



Tagesmenüs für die Woche vom 24.11.2025 bis 30.11.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 24.11.2025	<i>Blumenkohl-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A)</i> <i>Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Schoko-Mousse (G)</i> <i>Kcal: 454,8 F: 13,7 E: 10,6 KH: 70,9</i>	<i>Makkaroni mit Blattspinat in Gorgonzola-Sauce (A,G,Lac) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac)</i> <i>Schoko-Mousse (G)</i> <i>Kcal: 960,9 F: 51,0 E: 28,0 KH: 96,2</i>
Dienstag, 25.11.2025	<i>Eieromelette mit Pilzragout (A,W,G) und Salzkartoffeln</i> <i>Frucht-Kompott</i> <i>Kcal: 364,0 F: 6,4 E: 6,5 KH: 65,9</i>	<i>Herzhafte Russische Soljanka (2,3,9) (G,I) Weizen-Brötchen (A)</i> <i>Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Frucht-Kompott</i> <i>Kcal: 1090,6 F: 50,4 E: 21,6 KH: 133,2</i>
Mittwoch, 26.11.2025	<i>Eiermuschelsuppe (I)</i> <i>Rinderleber Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Kartoffelpüree (1,18) (A,G) dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J)</i> <i>Kcal: 461,1 F: 16,5 E: 30,4 KH: 46,2</i>	<i>Eiermuschelsuppe (I)</i> <i>Hähnchenbrustfilet Natur an Paprikasauce (G,Lac) mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J)</i> <i>Kcal: 537,9 F: 18,4 E: 46,8 KH: 45,2</i>
Donnerstag, 27.11.2025	<i>Zartes Hühnerfrikassee (A,W,G) mit Butterreis (G)</i> <i>Buttermilchdessert</i> <i>Kcal: 510,6 F: 16,4 E: 34,3 KH: 56,0</i>	<i>Graupen-Eintopf mit Rindfleisch (4) Weizen-Brötchen (A)</i> <i>Dessertkuchen gefüllt (18) (C,A,W,G) Buttermilchdessert</i> <i>Kcal: 547,4 F: 18,6 E: 16,0 KH: 78,0</i>
Freitag, 28.11.2025	<i>Tomatencremesuppe (G)</i> <i>Seelachsfilet gebacken (A,D) an Kräutersauce (A,W,G) mit Petersilienkartoffeln (G) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</i> <i>Kcal: 739,1 F: 36,4 E: 28,0 KH: 73,4</i>	<i>Tomatencremesuppe (G)</i> <i>Rindswurst mit Kartoffeln (G) und Grünkohl (J)</i> <i>kcal: 775,5 F: 46,9 E: 34,6 KH: 52,6</i>
Samstag, 29.11.2025	<i>Nudeleintopf mit Rindfleisch (A) Weizen-Brötchen (A)</i> <i>Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Sahnejoghurt (G)</i> <i>Kcal: 634,1 F: 27,6 E: 17,7 KH: 77,3</i>	<i>Rustikale Kartoffelpfanne mit Marktgemüse und Kräuterdip (2,3,5) (G,L)</i> <i>Sahnejoghurt (G)</i> <i>Kcal 559,3 F: 19,2 E: 25,9 KH: 68,9</i>
Sonntag, 30.11.2025	<i>Pikante Schweineroulade gefüllt (A,G) an Altbiersauce (A,G) mit Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit Schmand-Dressing (G,J)</i> <i>Stracciatella-Crème (G,Lac)</i> <i>Kcal: 1102,5 F: 56,5 E: 57,9 KH: 81,5</i>	<i>Hähnchenbrust „Cordon Bleu“ (G) mit Rahmsauce (1,3) (A,W,G) und Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J)</i> <i>Stracciatella-Crème (G,Lac)</i> <i>Kcal: 1023,0 F: 59,7 E: 36,0 KH: 83,4</i>

Änderungen vorbehalten

Fleischlose und vegetarische Kost bzw. bestimmte Kostformen sind auf Anfrage erhältlich. Alle Kostformen der Menükarte können auf Wunsch geschnitten, halbiert oder portioniert sein. Kosten: 2,50 € (Tagesmenü), 3,50 € (Dinner), 4,50 € (Frühstück), 2,50 € (Mittag), 2,50 € (Abend), 2,50 € (Sonntag).

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:

^{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	^{U)} Schwefeldioxid und Sulfite	^{M)} Weichtiere