dazu Vanillesauce (G) kcal: 368,2 / F: 5,4 / E: 12,3 / KH: 66,4
Donnerstag, 04.09.2025	Putengeschnetzeltes (G) mit Butterspätzle (C,A,G) dazu Eisbergsalat in Sauerrahmdressing  Zitronen-Mousse (1) (G) kcal: 684,4 / F: 39,4 / E: 40,2 / KH: 41,4	Herzhafte Russische Soljanka (2,3,9) (G,I) dazu Weizen-Brötchen (A)  Zitronen-Mousse (1) (G) Mini Tiramisu-Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G) kcal: 1069,9 / F: 56,0 / E: 24,5 / KH: 114,7
Freitag, 05.09.2025	Tomatencremesuppe (G)  Schollenfilet gebraten (A,D,G) mit Kartoffelsalat (2) kcal: 389,4 / F: 23,6 / E: 28,8 / KH: 14,7	Tomatencremesuppe (G)  Hessische grüne Sauce mit Eiern (2,3,5) (C,G,Lac, J) dazu Dampfkartoffeln kcal: 562,3 / F: 49,9 / E: 17,5 / KH: 10,6
Samstag, 06.09.2025	Herzhafter Gulascheintopf (I) dazu Weizen-Brötchen  Stracciatella Crème Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) kcal: 594,3 / F: 17,2 / E: 35,8 / KH: 71,8	Gefülltes Bauern Omelett (2,3) (C,G) dazu Gewürzgurken  Stracciatella Crème kcal: 361,3 / F: 20,0 / E: 20,3 / KH: 23,3
Sonntag, 07.09.2025	Grießklößchensuppe (A,I)  Tiroler-Schnitzel überbacken mit Tomate und Käse, dazu Salzkartoffeln und bunter Mix Salat in French Dressing (G,J) kcal: 837,6 / F: 40,4 / E: 51,4 / KH: 63,8	Grießklößchensuppe (A,I)  Saftige Hähnchenroulade „ Broccoli“ in Rahmsauce (1,3) (A,W,G) mit Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat in French Dressing (G,J) kcal: 918,3 / F: 48,2 / E: 42,1 / KH: 76,3

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

Zusatzstoffe & Allergene siehe Aushang

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 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 _{act}) Laktose |
| H) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | I) Sellerie und –erzeugnisse | J) Senf und –erzeugnisse |
| K) Sesamsamen und –erzeugnisse | L) Schwefeldioxid und Sulfite | M) Weichtiere |