



**Tagesmenüs für die Woche vom 22.06.2026 bis 28.06.2026**  
**Mobiler Mittagstisch**  
**-Kreisaltzentrum Rotenburg-**



	<b>Menü Vollkost</b>	<b>Menü Leichte Vollkost</b>
<b>Montag, 22.06.2026</b>	<p>Spargelintopf mit Kartoffeln und Schinken Weizenbrötchen (A)</p> <p>Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Zitronen-Mousse (1) (G)</p> <p>kcal:442,9 / F: 12,5 / E: 9,4 / KH: 72,3</p>	<p>Spanische Reispfanne mit Hähnchenbrust und Gemüse (B,A,M) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>Zitronen-Mousse (1) (G)</p> <p>kcal: 472,4 / F: 10,7 / E: 32,3 / KH: 59,9</p>
<b>Dienstag, 23.06.2026</b>	<p>Gebackener Bierschinken (2,3,8) (F,C,A,G) mit Nudelsalat (1,2,3,9) (C,A,W,G,J)</p> <p>Froop Joghurt (G)</p> <p>kcal: 855,2 / F: 54,8 / E: 31,1 / KH: 59,2</p>	<p>“Borschtsch“ herzhafter Kohleintopf mit Rindfleisch (9) (G) Weizenbrötchen (A)</p> <p>Gefüllter Kleinkuchen – Trancetto Kakao (18) (F,C,A,W,G,H,P) Froop Joghurt (G)</p> <p>kcal: 890,5 / F: 46,9 / E: 39,4 / KH: 97,8</p>
<b>Mittwoch, 24.06.2026</b>	<p>Bunte Nudelsuppe (A,I)</p> <p>Fleisch Klopse (19) (C) mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse</p> <p>kcal: 494,9 / F: 14,0 / E: 12,6 / KH: 77,6</p>	<p>Bunte Nudelsuppe (A,I)</p> <p>Zartes Hühnerfrikassee (A,W,G) mit Butterreis (G)</p> <p>kcal: 495,9 / F: 15,0 / E: 35,9 / KH: 53,6</p>
<b>Donnerstag, 25.06.2026</b>	<p>Gebackene Hähnchenkeule an Currysauce (A,W,G) mit Krokette (C,G) dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing</p> <p>Sahnejoghurt (G)</p> <p>kcal: 898,5 / F: 78,4 / E: 54,9 / KH: 73,1</p>	<p>Deftiger Spätzle Suppeneintopf (C,A,G) Weizenbrötchen (A)</p> <p>Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Sahnejoghurt (G)</p> <p>kcal: 680,4 / F: 32,4 / E: 22,8 / KH: 73,1</p>
<b>Freitag, 26.06.2026</b>	<p>Karottencremesuppe (F,G)</p> <p>Bratheringsfilet (A,W,D) mit Remouladensauce (A,D) und Bratkartoffeln (G) dazu Rote Beetesalat</p> <p>kcal: 1170,5 / F: 87,3 / E: 32,0 / KH: 54,7</p>	<p>Karottencremesuppe (F,G)</p> <p>Rindswurst mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat (D,G,Lac)</p> <p>kcal: 517,4 / F: 40,1 / E: 27,7 / KH: 2,5</p>
<b>Samstag, 27.06.2026</b>	<p>Herzhafter Gulaschsuppentopf (I) Weizenbrötchen (A)</p> <p>Marmor Kuchen (1) (C,A,W) Fruchtkompott (1,3)</p> <p>kcal: 627,3 / F: 16,1 / E: 35,9 / KH: 83,0</p>	<p>Deftige Kohlroulade an bayrischer Speck- und Zwiebelsauce (A,W,Y) mit Petersilienkartoffeln (G)</p> <p>Fruchtkompott (1,3)</p> <p>kcal: 702,1 / F: 37,2 / E: 23,6 / KH: 65,7</p>
<b>Sonntag, 28.06.2026</b>	<p>Zarter Lendentopf an Champignonrahmsauce (A,W,Y,G,Lac) mit Kartoffelrösti (A) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J)</p> <p>Panna Cotta-Creme (G,Lac)</p> <p>kcal: 1298,5 / F: 104,1 / E: 40,8 / KH: 49,4</p>	<p>Deftiger Kräuter-Senf-Braten (2,3) (I) an Bratenjus mit Kartoffelrösti (A) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J)</p> <p>Panna Cotta-Creme (G,Lac)</p> <p>kcal: 854,6 / F: 64,6 / E: 28,4 / KH: 40,2</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
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
o)Milch und –erzeugnisse	e)Erdnüsse und –erzeugnisse	l,a,c) Laktose
h)Schalenfrüchte und –erzeugnisse	i)Sellerie und –erzeugnisse	j)Senf und –erzeugnisse
k)Sesamsamen und –erzeugnisse	l)Schwefeldioxid und Sulfite	m)Weichtiere