



Tagesmenüs für die Woche vom 16.03.2026 bis 22.03.2026
Mobiler Mittagstisch
-Kreislauferzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 16.03.2026	Wirsing Eintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A) Apfelmus (2) (F,C,A,W) Pudding Milchstrudel (1) (G) kcal: 765,3 / F: 23,8 / E: 38,6 / KH: 97,9	Spanische Reispfanne mit Hähnchenbrust und Gemüse (B,A,M) Pudding Milchstrudel (1) (G) kcal: 525,6 / F: 11,0 / E: 33,2 / KH: 71,6
Dienstag, 17.03.2026	Deftiger Jägersuppe (Hackfleischklößchen mit Pilzen) mit Schnupfnudeln (C,A,W) Schoko Mousse (G) kcal: 605,4 / F: 18,8 / E: 37,7 / KH: 69,2	Maultaschen mit Gemüse in der Rinderkraftbrühe (2,3) (C,A,W,I) Weizen-Brötchen (A) Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) Schoko Mousse (G) kcal: 735,8 / F: 21,3 / E: 31,5 / KH: 102,6
Mittwoch, 18.03.2026	Blumenkohlcremesuppe Putengeschnetzeltes „Indische Art“ (G) mit Butterreis (G) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac) kcal: 764,1 / F: 32,7 / E: 43,8 / KH: 71,7	Blumenkohlcremesuppe Nudelauflauf „Mozzarella“ mit Broccoli (C,A,W,G,Lac) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac) kcal: 765,4 / F: 46,5 / E: 21,2 / KH: 65,5
Donnerstag, 19.03.2026	Hausgemachte Kartoffelpuffer (C) mit Apfelmus (3) Creme Dessert Vanille (G) kcal: 675,7 / F: 8,9 / E: 15,8 / KH: 130,2	Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A) Mini Tiramisu-Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G) Creme Dessert Vanille (G) kcal: 917,6 / F: 43,4 / E: 43,4 / KH: 87,6
Freitag, 20.03.2026	Tomatencremesuppe (2) (D,G,Lac) Seelachsfilet gebacken (A,D) mit Kartoffelsalat (2) (C,A,W,G,J) kcal: 511,4 / F: 31,1 / E: 21,7 / KH: 35,6	Tomatencremesuppe (2) (D,G,Lac) Spiegelei (C) mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (D,G,Lac) kcal: 540,7 / F: 25,0 / E: 25,6 / KH: 50,7
Samstag, 21.03.2026	Pikante Käsesuppe mit Hackfleisch und Porree (G) Weizen-Brötchen (A) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Stracciatella Creme kcal: 538,9 / F: 28,8 / E: 22,4 / KH: 47,0	Armer Ritter (2) (C,A,G) mit Weinschaumsauce (G) Stracciatella Creme kcal: 820,5 / F: 52,6 / E: 15,1 / KH: 70,1
Sonntag, 22.03.2026	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Spießbraten von Schwein (G) an Altbiersauce (A,G) mit Kartoffelrösti (A) und Kaisergemüse (G) kcal: 1038,7 / F: 62,0 / E: 61,0 / KH: 55,8	Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I) Hähnchenbrust „Cordon Bleu“ (G) an Rahmsauce (1,3) (A,W,G) mit Kartoffelrösti (A) und Kaisergemüse (G) kcal: 657,7 / F: 35,8 / E: 32,8 / KH: 50,5

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, Spätmahlzeit 1 BE

F: Fett

E: Eiweiß

Kh: Kohlenhydrate

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 9.⁰⁰ 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
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	^{Lac)} Laktose
^{H)} Schalenfrüchte und –erzeugnisse	^{I)} Sellerie und –erzeugnisse	^{J)} Senf und –erzeugnisse
^{K)} Sesamsamen und –erzeugnisse	^{L)} Schwefeldioxid und Sulfite	^{M)} Weichtiere