



Tagesmenüs für die Woche vom 08.09.2025 bis 14.09.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreislauferzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 08.09.2025	Zucchini-Eintopf mit Reis und Hackfleisch Weizen-Brötchen (A) Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) Grieß-Pudding mit Sahne (A,W,G) kcal: 162,3 / F: 1,3 / E: 7,9 / KH: 28,9	Gefüllte Paprikaschote (C,A) mit Tomatensauce (A) und Dampfkartoffeln Grieß-Pudding mit Sahne (A,W,G) kcal: 378,4 / F: 11,9 / E: 29,7 / KH: 36,2
Dienstag, 09.09.2025	Knuspriges Putenschnitzel an Paprika-Rahm-Sauce (G) mit Butterreis (G) und Fingermöhrrchen (G) Apfelmus (3) kcal: 754,6 / F: 18,4 / E: 28,1 / KH: 117,7	Kürbis-Kartoffeleintopf (2,3) (A,W,G,I) Weizen-Brötchen (A) Apfelmus (3) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) kcal: 726,5 / F: 35,8 / E: 15,9 / KH: 84,1
Mittwoch, 10.09.2025	Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I) Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Butternudeln (A) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 965,4 / F: 60,3 / E: 36,0 / KH: 68,4	Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I) Hähnchenbrustfilet Natur (F,G) mit Rahmsauce und Butternudeln (A) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 865,4 / F: 43,2 / E: 48,8 / KH: 68,4
Donnerstag, 11.09.2025	Herzhafte Frikadelle mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) und Wirsinggemüse (G) Karamell-Pudding mit Sahne (G,Lac) kcal: 724,3 / F: 40,0 / E: 28,2 / KH: 63,1	Kartoffel-Lauchsuppe mit Schinken (A,W,G) Weizen-Brötchen (A) Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Karamell-Pudding mit Sahne (G,Lac) kcal: 557,8 / F: 26,1 / E: 16,4 / KH: 64,6
Freitag, 12.09.2025	Karottencremesuppe (F,G) Gefüllte Fischroulade mit Dillsauce (A,W,G) und Dampfkartoffeln dazu Sellerie-Karotten Salat (1,2,5) (G,I,J) kcal: 174,8 / F: 8,9 / E: 4,4 / KH: 9,9	Karottencremesuppe (F,G) Eieromelette mit Pilzragout (A,W,G) und Dampfkartoffeln dazu Sellerie-Karotten Salat (1,2,5) (G,I,J) kcal: 218,9 / F: 14,0 / E: 3,4 / KH: 10,4
Samstag, 13.09.2025	Deftiger Weißkohl-Eintopf mit Rindfleisch (G) Weizen-Brötchen (A) Rührkuchlein-Yoghurt (1,18,2) (C,A,W,G) Stracciatella Creme kcal: 682,7 / F: 28,1 / E: 59,9 / KH: 45,0	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Käsesauce Stracciatella Creme kcal: 745,9 / F: 34,2 / E: 29,1 / KH: 83,0
Sonntag, 14.09.2025	Flädlesuppe Rinder - Tafelspitz mit Meerrettichsauce (A,W,G) und Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 869,8 / F: 51,6 / E: 33,9 / KH: 64,5	Flädlesuppe Cordon Bleu vom Schwein (C,A,D) mit Rahmsauce (C,A,W,G,Lac) und Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) kcal: 1205,1 / F: 64,5 / E: 57,8 / KH: 95,2

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 |
| 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:

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