



Tagesmenüs für die Woche vom 09.03.2026 bis 15.03.2026
Mobiler Mittagstisch
-Kreislauferzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 09.03.2026	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A) Quarkspeise Heidelbeere (G) Gefüllter Kuch (F,C,A,W) kcal: 449,8 / F: 12,0 / E: 12,7 / KH: 71,0	Fleisch Klopse (19) (C) mit Salzkartoffeln und Kohlrabi Rahmgemüse (A,W,G) Quarkspeise Heidelbeere (G) kcal: 416,4 / F: 8,4 / E: 15,8 / KH: 66,6
Dienstag, 10.03.2026	Leberkäse gebacken (J) mit Nudelsalat (1,2,3,9) (C,A,W,G,J) Buttermilchdessert kcal: 1000,2 / F: 83,4 / E: 28,9 / KH: 35,5	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch (A,W,G) Weizen-Brötchen (A) Buttermilchdessert Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) kcal: 554,9 / F: 18,3 / E: 13,0 / KH: 82,6
Mittwoch, 11.03.2026	Broccolicremesuppe (F,G) Hessisches Weckewerk mit Dampfkartoffeln dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J) kcal: 687,5 / F: 48,8 / E: 43,6 / KH: 18,9	Broccolicremesuppe (F,G) Süße Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus mit Vanillesauce (G) kcal: 569,7 / F: 27,4 / E: 15,3 / KH: 65,3
Donnerstag, 12.03.2026	Kasseler Nacken-Braten an Kümmel-Zwiebelsauce (G) mit Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei (G) Wiener Becher Schokolade (G) kcal: 694,6 / F: 23,6 / E: 37,0 / KH: 81,2	Deftiger Kartoffeleintopf mit Würstchen (2,3) (A,G,I) Weizen-Brötchen (A) Dessertkuchen gefüllt (18) (C,A,W,G) Wiener Becher Schokolade (G) kcal: 818,5 / F: 35,0 / E: 22,3 / KH: 102,3
Freitag, 13.03.2026	Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I) Bratheringsfilet (A,W,D) mit Remouladensauce (A,D) und Bratkartoffeln (G) dazu Rote Beetesalat kcal: 1112,4 / F: 83,2 / E: 33,1 / KH: 56,8	Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I) Rühreier mit Kräutern (F,C,A,G) und Bratkartoffeln (G) dazu Rote Beetesalat kcal: 567,1 / F: 30,2 / E: 20,6 / KH: 50,3
Samstag, 14.03.2026	Karotten-Curry-Eintopf mit Hähnchenbrust (18) (C,A,W,D,G) Weizen-Brötchen (A) Mini Tiramisu-Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G) Fruchtkompott (1,3) kcal: 661,7 / F: 20,1 / E: 38,6 / KH: 79,4	Milchreis mit Pfirsich (3) (G) Fruchtkompott (1,3) kcal: 298,6 / F: 8,3 / E: 9,7 / KH: 45,0
Sonntag, 15.03.2026	Putengeschnetzeltes (G) mit Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit Schmand-Dressing (G,J) Grieß-Pudding mit Sahne (A,W,G) kcal: 1031 / F: 55,0 / E: 46,6 / KH: 83,7	Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt mit Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit Schmand-Dressing (G,J) Grieß-Pudding mit Sahne (A,W,G) kcal: 808,8 / F: 33,2 / E: 45,4 / KH: 77,4

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 | ³²)mit Festigungsmitteln |
| ³⁷)mit Säureregulatoren | ³⁸)mit Schaummitteln | ³⁹)mit Schaumverhütern | ³⁶)mit Säure, Säuerungsmitteln |
| ⁴¹)mit Stabilisatoren | ⁴²)mit Treibgas, Schutzgas | ⁴³)mit Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel | ⁴⁰)mit Schmelzsatz |
| ⁴⁵)mit Feuchthaltemitteln | ⁴⁶)mit Überzugsmitteln | ⁴⁷)Vitaminwirksam | ⁴⁴)mit Verdickungsmitteln |
| | | | 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 | ^{LaG})Laktose |
| ^H)Schalenfrüchte und –erzeugnisse | ^I)Sellerie und –erzeugnisse | ^J)Senf und –erzeugnisse |
| ^K)Sesamsamen und –erzeugnisse | ^L)Schwefeldioxid und Sulfite | ^M)Weichtiere |