Tagesmenüs für die Woche vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

Mobiler Mittagstisch

-Kreisaltenzentrum Rotenburg-

	Menü Vollkost	***Menü Leichte Vollkost***
Montag, 13.10.2025	Kürbis-Kartoffeleintopf (2,3) (A,W,G,I) Weizen-Brötchen (A) Frucht-Kefir (G) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) kcal: 909,8 / F: 45,3 / E: 21,0 / KH: 101,3	Eieromelette mit Pilzen in Rahm (G) mit Petersilienkartoffeln (G) Frucht-Kefir (G) kcal: 506,6 / F: 18,4 / E: 12,7 / KH: 65,7
Dienstag, 14.10.2025	Herzhafte Weißkrautpfanne (G,J) mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) Götterspeise kcal: 360,8 / F: 14,2 / E: 7,8 / KH: 49,9	Deftiger Spätzle-Suppeneintopf (C,A,G) Weizen-Brötchen (A) Götterspeise Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) kcal: 583,6/ F: 19,2 / E: 19,8 / KH: 82,1
Mittwoch, 15.10.2025	Bunte Nudel-Suppe (A,I) Hausgemachte Kartoffelpuffer (C) mit Apfelmus kcal: 574,6 / F: 4,3 / E: 14,9 / KH: 116,4	Bunte Nudel-Suppe (A,I) Süßer Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen (8) (C,A,G) und Vanillesauce (G) kcal: 574,7 / F: 9,9 / E: 31,8 / KH: 86,7
Donnerstag, 16.10.2025	Cremiges Paprika-Putengulasch mit Butterreis (G) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) Schokopudding mit Sahne (G) kcal: 755,2 / F: 35,1 / E: 46,3 / KH: 61,2	Grünkohl-Kartoffel-Eintopf mit Rindswurst Weizen-Brötchen (A) Schokopudding mit Sahne (G) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) kcal: 563,0 / F: 18,7 / E: 13,9 / KH: 85,3
Freitag, 17.10.2025	Tomatencremesuppe (G) Hering Salat "Hausfrauen Art" (2) (D,G,Lac) mit Dampkartoffeln kcal: 417,8/ F: 36,1 / E: 14,5 / KH: 9,3	Tomatencremesuppe (G) Gekochte Eier in Senfsauce (C,A,W,G,J) mit Dampfkartoffeln dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J) kcal: 522,2/ F: 40,8 / E: 17,8 / KH: 20,1
Samstag, 18.10.2025	Kichererbsen-Eintopf mit Tomaten (A,G) Weizen-Brötchen (A) Süße Quarkspeise (G) Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) kcal: 581,9 / F: 11,8 / E: 21,1 / KH: 95,6	Zucchini-Gemüse-Reispfanne mit Tomaten-Basilikum Sauce (1) Süße Quarkspeise (G) kcal: 531,4/ F: 7,8 / E: 16,5 / KH: 97,9
Sonntag, 19.10.2025	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Schmand Schnitzel (A,W,G,J) mit Kartoffelrösti (A) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) kcal: 626,1 / F: 49,2 / E: 11,8 / KH: 32,6	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Hähnchenbrust mit Käse und Tomaten überbacken dazu Kartoffelrösti (A) und bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) kcal: 869,2 / F: 54,2 / E: 53,8 / KH: 40,1

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

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