Speiseplan von Kreisaltenpflege Hef-Rof

23.11.2026 - 29.11.2026

SENIOREN IM MITTELPUNKT
KREISALTENPFLEGE
HERSFELD-ROTENBURG GMBH

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	**Ochsenschwanzsuppe** ∀ ψ 2 3 i j N: 99.51 kcal F: 2.64 g GF: 1.39 g C: 16.81 g Z: 3.46 g P: 1.68 g S: 4.06 g B: 1.40 BE		**Klare Brühe mit Einlage** ♠ c a8 a1 N: 52.39 kcal F: 0.98 g GF: 0.53 g C: 9.36 g Z: 0.88 g P: 1.19 g S: 1.70 g B: 0.78 BE		**Kürbiscremesuppe** ❁ ♠ 3 i c a8 g a1 N: 330.88 kcal F: 12.64 g GF: 6.24 g C: 41.26 g Z: 12.68 g P: 10.01 g S: 4.26 g B: 3.44 BE		
Menü 1	**Reibekuchen mit Apfelmus** 2 3 i l c a4 g a N: 434.35 kcal F: 15.13 g GF: 2.17 g C: 63.53 g Z: 19.95 g P: 7.19 g S: 2.74 g B: 5.29 BE	**Nudelsuppeneintopf mit Hühnerfleisch** ♠ i c a8 g a1 N: 153.34 kcal F: 3.98 g GF: 1.65 g C: 19.84 g Z: 4.18 g P: 11.86 g S: 2.27 g B: 1.65 BE	**Schweinegulasch mit Pilzen, Salat in Schmand-Soße und Klößen** ψ 1 j g N: 541.36 kcal F: 29.95 g GF: 13.07 g C: 37.49 g Z: 6.08 g P: 27.95 g S: 4.42 g B: 3.13 BE	**Fleischkäse auf Kartoffelsalat** 2 3 1 i c j N: 514.21 kcal F: 32.96 g GF: 10.67 g C: 29.47 g Z: 7.21 g P: 23.87 g S: 5.79 g B: 2.46 BE	**Matjesfilet in Senfsoße mit gekochtem Ei, Kräutern und Kartoffeln** 10 2 c j g d N: 428.06 kcal F: 29.00 g GF: 12.35 g C: 20.73 g Z: 6.22 g P: 19.57 g S: 8.03 g B: 1.73 BE	**Kartoffeleintopf mit Rinderwürstchen** ❁ ♠ 2 3 8 j i g N: 450.78 kcal F: 28.94 g GF: 12.64 g C: 28.27 g Z: 7.69 g P: 17.32 g S: 3.54 g B: 2.35 BE	**Kassler auf Sauerkraut dazu Kartoffeln** 2 3 8 15 g N: 394.51 kcal F: 21.95 g GF: 10.40 g C: 24.80 g Z: 8.62 g P: 22.72 g S: 8.43 g B: 2.07 BE
Menü 2	**Eierpfannkuchen - natur- mit Apfelmus** 3 c g a1 N: 603.61 kcal F: 18.11 g GF: 1.91 g C: 91.18 g Z: 46.33 g P: 14.80 g S: 1.04 g B: 7.61 BE	**Weißwurst auf Bayrisch Kraut dazu Püree mit Röstzwiebeln und Süßer Senf** ❁ ♠ ψ 2 3 8 j a8 g g1 a1 N: 793.36 kcal F: 61.49 g GF: 27.07 g C: 36.13 g Z: 12.84 g P: 21.87 g S: 8.11 g B: 3.02 BE	**Gefülltes Omelette mit Bratensoße und Salatbeilage** 2 3 1 c j y g N: 361.72 kcal F: 16.49 g GF: 8.19 g C: 24.97 g Z: 9.83 g P: 26.31 g S: 5.31 g B: 2.08 BE	**Kürbiseintopf mit Fleischklößchen** ❁ ♠ 3 i c a8 g a1 N: 234.32 kcal F: 7.39 g GF: 3.63 g C: 29.68 g Z: 8.28 g P: 9.40 g S: 2.52 g B: 2.47 BE	**Pizza Salami** ❁ 2 3 c a8 g a1 N: 858.42 kcal F: 27.92 g GF: 10.53 g C: 113.77 g Z: 4.76 g P: 34.15 g S: 4.50 g B: 9.49 BE	**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salatbeilage und Rösti** 1 8 l c g a a1 N: 824.18 kcal F: 43.45 g GF: 17.27 g C: 77.58 g Z: 31.91 g P: 27.60 g S: 5.05 g B: 6.47 BE	**Überbackenes Fischfilet auf Spargelgemüse dazu Kartoffeln** g d a a1 N: 466.91 kcal F: 21.90 g GF: 8.00 g C: 34.52 g Z: 7.25 g P: 30.93 g S: 7.98 g B: 2.87 BE
Nachtisch		**Kokospudding** g N: 119.00 kcal F: 3.54 g GF: 2.30 g C: 18.23 g Z: 11.74 g P: 3.34 g S: 0.13 g B: 1.52 BE		**Fruchtquark** g N: 142.63 kcal F: 6.05 g GF: 4.14 g C: 14.68 g Z: 14.38 g P: 7.18 g S: 0.14 g B: 1.23 BE		**Banane** N: 125.39 kcal F: 0.25 g GF: 0.08 g C: 28.04 g Z: 24.18 g P: 1.61 g S: 0.00 g B: 2.34 BE	**Kaffee-Sahne-Joghurt** g N: 122.70 kcal F: 3.50 g GF: 2.38 g C: 20.50 g Z: 16.13 g P: 1.88 g S: 0.13 g B: 1.71 BE
Extra für Mobil		**Brötchen zu Menü 1 und Kuchen** 2 a3 c f a8 g a2 g1 a1 N: 628.52 kcal F: 22.91 g GF: 12.27 g C: 90.37 g Z: 22.01 g P: 13.17 g S: 2.13 g B: 7.53 BE		**Spiegelei Menü 1 und Bötchen Menü 2** a3 c f a8 a2 a1 N: 286.63 kcal F: 8.76 g GF: 2.36 g C: 36.16 g Z: 1.94 g P: 14.33 g S: 1.36 g B: 3.01 BE	**Salatbeilage Menü 2** 2 1 i l c j k g a1 N: 427.47 kcal F: 27.02 g GF: 9.90 g C: 34.04 g Z: 30.87 g P: 6.56 g S: 6.92 g B: 2.84 BE	**Brötchen zu Menü 1 und Kuchen** 2 a3 c f a8 g a2 g1 a1 N: 628.52 kcal F: 22.91 g GF: 12.27 g C: 90.37 g Z: 22.01 g P: 13.17 g S: 2.13 g B: 7.53 BE	

Nährwertangaben pro Portion N: Brennwert F: Fett GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiß S: Salz B: Broteinheit

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a1 Weizen
a2 Roggen
a3 Gerste (Malz)
a4 Hafer
a8 Hybridstämme (Gluten)
c Eier
d Fisch
f Soja
g Milch und Milcherzeugnisse
g1 Milcheiweiß
i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid und Sulphite
y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
8 mit Phosphat
10 enthält eine Phenylalaninquelle
15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

∀ Alkohol
♠ Geflügel
ψ Rindfleisch
❁ unter Schutzatmosphäre verpackt