



Tagesmenüs für die Woche vom 02.03.2026 bis 08.03.2026
Mobiler Mittagstisch
-Kreislauferzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 02.03.2026	Bunter Hühnereintopf mit Kartoffeln (A,W) Weizen-Brötchen (A) Apfelmacke (2) (F,C,A,W) Froop Joghurt (G) kcal: 757,2 / F: 24,4 / E: 40,8 / KH: 92,5	Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ Geschichtete Teigblätter mit Tomaten, Rindfleisch und Käse (18) (G) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing Froop Joghurt (G) kcal: 876,7 / F: 39,8 / E: 42,6 / KH: 90,3
Dienstag, 03.03.2026	Deftiger Hackbraten (A,W,J) mit Butterkartoffeln (G) und Schwarzwurzelgemüse (3) (A,W,G) Süße Quarkspeise (G) kcal: 1252,4 / F: 84,3 / E: 40,0 / KH: 82,0	Pastinaken-Spitzkohl Eintopf (A,G) Weizen-Brötchen (A) Kirschmacke (1,2) (F,C,A,W) Süße Quarkspeise (G) kcal: 1201,6 / F: 57,8 / E: 25,4 / KH: 146,7
Mittwoch, 04.03.2026	Blumenkohlcremesuppe Putengeschnetzeltes (G) mit Butterspätzle (C,A,G) und Balkangemüse (A,W) kcal: 729,3 / F: 39,7 / E: 44,7 / KH: 46,9	Blumenkohlcremesuppe Eieromelette mit Pilzen in Rahm (G) und Dampfkartoffeln kcal: 94,6 / F: 4,5 / E: 3,0 / KH: 10,4
Donnerstag, 05.03.2026	Rinderleber Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Kartoffelpüree (1,18) (A,G) dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J) Schokopudding mit Sahne (G) kcal: 417,5 / F: 15,0 / E: 28,3 / KH: 40,5	Deftiger Spätzle-Suppeneintopf (C,A,G) Weizen-Brötchen (A) Dessertkuchen gefüllt (18) (C,A,W,G) Schokopudding mit Sahne (G) kcal: 601,9 / F: 26,6 / E: 20,6 / KH: 69,3
Freitag, 06.03.2026	Hühnerbrühe mit Eierflocken (C,I) Sizilianisches Fischragout (A,D) mit Butterreis (G) dazu bunter Mix Salat mit Schmand-Dressing (G,J) kcal: 715,6 / F: 31,3 / E: 27,4 / KH: 61,5	Hühnerbrühe mit Eierflocken (C,I) Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung in Paprikarahmsauce dazu bunter Mix Salat mit Schmand-Dressing (G,J) kcal: 536,8 / F: 35,5 / E: 11,0 / KH: 42,7
Samstag, 07.03.2026	Grünkohl-Kartoffeln-Eintopf mit Rindswurst Weizen-Brötchen (A) Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Frucht-Kompott kcal: 674,5 / F: 16,6 / E: 14,6 / KH: 115,2	Hirsebrei mit Apfel und Zimt-Zucker (G) Frucht-Kompott kcal: 452,3 / F: 8,8 / E: 11,9 / KH: 78,2
Sonntag, 08.03.2026	Hühnerbrühe mit Eierstich (C,G,I) Lendentopf in Champignonrahmsauce (A,W,Y,G,Lac) mit Kartoffelrösti (A) und Blumenkohl Gemüse (A,W,G) kcal: 1136,8 / F: 82,0 / E: 49,4 / KH: 46,9	Hühnerbrühe mit Eierstich (C,G,I) Saftige Hähnchenroulade „Broccoli“ mit Kartoffelrösti (A) und Blumenkohl Gemüse (A,W,G) kcal: 912,3 / F: 58,4 / E: 46,3 / KH: 47,2

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