



Tagesmenüs für die Woche vom 22.12.2025 bis 28.12.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 22.12.2025	Graupen-Eintopf mit Rindfleisch (4) Weizen-Brötchen (A) Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) Schokopudding mit Sahne (G) kcal: 414,4 / F: 9,2 / E: 14,1 / KH: 67,7	Käse-Spinat-Tortellini in Sahnesauce (G,Lac) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing Schokopudding mit Sahne (G) kcal: 515,1 / F: 28,2 / E: 15,0 / KH: 51,0
Dienstag, 23.12.2025	Fleisch Klopse (19) (C) mit Petersilienkartoffeln (G) und Schwarzwurzelgemüse (3) (A,W,G) Buttermilchdessert kcal: 1049,8 / F: 64,1 / E: 14,3 / KH: 101,8	Wirsingeintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Buttermilchdessert kcal: 602,8 / F: 22,5 / E: 34,8 / KH: 64,1
Mittwoch, 24.12.2025	Fleischklößchen mit Eiermuscheln (C,A,I) Hähnchenbrustfilet Natur (F,G) mit Rahmsauce (1,3) (A,W,G) und Butternudeln (A) dazu Kaisergemüse (G) kcal: 710,1 / F: 623,2 / E: 748,1 / KH: 4469,2	Fleischklößchen mit Eiermuscheln (C,A,I) Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung an Paprika-Rahm-Sauce (G) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac) kcal: 538,4 / F: 631,5 / E: 708,5 / KH: 4448,3
Donnerstag, 25.12.2025	Deftige Rinderroulade (A) mit Kartoffel-Karottenpüree (1,18) (A,G) dazu Selleriesalat „Waldorf Art“ (I) Schokoladencreme mit Kirsche (G) kcal: 601,8 / F: 24,8 / E: 31,4 / KH: 58,4	Wildgulasch mit Waldpilzen (G,Lac) mit Kartoffel-Karottenpüree (1,18) (A,G) dazu Selleriesalat „Waldorf Art“ (I) Schokoladencreme mit Kirsche (G) kcal: 725,1 / F: 36,6 / E: 34,3 / KH: 60,2
Freitag, 26.12.2025	Hühnerbrühe mit Eierstich (C,G,I) Sauerbraten „Rheinische Art“ (C,A,G,Lac,I) mit Kartoffelklößen (C) und Rotkohl (3) kcal: 1073,0 / F: 40,0 / E: 60,2 / KH: 113,2	Hühnerbrühe mit Eierstich (C,G,I) Deftiges Schweinegulasch „Brauhaus Art“ mit Kartoffelklößen (C) und Rotkohl (3) kcal: 909,5 / F: 30,4 / E: 47,4 / KH: 106,5
Samstag, 27.12.2025	Pikanter Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (C,A,G,I) Weizen-Brötchen (A) Mini Tiramisu-Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G) Stracciatella-Crème (G,Lac) kcal: 688,2 / F: 29,8 / E: 18,9 / KH: 83,5	Weißkrautpfanne mit Hackfleisch (G,J) mit Dampfkartoffeln Stracciatella-Crème (G,Lac) kcal: 363,8 / F: 26,1 / E: 8,7 / KH: 23,6
Sonntag, 28.12.2025	Gebrannte Grießsuppe (C,A,W,G) Spießbraten vom Schwein (G) an Altbiersauce (A,G) mit Kroketten (C,G) und Rosenkohl mit Speck (G) kcal: 1314,9 / F: 81,3 / E: 72,0 / KH: 69,1	Gebrannte Grießsuppe (C,A,W,G) Zwiebel-Sahne-Schnitzel aus dem Ofen (A,W,G,Lac) mit Kroketten (C,G) und Rosenkohl mit Speck (G) kcal: 981,4 / F: 59,6 / E: 56,0 / KH: 53,5

Fleischlose und vegetarische Kost bzw. bestimmte Kostformen sind auf Anfrage erhältlich. Alle Kostformen der Menükarte können auf Wunsch geschnitten, teilweise oder passiert serviert werden. BF=Tagesspeiseteilung für Diabetiker 1. Frühstück 2 1/2 BF, 2. Frühstück 1/2 BF, Mittag 3 BF, Nachmittag 1 BF, Abendessen 2 BF.

**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**

Zusatstoffe:

- | | | | |
|--------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 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 Molkeineinweiß | 18) mit Milcheineinweiß | 19) mit Eiklar |
| 20) unter Verwendung von Milch | 21) unter Verwendung von Sahne | 22) mit Pflanzeneinweiß | 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 |
| 33) mit Farbstabilisatoren | 34) mit Gellermitteln | 35) mit Mehle behandlungsmitteln | 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 Schmelzsalz |
| 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 | L) Laktose |
| H) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | I) Sellerie und –erzeugnisse | J) Senf und –erzeugnisse |
| K) Sesamsamen und –erzeugnisse | U) Schwefeldioxid und Sulfite | M) Weichtiere |