



Tagesmenüs für die Woche vom 01.12.2025 bis 07.12.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 01.12.2025	Weiße Bohnen-Eintopf mit Kasseler Weizen Brötchen (A) Apfelmuchen (2) (F,C,A,W) Sahnejoghurt (G) kcal: 1431,2 / F: 79,5 / E: 30,4 / KH: 148,5	Hausgemachte Lasagne "Bolognese" Geschichtete Teigblätter mit Tomaten, Rindfleisch und Käse (18) (G) dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) Sahnejoghurt (G) kcal: 1215,5 / F: 72,8 / E: 45,3 / KH: 98,3
Dienstag, 02.12.2025	Gegrillte Bratwurst (G) mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse (A,W,G) Götterspeise kcal: 1139,8 / F: 72,0 / E: 42,7 / KH: 79,8	Bunter Hühnereintopf mit Kartoffeln (A,W) Weizen Brötchen (A) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Götterspeise kcal: 674,4 / F: 24,5 / E: 36,7 / KH: 76,3
Mittwoch, 03.12.2025	Kürbiscremesuppe Gebackener Bierschinken (2,3,8) (F,C,A,G) dazu Nudelsalat (1,2,3,9) (C,A,W,G,J) kcal: 827,9 / F: 55,1 / E: 29,8 / KH: 53,9	Kürbiscremesuppe Topfknödel gefüllt mit Zwetschge (1,3) (C,A,W,G) mit Vanillesauce (G) kcal: 182,1 / F: 6,3 / E: 6,2 / KH: 25,0
Donnerstag, 04.12.2025	Herzhafte Grillhaxe an Kümmelbratenjus (3) (F) mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) und Bayrischkraut (1) (G) Buttermilchdessert kcal: 263,9 / F: 6,6 / E: 7,3 / KH: 41,7	Deftiger Spätzle-Suppeneintopf (C,A,G) Weizen Brötchen (A) Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Buttermilchdessert kcal: 574,4 / F: 20,9 / E: 20,4 / KH: 75,2
Freitag, 05.12.2025	Fleischklößchensuppe mit Eiermuscheln (C,A,I) Gedünsteter Kabeljau an Weißwein-Sahne-Sauce (D,G,Lac) mit Petersilienkartoffeln (G) kcal: 964,4 / F: 656,0 / E: 744,0 / KH: 4462,8	Fleischklößchensuppe mit Eiermuscheln (C,A,I) Spiegelei (C) mit Petersilienkartoffeln (G) und Rahmspinat (D,G,Lac) kcal: 639,2 / F: 634,1 / E: 725,6 / KH: 4449,0
Samstag, 06.12.2025	Weisskrauttopf mit Hackfleisch Weizen Brötchen (A) Dessertkuchen gefüllt (18) (C,A,W,G) Frucht- Kompott kcal: 806,9 / F: 32,5 / E: 22,9 / KH: 102,3	Käsespätzle "Allgäuer Art" (C,A,G) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing Frucht- Kompott kcal: 860,3 / F: 38,1 / E: 32,3 / KH: 94,4
Sonntag, 07.12.2025	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Rinder -Tafelspitz mit Meerrettichsauce (A,W,G) und Dampfkartoffeln dazu Rote Bete Salat (9) kcal: 476,1 / F: 33,0 / E: 26,4 / KH: 17,8	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Saftiger Krustenbraten (A,W,Y,G,I) mit Altbiersauce (A,G) und Dampfkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 931,7 / F: 75,1 / E: 41,8 / KH: 19,4

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, Abends 2 BE, Spätmahlzeit 1 BE

F: Fett

E: Eiweiß

Kh: Kohlenhydrate

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 Molkeeiweiß | ¹⁸⁾ mit Milcheiweiß | ¹⁹⁾ mit Eiklar |
| ²⁰⁾ unter Verwendung von Milch | ²¹⁾ unter Verwendung von Sahne | ²²⁾ mit Pflanzeiweiß | 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 Geliemitteln | 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)} Sesam Samen und –erzeugnisse | ^{U)} Schwefeldioxid und Sulfite | ^{M)} Weichtiere |