



**Tagesmenüs für die Woche vom 15.12.2025 bis 21.12.2025**  
**Mobiler Mittagstisch**  
**-Kreisaltenzentrum Rotenburg-**



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

Änderungen vorbehalten

Fleischlose und vegetarische Kost bzw. bestimmte Kostformen sind auf Anfrage erhältlich. Alle Kostformen der Menükarte können auf Wunsch geschmitten, 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,

---

**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.<sup>00</sup> 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](mailto:info@kreisaltenpflege-rotenburg.de)**

---

Zusatzstoffe:

<sup>1)</sup> mit Farbstoff;	<sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff;	<sup>3)</sup> mit Antioxidationsmittel;	<sup>4)</sup> mit Geschmacksverstärker;
<sup>5)</sup> geschwefelt;	<sup>6)</sup> geschwärzt	<sup>7)</sup> gewachst	<sup>8)</sup> mit Phosphat;
<sup>9)</sup> mit Süßungsmitteln	<sup>11)</sup> mit Zuckerart(en) oder Süßstoffe(en)	<sup>14)</sup> enthält eine Phenylalaninquelle	<sup>15)</sup> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
<sup>16)</sup> mit Milchpulver	<sup>17)</sup> mit Molkeneiweiß	<sup>18)</sup> mit Milcheiweiß	<sup>19)</sup> mit Eiklar
<sup>20)</sup> unter Verwendung von Milch	<sup>21)</sup> unter Verwendung von Sahne	<sup>22)</sup> mit Pflanzeneiweiß	<sup>23)</sup> mit Stärke
<sup>24)</sup> koffeinhaltig	<sup>25)</sup> chininhaltig	<sup>26)</sup> mit Jodsalz	<sup>27)</sup> mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat
<sup>28)</sup> taurinhaltig	<sup>29)</sup> mit Backbetriebsmitteln	<sup>30)</sup> mit Komplexbildnern	<sup>31)</sup> mit Emulgatoren
<sup>33)</sup> mit Farbstabilisatoren	<sup>34)</sup> mit Geliermitteln	<sup>35)</sup> mit Mehlbehandlungsmitteln	<sup>36)</sup> mit Säure, Säuerungsmitteln
<sup>37)</sup> mit Säureregulatoren	<sup>38)</sup> mit Schaummitteln	<sup>39)</sup> mit Schaumverhütern	<sup>40)</sup> mit Schmelzsatz
<sup>41)</sup> mit Stabilisatoren	<sup>42)</sup> mit Treibgas, Schutzgas	<sup>43)</sup> mit Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel	<sup>44)</sup> mit Verdickungsmitteln
<sup>45)</sup> mit Feuchthaltemitteln	<sup>46)</sup> mit Überzugsmitteln	<sup>47)</sup> Vitaminwirksam	<sup>48)</sup> mit Mineralstoffen

Allergene:

<sup>B)</sup> Krebstiere und –erzeugnisse	<sup>F)</sup> Soja- und erzeugnisse	<sup>C)</sup> Eier und –erzeugnisse
<sup>A)</sup> Glutenhaltiges Getreide	<sup>N)</sup> Lupine	<sup>D)</sup> Fisch und –erzeugnisse
<sup>G)</sup> Milch und –erzeugnisse	<sup>E)</sup> Erdnüsse und –erzeugnisse	<sup>Lac)</sup> Laktose
<sup>H)</sup> Schalenfrüchte und –erzeugnisse	<sup>I)</sup> Sellerie und –erzeugnisse	<sup>J)</sup> Senf und –erzeugnisse
<sup>K)</sup> Sesamsamen und –erzeugnisse	<sup>U)</sup> Schwefeldioxid und Sulfite	<sup>M)</sup> Weichtiere