



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



	<b>Menü Vollkost</b>	<b>Menü Leichte Vollkost</b>
<b>Montag,</b> <b>22.12.2025</b>	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
<b>Dienstag,</b> <b>23.12.2025</b>	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	Wirsingintopf 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
<b>Mittwoch,</b> <b>24.12.2025</b>	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
<b>Donnerstag,</b> <b>25.12.2025</b>	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
<b>Freitag,</b> <b>26.12.2025</b>	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
<b>Samstag,</b> <b>27.12.2025</b>	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
<b>Sonntag,</b> <b>28.12.2025</b>	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, 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

**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.<sup>00</sup> 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](mailto:info@kreisaltenpflege-rotenburg.de)**

Zusatzstoffe:

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <sup>1)</sup> mit Farbstoff;              | <sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff;              | <sup>3)</sup> mit Antioxidationsmittel;                | <sup>4)</sup> mit Geschmacksverstärker;                      |
| <sup>5)</sup> geschwefelt;                | <sup>6)</sup> geschwärzt                            | <sup>7)</sup> gewachst                                 | <sup>8)</sup> mit Phosphat;                                  |
| <sup>9)</sup> mit Süßungsmitteln          | <sup>11)</sup> mit Zuckerart(en) oder Süßstoffe(en) | <sup>14)</sup> enthält eine Phenylalaninquelle         | <sup>15)</sup> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| <sup>16)</sup> mit Milchpulver            | <sup>17)</sup> mit Molkeneiweiß                     | <sup>18)</sup> mit Milcheiweiß                         | <sup>19)</sup> mit Eiklar                                    |
| <sup>20)</sup> unter Verwendung von Milch | <sup>21)</sup> unter Verwendung von Sahne           | <sup>22)</sup> mit Pflanzeneiweiß                      | <sup>23)</sup> mit Stärke                                    |
| <sup>24)</sup> koffeinhaltig              | <sup>25)</sup> chininhaltig                         | <sup>26)</sup> mit Jodsalz                             | <sup>27)</sup> mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat               |
| <sup>28)</sup> taurinhaltig               | <sup>29)</sup> mit Backbetriebsmitteln              | <sup>30)</sup> mit Komplexbildnern                     | <sup>31)</sup> mit Emulgatoren                               |
| <sup>33)</sup> mit Farbstabilisatoren     | <sup>34)</sup> mit Geliermitteln                    | <sup>35)</sup> mit Mehlbehandlungsmitteln              | <sup>32)</sup> mit Festigungsmitteln                         |
| <sup>37)</sup> mit Säureregulatoren       | <sup>38)</sup> mit Schaummitteln                    | <sup>39)</sup> mit Schaumverhütern                     | <sup>36)</sup> mit Säure, Säuerungsmitteln                   |
| <sup>41)</sup> mit Stabilisatoren         | <sup>42)</sup> mit Treibgas, Schutzgas              | <sup>43)</sup> mit Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel | <sup>40)</sup> mit Schmelzsatz                               |
| <sup>45)</sup> mit Feuchthaltemitteln     | <sup>46)</sup> mit Überzugsmitteln                  | <sup>47)</sup> Vitaminwirksam                          | <sup>44)</sup> mit Verdickungsmitteln                        |
|   |   |  | <sup>48)</sup> mit Mineralstoffen                            |

Allergene:

- |   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
| <sup>B)</sup> Krebstiere und –erzeugnisse     | <sup>F)</sup> Soja- und erzeugnisse      | <sup>C)</sup> Eier und –erzeugnisse  |
| <sup>A)</sup> Glutenhaltiges Getreide         | <sup>N)</sup> Lupine                     | <sup>D)</sup> Fisch und –erzeugnisse |
| <sup>G)</sup> Milch und –erzeugnisse          | <sup>E)</sup> Erdnüsse und –erzeugnisse  | <sup>Lac)</sup> Laktose              |
| <sup>H)</sup> Schalenfrüchte und –erzeugnisse | <sup>I)</sup> Sellerie und –erzeugnisse  | <sup>J)</sup> Senf und –erzeugnisse  |
| <sup>K)</sup> Sesamsamen und –erzeugnisse     | <sup>U)</sup> Schwefeldioxid und Sulfite | <sup>M)</sup> Weichtiere             |