



**Tagesmenüs für die Woche vom 02.02.2026 bis 08.02.2026**  
**Mobiler Mittagstisch**  
**-Kreislauferzentrum Rotenburg-**



	<b>Menü Vollkost</b>	<b>Menü Leichte Vollkost</b>
<b>Montag, 02.02.2026</b>	<p>Pikanter Curry-Kohleintopf mit Hackfleisch (G,Lac) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">❧</p> <p>Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) Götterspeise</p> <p align="center">kcal: 697,0 / F: 27,1 / E: 21,1 / KH: 91,1</p>	<p>Bunte Tortellini mit Käse und Schinkensahnesauce (G,Lac) dazu bunter Mix Salat mit French-Dressing (1) (C,G,J)</p> <p align="center">❧</p> <p>Götterspeise</p> <p align="center">kcal: 782,6 / F: 43,1 / E: 24,8 / KH: 74,7</p>
<b>Dienstag, 03.02.2026</b>	<p>Gebackener Bierschinken (2,3,8) (F,C,A,G) mit Nudelsalat (1,2,3,9) (C,A,W,G,J)</p> <p align="center">❧</p> <p>Buttermilchdessert</p> <p align="center">kcal: 806,0 / F: 54,3 / E: 27,9 / KH: 51,9</p>	<p>Blumenkohl-Karotteneintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">❧</p> <p>Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Buttermilchdessert</p> <p align="center">kcal: 342,3 / F: 11,5 / E: 6,8 / KH: 51,9</p>
<b>Mittwoch, 04.02.2026</b>	<p><i>Bunte Nudelsuppe</i> (A,I)</p> <p align="center">❧</p> <p>Hausgemachte Kartoffelpuffer (C) mit Apfelmus (3)</p> <p align="center">kcal: 574,6 / F: 4,3 / E: 14,9 / KH: 116,4</p>	<p><i>Bunte Nudelsuppe</i> (A,I)</p> <p align="center">❧</p> <p>Hähnchenbrustfilet Natur (F,G) an Currysauce (A,W,G) mit Butterreis (G) und Balkangemüse (A,W)</p> <p align="center">kcal: 594,2 / F: 15,7 / E: 45,4 / KH: 66,2</p>
<b>Donnerstag, 05.02.2026</b>	<p>Gebackene Hähnchenkeule an Rahmsauce (1,3) (A,W,G) mit Kroketten (C,G) dazu bunter Mix Salat mit Schmand-Dressing (G,J)</p> <p align="center">❧</p> <p>Schoko-Mousse (G)</p> <p align="center">kcal: 875,6 / F: 83,4 / E: 56,2 / KH: 54,6</p>	<p>Maultaschen und Gemüse in Rinderkraftbrühe (2,3) (C,A,W,I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">❧</p> <p>Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Schoko-Mousse (G)</p> <p align="center">kcal: 735,8 / F: 21,3 / E: 31,5 / KH: 102,6</p>
<b>Freitag, 06.02.2026</b>	<p>Tomatencremesuppe (G)</p> <p align="center">❧</p> <p>Bratheringsfilet (A,W,D) mit Remouladensauce (1,2,3,9) (C,A,J) und Bratkartoffeln (G) dazu Rote Bete Salat (9)</p> <p align="center">kcal: 679,2 / F: 42,5 / E: 29,3 / KH: 43,8</p>	<p>Tomatencremesuppe (G)</p> <p align="center">❧</p> <p>Rührei mit Kräutern (F,C,A,G) und Bratkartoffeln (G) dazu Rote Bete Salat (9)</p> <p align="center">kcal: 483,1 / F: 27,6 / E: 18,0 / KH: 39,5</p>
<b>Samstag, 07.02.2026</b>	<p>Weißer Bohnen-Eintopf mit Kasseler Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">❧</p> <p>Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Fruchtkompott (1,3)</p> <p align="center">kcal: 1265,9 / F: 68,9 / E: 27,3 / KH: 133,8</p>	<p>Süße Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillesauce (G)</p> <p align="center">❧</p> <p>Fruchtkompott (1,3)</p> <p align="center">kcal: 516,9 / F: 21,9 / E: 13,3 / KH: 65,8</p>
<b>Sonntag, 08.02.2026</b>	<p>Rinderbrühe mit Grießklößen (18) (C,A,W,G,I)</p> <p align="center">❧</p> <p>Sauerbraten „Rheinische Art“ (C,A,G,Lac,I) mit Salzkartoffeln und Pariser Karotten (G)</p> <p align="center">kcal: 767,1 / F: 22,4 / E: 53,2 / KH: 84,9</p>	<p>Rinderbrühe mit Grießklößen (18) (C,A,W,G,I)</p> <p align="center">❧</p> <p>Hähnchen-Gyrosgechnetzeltes (A,W,G) mit Salzkartoffeln und Pariser Karotten (G)</p> <p align="center">kcal: 819,4 / F: 37,0 / E: 39,5 / KH: 78,6</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 1/2 BE, 2. Frühstück 1/2 BE, Mittag 3 BE, Nachmittag 1 BE, Abends 2 BE.

---

**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.<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