



**Tagesmenüs für die Woche vom 27.04.2026 bis 03.05.2026**  
**Mobiler Mittagstisch**  
**-Kreisaltzentrum Rotenburg-**



	<b>Menü Vollkost</b>	<b>Menü Leichte Vollkost</b>
<b>Montag, 27.04.2026</b>	<p>Deftiger Spätzle-Suppeneintopf (C,A,G)  Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Apfelkuchen (2) (F,C,A,W)  Erdbeer-Fruchtquark (G)</p> <p>kcal: 635,1 / F: 21,3 / E: 24,8 / KH: 84,7</p>	<p>Gemüse-Kartoffelaufauf  mit Käse überbacken (G)</p> <p>Erdbeer-Fruchtquark (G)</p> <p>kcal: 345,3 / F: 38,4 / E: 8,8 / KH: 36,3</p>
<b>Dienstag, 28.04.2026</b>	<p>Geflügelleber „Berliner Art“  mit Zwiebeln und Äpfeln (2,3,5)  und Kartoffelpüree (1,18) (A,G)  dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J)</p> <p>Buttermilchdessert</p> <p>kcal: 427,7 / F: 16,5 / E: 10,9 KH: 57,9</p>	<p>Kohlrabi-Karotten-Eintopf  mit Rindfleisch  Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Gefüllter Kuchen (F,C,A,W)  Buttermilchdessert</p> <p>kcal: 891,3 / F: 40,1 / E: 41,4 / KH: 90,2</p>
<b>Mittwoch, 29.04.2026</b>	<p>Brokkolicremesuppe (F,G)</p> <p>Zartes Hühnerfrikassee (A,W,G)  mit Butterreis (G)</p> <p>kcal: 546,8 / F: 20,2 / E: 35,9 / KH: 55,0</p>	<p>Brokkolicremesuppe (F,G)</p> <p>Kaiserschmarrn (C,D,G,H)  mit Vanillesauce (G)</p> <p>kcal: 850,9 / F: 59,3 / E: 31,6 / KH: 48,3</p>
<b>Donnerstag, 30.04.2026</b>	<p>Deftiger Jägersgulasch  vom Schwein (A,G)  mit Butterspätzle (C,A,G)  und Kaisergemüse (G)</p> <p>Frucht-Kefir (G)</p> <p>kcal: 737,0 / F: 28,3 / E: 58,4 / KH: 59,8</p>	<p>Bunter Gemüseintopf  mit Kartoffeln  und Rindfleisch (A,W,G)  Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G)  Frucht-Kefir (G)</p> <p>kcal: 626,9 / F: 20,2 / E: 16,1 / KH: 91,0</p>
<b>Freitag, 01.05.2026</b>	<p>Saftiger Krustenbraten (A,W,Y,G,I)  an Altbiersauce (A,G)  mit Petersilienkartoffeln (G)  dazu bunter Blattsalat mit French-Dressing (2,3,5,9) (J)</p> <p>Panna Cotta-Creme (G,Lac)</p> <p>kcal: 1309,3 / F: 89,4 / E: 47,4 KH: 76,1</p>	<p>Schollenfilet gebraten (A,D,G)  an Senf-Sahne-Sauce (G,Lac)  mit Petersilienkartoffeln (G)  dazu bunter Blattsalat mit French-Dressing (2,3,5,9) (J)</p> <p>Panna Cotta-Creme (G,Lac)</p> <p>kcal: 1045,7 / F: 66,0 / E: 38,4 / KH: 74,2</p>
<b>Samstag, 02.05.2026</b>	<p>Bunter Hühnereintopf  mit Kartoffeln (A,W)  Weizen-Brötchen (A)</p> <p>Mini Kuchen Marmor (18) (C,A,W,G)  Frucht-Kompott</p> <p>kcal: 680,2 / F: 24,7 / E: 36,9 / KH: 75,9</p>	<p>Nudelaufauf „Mozzarella“  mit Brokkoli (C,A,W,G,Lac)  dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac)</p> <p>Frucht-Kompott</p> <p>kcal: 773,9 / F: 43,9 / E: 20,2 / KH: 72,5</p>
<b>Sonntag, 03.05.2026</b>	<p>Champignoncremesuppe (F,A,G)</p> <p>Rindergeschnetzeltes  in Senf-Zwiebel-Sauce (F,G,J)  mit Kartoffelrösti (A)  und Blumenkohlgemüse (A,W,G)</p> <p>kcal: 740,9 / F: 1119,3 / E: 209,0 / KH: 1347,6</p>	<p>Champignoncremesuppe (F,A,G)</p> <p>Putenrollbraten  in Pfefferrahm (G)  mit Kartoffelrösti (A)  und Blumenkohlgemüse (A,W,G)</p> <p>kcal: 704,6 / F: 42,3 / E: 36,2 / KH: 45,4</p>

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.<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:

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	32) mit Festigungsmitteln
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
o) Milch und –erzeugnisse	e) Erdnüsse und –erzeugnisse	l) Laktose
h) Schalenfrüchte und –erzeugnisse	i) Sellerie und –erzeugnisse	j) Senf und –erzeugnisse
k) Sesamsamen und –erzeugnisse	l) Schwefeldioxid und Sulfite	m) Weichtiere