



Tagesmenüs für die Woche vom 21.07.2025 bis 27.07.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 21.07.2025	<p>Eintopf aus Sommergemüse mit Bockwurst (I) Weizenbrötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Sahnejoghurt (G) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W)</p> <p align="center">kcal: 728,9 / F: 31,8 / E: 14,8 / KH: 94,6</p>	<p>Käsespätzle „Allgäuer Art“ (C,A,G) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Sahnejoghurt (G)</p> <p align="center">kcal: 992,3 / F: 49,4 / E: 36,2 / KH: 100,0</p>
Dienstag, 22.07.2025	<p>Gebackener Bierschinken (2,3,8) (F,C,A,G) mit Kartoffelsalat (2) (C,A,W,G,J)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Buttermilchdessert</p> <p align="center">kcal: 572,2 / F: 33,5 / E: 24,2 / KH: 42,8</p>	<p>Maultaschen mit Gemüse in Rinderkraftbrühe (2,3) (C,A,W,I) Weizenbrötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Buttermilchdessert Gefüllter Kuchen (F,C,A,W)</p> <p align="center">kcal: 665,1 / F: 17,7 / E: 29,1 / KH: 95,8</p>
Mittwoch, 23.07.2025	<p>Lauchcremesuppe (G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Herzhafte Grillhaxe mit Kümmelbratenjus (3) (F) und Kartoffelpüree (1,18) (A,G) dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac)</p> <p align="center">kcal: 317,4 / F: 15,7 / E: 5,5 / KH: 37,9</p>	<p>Lauchcremesuppe (G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ geschichtete Teigblätter mit Tomaten, Rindfleisch und Käse (18) (G) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac)</p> <p align="center">kcal: 988,4 / F: 57,9 / E: 41,4 / KH: 79,5</p>
Donnerstag, 24.07.2025	<p>Gebackene Hähnchenkeule an Currysauce (A,W,G) mit Reis (G) und Buttergemüse</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Schokoladenpudding (G,Lac)</p> <p align="center">kcal: 926,0 / F: 67,7 / E: 61,3 / KH: 98,7</p>	<p>Weißkohl-Porree-Eintopf mit Rindfleisch (F,A) Weizenbrötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Schokoladenpudding (G,Lac) Mini Tiramisu Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G)</p> <p align="center">kcal: 718,9 / F: 23,9 / E: 20,3 / KH: 106,5</p>
Freitag, 25.07.2025	<p>Bunte Nudelsuppe (A,I)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Schollenfilet gebraten (A,D,G) an Senf-Dillsauce (A,W,G,J) mit Dampfkartoffeln dazu Sellerie-Karotten-Salat (1,2,5) (G,I,J)</p> <p align="center">kcal: 508,0 / F: 11804,9 / E: 1418,2 / KH: 9803,4</p>	<p>Bunte Nudelsuppe (A,I)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Spiegeleier (C) mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat (D,G,Lac)</p> <p align="center">kcal: 426,5 / F: 31,3 / E: 24,3 / KH: 11,2</p>
Samstag, 26.07.2025	<p>Hessischer Kartoffeleintopf mit Würstchen (2,3) (A,G,I) Weizenbrötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Fruchtkompott (1,3) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G)</p> <p align="center">kcal: 571,1 / F: 25,2 / E: 16,6 / KH: 67,8</p>	<p>Gefüllte Paprikaschote (19) (C,A,W) mit Tomaten-Basilikum-Sauce (A,W) und Butterreis (G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Fruchtkompott (1,3)</p> <p align="center">kcal: 477,7 / F: 18,0 / E: 16,6 / KH: 59,9</p>
Sonntag, 27.07.2025	<p>Lendentopf in Champignonrahmsauce (A,W,Y,G,Lac) mit Kartoffelrösti (A) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Panna Cotta Creme</p> <p align="center">kcal: 1480,1 / F: 119,1 / E: 42,1 / KH: 60,0</p>	<p>Putenschnitzel „Hawaii“ (G) mit Kartoffelrösti (A) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Panna Cotta Creme</p> <p align="center">kcal: 1160,0 / F: 84,2 / E: 35,7 / KH: 64,8</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 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 |