



Tagesmenüs für die Woche vom 20.04.2026 bis 26.04.2026
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 20.04.2026	Schnippelbohnen Eintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Buttermilchdessert kcal:606,4 / F: 10755,1 / E: 1158,6 / KH: 11579,7	Eieromelette mit Pilzen in Rahm (G) und Dampfkartoffeln Buttermilchdessert kcal: 57,5 / F: 1,8 / E: 0,7 / KH: 9,5
Dienstag, 21.04.2026	Hausgemachte Kartoffelpuffer (C) mit Apfelmus (3) Sahnejoghurt (G) kcal: 737,5 / F: 15,1 / E: 16,6 KH: 130,9	Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen (A,W,G) Weizen-Brötchen (A) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Sahnejoghurt (G) kcal: 720,8 / F: 11795,6 / E: 1368,6 / KH: 9837,4
Mittwoch, 22.04.2026	Tomatencremesuppe (G) Fleischklopse (19) (C) mit Dampfkartoffeln und Kohlrabirahm Gemüse (A,W,G) kcal: 113,4 / F: 7,4 / E:4,8 / KH: 6,7	Tomatencremesuppe (G) Hessische grüne Sauce mit Eiern (2,3,5) (C,G,Lac,J) und Dampfkartoffeln kcal: 562,3 / F: 49,9 / E: 17,5 / KH: 10,6
Donnerstag, 23.04.2026	Herzhafte Grillhaxe an Kümmelbratenjus (3) (F) mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) dazu Weißkrautsalat Erdbeerpudding mit Sahne (A,G,Lac) kcal: 398,4 / F: 18,0 / E: 8,4 / KH: 50,0	Nudeleintopf mit Rindfleisch (A) Weizen-Brötchen (A) Erdbeerpudding mit Sahne (A,G,Lac) Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) kcal: 644,4 / F: 21,8 / E: 19,0 / KH: 91,6
Freitag, 24.04.2026	Flädlesuppe Seelachsfilet an Senf-Sahne-Sauce (A,D,G,Lac) mit Petersilienkartoffeln (G) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac) kcal: 1010,9 / F: 56,1 / E: 33,2 / KH: 63,3	Flädlesuppe Rindswurst mit Petersilienkartoffeln (G) und Grünkohl (J) kcal: 745,0 / F: 43,8 / E: 34,8 / KH: 51,7
Samstag, 25.04.2026	Herzhafter Lauch-Käse-Eintopf mit Hackfleisch (4) (A,W,G) Weizen-Brötchen (A) Dessertkuchen gefüllt (18) (C,A,W,G) Fruchtkompott (1,3) kcal: 703,1 / F: 24,6 / E: 18,7 / KH: 99,9	Hirsebrei mit Äpfeln und Zimt-Zucker (G) Fruchtkompott (1,3) kcal: 419,5 / F: 8,9 / E: 12,1 / KH: 71,1
Sonntag, 26.04.2026	Spargelcremesuppe Putengeschnetzeltes (G) mit Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 913,2 / F: 50,5 / E: 43,9 / KH: 67,4	Spargelcremesuppe Paprikarahmschnitzel von der Pute (G,Lac) mit Salzkartoffeln dazu bunter Mix Salat mit Schmand Dressing (G,J) kcal: 798,6 / F: 42,3 / E: 44,2 / KH: 57,9

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:

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| e) Krebstiere und -erzeugnisse | f) Soja- und -erzeugnisse | c) Eier und -erzeugnisse |
| a) Glutenhaltiges Getreide | n) Lupine | d) Fisch und -erzeugnisse |
| o) Milch und -erzeugnisse | e) Erdnüsse und -erzeugnisse | l, a) Laktose |
| h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse | i) Sellerie und -erzeugnisse | j) Senf und -erzeugnisse |
| k) Sesamsamen und -erzeugnisse | l) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Weichtiere |