



Tagesmenüs für die Woche vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

**Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-**



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 15.12.2025	<p>Herzhafter Gulaschsuppeneintopf (I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Süße Quarkspeise (G)</p> <p>kcal: 739,0 / F: 15,5 / E: 42,0 / KH: 105,1</p>	<p>Hackfleisch-Lauch-Kartoffelauflauf (1,2) (C,G) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac)</p> <p>Süße Quarkspeise (G)</p> <p>kcal: 380,9 / F: 24,7 / E: 14,1 / KH: 24,6</p>
Dienstag, 16.12.2025	<p>Hausgemachte Kartoffelpuffer (C) mit Apfelmus (3)</p> <p>Schokopudding mit Sahne (G)</p> <p>kcal: 536,3 / F: 4,0 / E: 12,7 / KH: 109,7</p>	<p>Schwarzwurzel-Kartoffeltopf mit Kassler (3) (A,W,G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Kuchenriegel Caramel (18) (F,C,A,W,G) Schokopudding mit Sahne (G)</p> <p>kcal: 335,3 / F: 11,8 / E: 9,2 / KH: 46,8</p>
Mittwoch, 17.12.2025	<p>Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p>Hähnchenbrust „Knusper“ (C,D,G) an Paprikarahmsauce (G,Lac) mit Butterreis (G) und Balkangemüse (A,W)</p> <p>kcal: 1076,7 / F: 57,0 / E: 57,3 / KH: 84,8</p>	<p>Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p>Paprikaschote gefüllt (veget.) (F,C,A,I,J) an Tomatensauce (G,Lac) mit Butterreis (G)</p> <p>kcal: 500,6 / F: 18,7 / E: 22,3 / KH: 60,5</p>
Donnerstag, 18.12.2025	<p>Gebackene Hähnchenkeule an Rahmsauce (1,3) (A,W,G) mit Krokettchen (C,G)</p> <p>dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J)</p> <p>Sahnejoghurt (G)</p> <p>kcal: 931,8 / F: 87,9 / E: 56,1 / KH: 59,1</p>	<p>Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Bockwurst (A,W,G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Gefüllter Kleinkuchen Erdbeere (18) (F,C,A,W,G) Sahnejoghurt (G)</p> <p>kcal: 695,3 / F: 25,7 / E: 16,5 / KH: 97,6</p>
Freitag, 19.12.2025	<p>Kürbiscremesuppe</p> <p>Alaska Seelachsfilet in Biereteig (A,D) mit Senf-Sauce (A,W,G,J) und Dampfkartoffeln</p> <p>dazu Bohnensalat mit Schmand Dressing</p> <p>kcal: 737,4 / F: 11818,0 / E: 1411,9 / KH: 9836,4</p>	<p>Kürbiscremesuppe</p> <p>Eieromelette mit Pilzragout (A,W,G) und Dampfkartoffeln</p> <p>kcal: 150,8 / F: 8,8 / E: 3,2 / KH: 14,5</p>
Samstag, 20.12.2025	<p>Blumenkohl-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Dessertkuchen gefüllt (18) Fruchtkompott (1,3)</p> <p>kcal: 448,5 / F: 15,2 / E: 8,0 / KH: 68,8</p>	<p>Hirsebrei mit Apfel und Zimt-Zucker (G)</p> <p>Fruchtkompott (1,3)</p> <p>kcal: 419,5 / F: 8,9 / E: 12,1 / KH: 71,1</p>
Sonntag, 21.12.2025	<p>Rinderbrühe mit Grießklößchen (18) (C,A,W,G,I)</p> <p>Schweinebraten mit Backpflaumen an Rotweinsauce (G) mit Dampfkartoffeln und Blumenkohlgemüse (A,W,G)</p> <p>kcal: 591,1 / F: 26,6 / E: 44,0 / KH: 37,7</p>	<p>Rinderbrühe mit Grießklößchen (18) (C,A,W,G,I)</p> <p>Putengulasch mit Champignons (G,Lac) dazu Dampfkartoffeln und Blumenkohlgemüse (A,W,G)</p> <p>kcal: 604,4 / F: 26,5 / E: 56,5 / KH: 31,1</p>

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 1/2 BE, 2. Frühstück 1/2 BE, Mittag 3 BE, Nachmittag 1 BE, Abendessen 2 BE,

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 Molkeineiweiß	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	32) mit Festigungsmitteln
33) mit Farbstabilisatoren	34) mit Gellermitteln	35) mit Mehlabhandlungsmitteln	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	L) Laktose
H) Schalenfrüchte und –erzeugnisse	I) Sellerie und –erzeugnisse	S) Senf und –erzeugnisse
K) Sesamsamen und –erzeugnisse	J) Schwefeldioxid und Sulfite	W) Weichtiere