



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



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

Änderungen vorbehalten

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:

^{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	^{L)} Schwefeldioxid und Sulfite	^{M)} Weichtiere