



Tagesmenüs für die Woche vom 08.12.2025 bis 14.12.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 08.12.2025	Deftiger Erbsen Eintopf mit Bockwurst (2,3,4) (F,A,W,G,I) Weizen-Brötchen (A) Frucht-Kefir (G) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) <small>kcal: 837,3 / F: 23,2 / E: 35,3 / KH: 117,3</small>	Nudelaufwurf "Mozzarella" mit Broccoli (C,A,W,G,Lac) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing Frucht-Kefir (G) <small>kcal: 637,0 / F: 28,3 / E: 22,6 / KH: 70,6</small>
Dienstag, 09.12.2025	Pikante Kohlrouladen in Specksauce mit Dampfkartoffeln Zitronen-Mousse (1) (G) <small>kcal: 400,8 / F: 20,9 / E: 21,9 / KH: 31,1</small>	Lauch-Mangold-Eintopf mit Pfeffer (G) Weizen-Brötchen (A) Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Zitronen-Mousse (1) (G) <small>kcal: 1368,8 / F: 77,2 / E: 22,4 / KH: 145,8</small>
Mittwoch, 10.12.2025	Bunte Nudel- Suppe (A,I) Nürnberger Rostbratwürstchen in Bratenjus (A,W,Y) mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) und Sauerkraut <small>kcal: 952,9 / F: 75,4 / E: 31,4 / KH: 36,9</small>	Bunte Nudel- Suppe (A,I) Süßer Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen (8) (C,A,G) und Vanillesauce (G) <small>kcal: 744,2 / F: 30,0 / E: 31,0 / KH: 85,5</small>
Donnerstag, 11.12.2025	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten-Basilikum-Sauce (G) mit Butternudeln (A) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) Götterspeise (G,Lac) <small>kcal: 954,4 / F: 51,6 / E: 54,6 / KH: 64,4</small>	Schnippelbohnen-Eintopf mit Rindfleisch (A,W) Weizen-Brötchen (A) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Götterspeise (G,Lac) <small>kcal: 1343,7 / F: 75,1 / E: 35,4 / KH: 128,6</small>
Freitag, 12.12.2025	Tomatencremesuppe (G) Fischragout "Kreta" (1) (B,A,W,D,G,I) mit Butterreis (G) dazu Karotten-Selleriesalat <small>kcal: 395,7 / F: 16,8 / E: 13,7 / KH: 51,2</small>	Tomatencremesuppe (G) Rührei mit Kräutern (F,C,A,G) mit Bratkartoffeln (G) dazu Karotten-Selleriesalat <small>kcal: 426,0 / F: 22,5 / E: 17,2 / KH: 37,3</small>
Samstag, 13.12.2025	Steckrübe Eintopf mit Speck Weizen-Brötchen (A) Fruchtkompott (1,3) Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) <small>kcal: 1107,0 / F: 48,3 / E: 22,2 / KH: 144,7</small>	Arme Ritter (2) (C,A,G) mit Weinschaumsauce (G) Fruchtkompott (1,3) <small>kcal: 859,7 / F: 52,7 / E: 15,3 / KH: 79,0</small>
Sonntag, 14.12.2025	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Schweinebraten "Zigeuner Art" (A,G) mit Kartoffelrösti (A) und Marktgemüse (G) <small>kcal: 655,5 / F: 38,3 / E: 42,6 / KH: 32,7</small>	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Knuspriger Putenschnitzel mit Kartoffelrösti (A) und Marktgemüse (G) <small>kcal: 496,4 / F: 20,2 / E: 27,7 / KH: 48,7</small>

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 | 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 | ^{Lac)} Laktose |
| ^{H)} Schalenfrüchte und –erzeugnisse | ^{I)} Sellerie und –erzeugnisse | ^{J)} Senf und –erzeugnisse |
| ^{K)} Sesamsamen und –erzeugnisse | ^{U)} Schwefeldioxid und Sulfite | ^{M)} Weichtiere |