



Tagesmenüs für die Woche vom 13.04.2026 bis 19.04.2026
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 13.04.2026	<p>Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst (2,3,4) (F,A,W,G,I) dazu ein Weizenbrötchen (A)</p> <p>Buttermilchdessert Dessertkuchen gefüllt (18) (C,A,W,G) kcal: 845,3 / F: 29,1 / E: 33,6 / KH: 110,1</p>	<p>Gefüllte Paprikaschote (C,A) mit Tomatensauce (A) und Butterreis (G)</p> <p>Buttermilchdessert kcal: 623,5 / F: 15,4 / E: 34,0 / KH: 84,6</p>
Dienstag, 14.04.2026	<p>Gegrillte Bratwurst (G) mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse in Rahm (G)</p> <p>Schokoladenpudding (G,Lac) kcal: 1044,5 / F: 54,2 / E: 46,6 / KH: 91,1</p>	<p>Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Rindfleisch dazu ein Weizenbrötchen (A)</p> <p>Schokoladenpudding (G,Lac) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) kcal: 1055,7 / F: 47,6 / E: 45,0 / KH: 110,7</p>
Mittwoch, 15.04.2026	<p>Flädlesuppe</p> <p>Gehacktespizza (3) (C,A,W,G,J) frisches Baguette (A) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing kcal: 926,3 / F: 65,3 / E: 51,9 / KH: 33,4</p>	<p>Flädlesuppe</p> <p>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (G) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing kcal: 296,8 / F: 17,6 / E: 16,1 / KH: 18,3</p>
Donnerstag, 16.04.2026	<p>Hähnchen-Gyrosgeschnetzeltes (A,W,G) mit Kroketten (C,G) und Balkangemüse (A,W)</p> <p>Sahnejoghurt (G) kcal: 887,4 / F: 49,6 / E: 40,4 / KH: 66,8</p>	<p>Maultaschen mit Gemüse in einer Rinderkraftbrühe (2,3) (C,A,W,I) dazu ein Weizenbrötchen (A)</p> <p>Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G, Sahnejoghurt (G) kcal: 771,0 / F: 29,2 / E: 31,6 / KH: 93,7</p>
Freitag, 17.04.2026	<p>Tomatencremesuppe</p> <p>Fischragout "Kreta" (1) (B,A,W,D,G,I) mit Butterreis (G) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 603,6 / F: 37,7 / E: 16,3 / KH: 52,9</p>	<p>Tomatencremesuppe</p> <p>Rühreier mit Kräutern (F,C,A,G) und Bratkartoffeln (G) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 633,9 / F: 43,4 / E: 19,8 / KH: 39,0</p>
Samstag, 18.04.2026	<p>Deftiger Kartoffeleintopf mit Würstchen (2,3) (A,G,I) dazu ein Weizenbrötchen (A)</p> <p>Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) Fruchtkompott (1,3) kcal: 613,9 / F: 22,8 / E: 16,8 / KH: 84,0</p>	<p>Vanille Milchreis mit Äpfeln (G)</p> <p>Fruchtkompott (1,3) kcal: 263,6 / F: 3,5 / E: 8,9 / KH: 47,9</p>
Sonntag, 19.04.2026	<p>Rinderbrühe mit Grießklöschchen (18) (C,A,W,G,I)</p> <p>Schmand Schnitzel (A,W,G,J) mit Butterkartoffeln (G) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 676,7 / F: 49,1 / E: 13,7 / KH: 43,3</p>	<p>Rinderbrühe mit Grießklöschchen (18) (C,A,W,G,I)</p> <p>Hähnchenbrust „Cordon Bleu“ (G) mit Rahmsauce (1,3) (A,W,G) und Butterkartoffeln (G) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 863,0 / F: 56,4 / E: 33,2 / KH: 54,4</p>

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 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 | 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:

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| e) Krebstiere und –erzeugnisse | f) Soja- und erzeugnisse | c) Eier und –erzeugnisse |
| a) Glutenhaltiges Getreide | n) Lupine | d) Fisch und –erzeugnisse |
| o) Milch und –erzeugnisse | e) Erdnüsse und –erzeugnisse | l, a) Laktose |
| h) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | i) Sellerie und –erzeugnisse | j) Senf und –erzeugnisse |
| k) Sesamsamen und –erzeugnisse | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Weichtiere |