



Tagesmenüs für die Woche vom 20.10.2025 bis 26.10.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 20.10.2025	<p>Deftiger Bohneneintopf mit Würstchen (18,4) (C,A,W,D,G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>☘</p> <p>Rührkuchen (18,2) (C,A,W,G) Vanille Pudding (G)</p> <p>Kcal: 559,0 F: 24,1 E: 35,4 KH: 49,3</p>	<p>Gefüllte Paprikaschote (C,A) dazu Butterreis (G) mit Tomaten-Basilikum Sauce (1)</p> <p>☘</p> <p>Vanille Pudding (G)</p> <p>Kcal: 508,8 F: 12,2 E: 31,6 KH: 66,0</p>
Dienstag, 21.10.2025	<p>Herzhafte Grillhaxe mit Kümmelbratenjus (3) (F) dazu Kartoffelpüree (1,18) (A,G) und grüne Böhnchen</p> <p>☘</p> <p>Götterspeise (1)</p> <p>Kcal: 326,9 F: 14,4 E: 9,1 KH: 39,8</p>	<p>Gemüse-Eintopf mit Bockwurst (2,3) (I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>☘</p> <p>Coc Bizcocho – saftiger Rührkuchen (18,2) (C,A,W,G) Götterspeise (1)</p> <p>Kcal: 358,6 F: 14,3 E: 16,0 KH: 40,7</p>
Mittwoch, 22.10.2025	<p>Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p>☘</p> <p>Hähnchenbrust "Knusper" (C,D,G) an Rahmsauce und Butterreis (G) dazu Marktgemüse (G)</p> <p>Kcal: 1006,6 F: 51,0 E: 54,3 KH: 81,6</p>	<p>Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p>☘</p> <p>Süße Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillesauce (G)</p> <p>Kcal: 503,6 F: 22,7 E: 15,4 KH: 59,0</p>
Donnerstag, 23.10.2025	<p>Rindergulasch mit Salzkartoffeln und feine Möhrchen (G)</p> <p>☘</p> <p>Sahnejoghurt (G)</p> <p>Kcal: 799,7 F: 25,7 E: 46,1 KH: 93,6</p>	<p>Graupen-Eintopf mit Rindfleisch (4) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>☘</p> <p>Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Sahnejoghurt (G)</p> <p>Kcal: 210,1 F: 2,6 E: 12,2 KH: 33,8</p>
Freitag, 24.10.2025	<p>Blumenkohl-Creme-Suppe (F,G)</p> <p>☘</p> <p>Seelachsfilet in Eihülle (C,A,D) mit Kräutersauce (A,W,G) und Dampfkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J)</p> <p>Kcal: 620,1 F: 38,0 E: 32,4 KH: 8,0</p>	<p>Blumenkohl-Creme-Suppe (F,G)</p> <p>☘</p> <p>Gnocchi-Gemüse Pfanne (G) mit Kräutersauce (A,W,G)</p> <p>Kcal: 671,4 F: 28,3 E: 29,3 KH: 77,7</p>
Samstag, 25.10.2025	<p>Herzhafter Gulaschsuppeneintopf (I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>☘</p> <p>Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Schoko-Pudding (G)</p> <p>Kcal: 435,5 F: 8,3 E: 34,1 KH: 54,4</p>	<p>Tortellini in Sahneschinkensauce (S) (G,Lack) dazu Eisbergsalat mit klarem Dressing</p> <p>☘</p> <p>Schoko-Pudding (G)</p> <p>Kcal: 646,6 F: 35,9 E: 20,6 KH: 60,7</p>
Sonntag, 26.10.2025	<p>Rindfleischbrühe mit Griessklößchen (A,I)</p> <p>☘</p> <p>Geflügelgeschnetzeltes mit Butterkartoffeln (G) und Rosenkohlgemüse (D,G)</p> <p>Kcal: 584,4 F: 28,8 E: 41,2 KH: 38,6</p>	<p>Rindfleischbrühe mit Griessklößchen (A,I)</p> <p>☘</p> <p>Cordon Bleu vom Schwein (C,A,D) an Rahmsauce mit Butterkartoffeln (G) und Rosenkohlgemüse (D,G)</p> <p>Kcal: 1009,3 F: 50,7 E: 61,7 KH: 75,0</p>

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

Zusatzstoffe & Allergene siehe Aushang

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 | 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 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 | l, a, c) Laktose |
| h) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | i) Sellerie und –erzeugnisse | j) Senf und –erzeugnisse |
| k) Sesamsamen und –erzeugnisse | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Weichtiere |