



Tagesmenüs für die Woche vom 26.01.2026 bis 01.02.2026
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 26.01.2026	<p>Deftiger Kürbis-Kartoffeleintopf (2,3) (A,W,G,I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>~~~~~</p> <p>Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Apfelmus (3)</p> <p>kcal: 928,0 / F: 42,3 / E: 17,8 / KH: 117,6</p>	<p>Spanische Reispfanne mit Hähnchenbrust und Gemüse (B,A,M) in Tomaten-Basilikum-Sauce (A,W)</p> <p>~~~~~</p> <p>Apfelmus (3)</p> <p>kcal: 505,4 / F: 6,4 / E: 29,8 / KH: 79,8</p>
Dienstag, 27.01.2026	<p>Herzhafe Grillhaxe an Kümmelbratenenjas (3) (F) mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) und Bayrisches kraut (1) (G)</p> <p>~~~~~</p> <p>Erdbeerquark (G,Lac)</p> <p>kcal: 363,9 / F: 7,2 / E: 18,1 / KH: 51,6</p>	<p>Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A)</p> <p>~~~~~</p> <p>Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Erdbeerquark (G,Lac)</p> <p>kcal: 991,3 / F: 40,7 / E: 52,3 / KH: 100,2</p>
Mittwoch, 28.01.2026	<p>Eiermuschelsuppe (I)</p> <p>~~~~~</p> <p>Hessisches Weckewerk mit Dampfkartoffeln</p> <p>dazu Bohnensalat mit Schmandressing (1,2,3,5,9) (G,J)</p> <p>kcal: 641,9 / F: 44,8 / E: 43,5 / KH: 16,6</p>	<p>Eiermuschelsuppe (I)</p> <p>~~~~~</p> <p>Zartes Hühnerfrikassee (A,W,G) mit Butterreis (G)</p> <p>kcal: 501,2 / F: 16,2 / E: 35,9 / KH: 52,6</p>
Donnerstag, 29.01.2026	<p>Herzhafe Frikadelle mit Petersilienkartoffeln (G) dazu Kohlrabirahm Gemüse (A,W,G)</p> <p>~~~~~</p> <p>Vanillepudding (G)</p> <p>kcal: 735,4 / F: 33,1 / E: 27,6 / KH: 80,5</p>	<p>Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (I) Weizen-brötchen</p> <p>~~~~~</p> <p>Vanillepudding (G)</p> <p>kcal: 382,2 / F: 22,6 / E: 8,6 / KH: 34,6</p>
Freitag, 30.01.2026	<p>Lauchcremesuppe (G)</p> <p>~~~~~</p> <p>Fischragout „Kreta“ (1) (B,A,W,D,G,I) mit Butterreis (G)</p> <p>dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>kcal: 387,8 / F: 14,9 / E: 15,1 / KH: 51,9</p>	<p>Gefüllte rote Paprikaschoten an Tomaten-Basilikum-Sauce (1) mit Butterreis (G)</p> <p>dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>kcal: 443,2 / F: 18,7 / E: 16,5 / KH: 51,5</p>
Samstag, 31.01.2026	<p>Käsesuppe mit Hackfleisch und Porree (G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>~~~~~</p> <p>Dessertkuchen gefüllt (18) (C,A,W,G) Schokopudding mit Sahne (G)</p> <p>kcal: 664,5 / F: 34,2 / E: 24,1 / KH: 64,7</p>	<p>Vanille Milchreis mit Äpfeln (G) dazu warmer Sauerkirschenkompott</p> <p>~~~~~</p> <p>Schokopudding mit Sahne (G)</p> <p>kcal: 425,4 / F: 4,0 / E: 9,7 / KH: 83,4</p>
Sonntag, 01.02.2026	<p>Pfifferlingrahmsuppe (A,G)</p> <p>~~~~~</p> <p>Herzhafe Schweinefiletspitzen in Gorgonzola sauce (A) mit Kroketten (C,G) und Blumenkohlgemüse (A,W,G)</p> <p>kcal: 894,2 / F: 50,5 / E: 39,6 / KH: 63,8</p>	<p>Pfifferlingrahmsuppe (A,G)</p> <p>~~~~~</p> <p>Hähnchenbrust mit Käse und Tomate überbacken (F,G) dazu Kroketten (C,G) und Blumenkohlgemüse (A,W,G)</p> <p>kcal: 1010,8 / F: 54,3 / E: 58,6 / KH: 66,3</p>

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

F: Fett

E: Eiweiß

Kh: Kohlenhydrate

**Der Preis für 1 Menü beträgt 11,70 €
An Sonn- und Feiertagen erhalten Sie ihr Menü zum Preis von 16,50 €**

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) geschwärtzt | 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 Molkenprotein | 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 Komplexbindern | 31) mit Emulgatoren |
| 33) mit Farbstabilisatoren | 34) mit Geliermitteln | 35) mit Mehlbehandlungsmitteln | 32) mit Festigungsmitteln |
| 37) mit Säureregulatoren | 38) mit Schaummitteln | 39) mit Schaumverhütern | 36) mit Säure, Säuerungsmitteln |
| 41) mit Stabilisatoren | 42) mit Treibgas, Schutzgas | 43) mit Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel | 40) mit Schmelzsalz |
| 45) mit Feuchthaltemitteln | 46) mit Überzugsmitteln | 47) Vitaminwirksam | 44) mit Verdickungsmitteln |
| | | | 48) mit Mineralstoffen |

Allergene:

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| B) Krebstiere und –erzeugnisse | F) Soja- und erzeugnisse | C) Eier und –erzeugnisse |
| A) Glutenhaltiges Getreide | G) Lupine | D) Fisch und –erzeugnisse |
| G) Milch und –erzeugnisse | H) Erdnüsse und –erzeugnisse | L) Laktose |
| H) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | I) Sellerie und –erzeugnisse | J) Senf und –erzeugnisse |
| K) Sesamsamen und –erzeugnisse | J) Schwefeldioxid und Sulfite | M) Weichtiere |