



Tagesmenüs für die Woche vom 19.01.2026 bis 25.01.2026
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 19.01.2026	<p>Linseneintopf mit Bockwurst (2,3,4) (A,W,G,I,J) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Froop Joghurt (G)</p> <p>kcal: 1145,5 / F: 44,9 / E: 50,3 / KH: 132,6</p>	<p>Makkaroni mit Blattspinat und Gorgonzola Sauce (A,G,Lac) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>Froop Joghurt (G)</p> <p>kcal: 747,2 / F: 28,3 / E: 26,9 / KH: 94,4</p>
Dienstag, 20.01.2026	<p>Geschmorter Wirsingroulade (19) (C,A,W,J) an Specksauce (A,W,Y) mit Dampfkartoffeln</p> <p>Sahnejoghurt (G)</p> <p>kcal: 567,9 / F: 38,7 / E: 17,8 / KH: 35,6</p>	<p>Weißkrauttopf mit Hackfleisch Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) Sahnejoghurt (G)</p> <p>kcal: 858,9 / F: 36,0 / E: 25,4 / KH: 106,6</p>
Mittwoch, 21.01.2026	<p>Flädlesuppe</p> <p>Geflügelleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln und Äpfeln (2,3,5) und Kartoffelpüree (1,18) (A,G)</p> <p>dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9)</p> <p>kcal: 378,4 / F: 14,9 / E: 11,0 / KH: 49,0</p>	<p>Flädlesuppe</p> <p>Kaiserschmarrn (C,D,G,H) mit Vanillesauce (G)</p> <p>kcal: 765,4 / F: 53,8 / E: 30,2 / KH: 40,5</p>
Donnerstag, 22.01.2026	<p>Nürnberger Rostbratwürstchen mit Salzkartoffeln und Sauerkraut</p> <p>Buttermilchdessert</p> <p>kcal: 1068,6 / F: 76,3 / E: 33,0 / KH: 60,7</p>	<p>Grauen-Eintopf mit Rindfleisch (4) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Mini Marmor Kuchen, okZ 27 Port. a 35 g (18) (C,A,W,G) Buttermilchdessert</p> <p>kcal: 423,4 / F: 13,4 / E: 14,6 / KH: 60,4</p>
Freitag, 23.01.2026	<p>Tomatencremesuppe (G)</p> <p>Gedünsteter Kabeljau an Weißwein-Sahne-Sauce (D,G,Lac) mit Petersiliengemüse (G)</p> <p>dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>kcal: 782,7 / F: 40,1 / E: 43,2 / KH: 60,3</p>	<p>Tomatencremesuppe (G)</p> <p>Gekochte Eier an Senfsauce (C,A,W,G,J) mit Petersiliengemüse (G)</p> <p>dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>kcal: 721,2 / F: 43,7 / E: 21,1 / KH: 58,9</p>
Samstag, 24.01.2026	<p>„Bortschtch“ Herzhafter Kohleintopf mit Rindfleisch (9) (G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Frucht-Kompott</p> <p>kcal: 906,8 / F: 48,6 / E: 35,7 / KH: 99,8</p>	<p>Allgäuer Käsespätzle mit Rösti-Zwiebeln (G)</p> <p>dazu bunter Mix Salat mit Schmanddressing (G,J)</p> <p>Frucht-Kompott</p> <p>kcal: 602,1 / F: 41,6 / E: 18,1 / KH: 36,4</p>
Sonntag, 15.01.2026	<p>Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p>Wildgulasch mit Waldpilzen (G,Lac) und Kartoffelklöße (C)</p> <p>dazu Rosenkohl mit Speck (G)</p> <p>kcal: 791,9 / F: 35,8 / E: 41,5 / KH: 72,0</p>	<p>Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p>Gefüllte Schweineroulade an Rotweinsauce (G) mit Kartoffelklöße (C) und Rosenkohl mit Speck (G)</p> <p>kcal: 939,3 / F: 51,2 / E: 45,1 / KH: 71,3</p>

Änderungen vorbehalten

Fleischlose und vegetarische Kost bzw. bestimmte Kostformen sind auf Anfrage erhältlich. Alle Kostformen der Menükarte können auf Wunsch geschnitten, teilweise 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
-Kreisalzentrum 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) geschwärtzt | 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 Molkenprotein | 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 Geliermitteln | 35) mit Mehlbehandlungsmitteln | 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 | G) Lupine | D) Fisch und –erzeugnisse |
| G) Milch und –erzeugnisse | H) Erdnüsse und –erzeugnisse | L) Laktose |
| H) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | I) Sellerie und –erzeugnisse | J) Senf und –erzeugnisse |
| K) Sesamsamen und –erzeugnisse | J) Schwefeldioxid und Sulfite | M) Weichtiere |