



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



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

Fleischlose und vegetarische Kost bzw. bestimmte Kostformen sind auf Anfrage in vegetarischen 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

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⁾ 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:

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