



**Tagesmenüs für die Woche vom 15.09.2025 bis 21.09.2025**  
**Mobiler Mittagstisch**  
**-Kreisaltzentrum Rotenburg-**



	<b>Menü Vollkost</b>	<b>Menü Leichte Vollkost</b>
<b>Montag, 15.09.2025</b>	Kohlrabi- Karotteneintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A)  Erdbeer Fruchtquark (G) Dessertkuchen gefüllt (18) kcal: 750,5 / F: 34,0 / E: 43,9 / KH: 66,2	Leberkäse gebacken (J) mit Dampfkartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse in Rahm (G)  Erdbeer Fruchtquark (G) kcal: 787,1 / F: 57,3 / E: 34,1 / KH: 34,1
<b>Dienstag, 16.09.2025</b>	Gegrillte Bratwurst (G) mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) und Steckrübengemüse (A,W,G)  Götterspeise kcal: 8742,1 / F: 676,4 / E: 126,4 / KH: 553,9	Blumenkohl- Kartoffeleintopf mit Bockwurst Weizen-Brötchen (A)  Götterspeise Marmor Kuchen (1) (C,A,W) kcal: 192,8 / F: 0,8 / E: 4,5 / KH: 41,5
<b>Mittwoch, 17.09.2025</b>	Champignoncremesuppe (A)  Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten- Basilikumsauce (G) mit Kroketten dazu Eisbergsalat in French Dressing (B,G) kcal: 813,4 / F: 49,8 / E: 46,1 / KH: 47,7	Champignoncremesuppe (A)  Süße Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus mit Vanillesauce (G) kcal: 558,1 / F: 26,9 / E: 15,4 / KH: 66,4
<b>Donnerstag, 18.09.2025</b>	Kohlroulade in Specksauce (C,G) mit Dampfkartoffeln  Vanille Pudding (G) kcal: 566,1 / F: 37,1 / E: 21,6 / KH: 36,6	Graupeneintopf mit Rindfleisch (4) Weizen-Brötchen (A)  Vanille Pudding (G) Saftiger Rührkuchen (18,2) (C,A,W,G) kcal: 408,1 / F: 11,6 / E: 16,1 / KH: 59,0
<b>Freitag, 19.09.2025</b>	Bunte Nudelsuppe (A,I)  Fischfilet paniert (A,D) mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (D,G,Lac) kcal: 873,2 / F: 41,7 / E: 38,7 / KH: 82,7	Bunte Nudelsuppe (A,I)  Rühreier mit Kräutern (F,C,A,G) und Salzkartoffeln mit Rahmspinat (D,G,Lac) kcal: 664,0 / F: 29,2 / E: 29,9 / KH: 67,3
<b>Samstag, 20.09.2025</b>	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln und Bockwurst (A,W,G) Weizen-Brötchen (A)  Fruchtkompott (1,3) Gefüllter Kleinkuchen kcal: 379,6 / F: 7,7 / E: 11,0 / KH: 64,8	Tortellini in Käse-Gemüsesauce (G) Dazu frischer Blattsalat mit Essig- Öl Dressing (J)  Fruchtkompott (1,3) kcal: 759,0 / F: 42,0 / E: 37,8 / KH: 57,0
<b>Sonntag, 21.09.2025</b>	Schweinebraten (A,W,Y,G,I) an Jägersauce (G) mit Kartoffelrösti (A) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J)  Schoko- Mousse (G) kcal: 801,3 / F: 63,7 / E: 45,4 / KH: 11,7	Zwiebel- Sahne Schnitzel aus dem Ofen (A,W,G,Lac) mit Kartoffelrösti (A) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J)  Schoko- Mousse (G) kcal: 671,4 / F: 52,1 / E: 39,1 / KH: 11,4

*Änderungen vorbehalten*

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.<sup>00</sup> 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](mailto: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:

- |                                    |                               |                           |
|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 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             |