Speiseplan von Kreisaltenpflege Hef-Rof

30.11.2026 - 06.12.2026

SENIOREN IM MITTELPUNKT
KREISALTENPFLEGE
HERSFELD-ROTENBURG GMBH

KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	**Spargelcremesuppe** g N: 131.57 kcal F: 8.56 g GF: 4.99 g C: 12.85 g Z: 4.44 g P: 0.75 g S: 1.64 g B: 1.07 BE		**Tomatencremesuppe** 8 3 2 l i g N: 150.83 kcal F: 6.99 g GF: 4.69 g C: 19.20 g Z: 11.70 g P: 2.16 g S: 2.45 g B: 1.60 BE		**Gemüsecremesuppe** ❁ ♠ 3 l i g N: 252.96 kcal F: 11.50 g GF: 6.70 g C: 31.16 g Z: 10.88 g P: 3.67 g S: 4.16 g B: 2.59 BE		
Menü 1	**Nudeln mit Schinken-Käsesoße** 2 3 8 c a8 g g1 a1 N: 423.05 kcal F: 6.91 g GF: 3.41 g C: 67.45 g Z: 4.52 g P: 20.40 g S: 3.60 g B: 5.62 BE	**Gemüseeintopf mit Tomate und Wurststreifen** ♠ 2 3 8 i l g N: 248.77 kcal F: 17.00 g GF: 6.15 g C: 19.64 g Z: 5.62 g P: 8.95 g S: 3.49 g B: 1.64 BE	**Hähnchenbrustfilet auf Balkangemüse dazu Reis** f g N: 343.51 kcal F: 5.28 g GF: 2.54 g C: 38.74 g Z: 5.92 g P: 33.85 g S: 4.31 g B: 3.23 BE	**Frikadelle auf Bohnengemüse dazu Püree mit Röstzwiebeln** ❁ ♠ 2 3 i c j a8 g g1 a1 N: 657.55 kcal F: 46.18 g GF: 20.86 g C: 39.34 g Z: 8.19 g P: 24.70 g S: 6.07 g B: 3.29 BE	**Brathering mit Bratkartoffeln** 2 3 1 j a8 d a a1 N: 498.46 kcal F: 28.62 g GF: 8.31 g C: 32.81 g Z: 8.20 g P: 26.07 g S: 6.01 g B: 2.74 BE	**Erbseneintopf mit Bockwurst** ❁ ♠ 2 3 8 j i g N: 273.08 kcal F: 12.37 g GF: 5.23 g C: 24.23 g Z: 6.67 g P: 12.98 g S: 2.00 g B: 2.02 BE	**Rinder-Sauerbraten mit Soße, Rotkohl und Klößen** ∀ i l j g N: 552.63 kcal F: 21.58 g GF: 9.84 g C: 52.40 g Z: 16.36 g P: 34.14 g S: 5.89 g B: 4.38 BE
Menü 2	**Blumenkohltaler mit Käsesoße, Salatbeilage und Püree** ❁ ♠ 1 c j a8 g g1 a1 N: 368.14 kcal F: 9.92 g GF: 5.96 g C: 52.84 g Z: 10.35 g P: 12.86 g S: 5.98 g B: 4.41 BE	**Kräuterquark mit gekochtem Ei und Salzkartoffeln** c g N: 309.29 kcal F: 13.82 g GF: 6.42 g C: 22.34 g Z: 7.86 g P: 22.14 g S: 7.92 g B: 1.86 BE	**Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott** ∀ l c g a a1 N: 494.44 kcal F: 16.44 g GF: 3.41 g C: 71.78 g Z: 31.19 g P: 12.23 g S: 0.96 g B: 5.99 BE	**Gemüseeintopf mit Rote Bete und Fleischeinlage** ♠ 3 i l g N: 217.40 kcal F: 8.60 g GF: 3.84 g C: 19.85 g Z: 6.15 g P: 12.64 g S: 2.45 g B: 1.65 BE	**Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln** 2 3 8 4 l j a8 g a1 N: 519.37 kcal F: 34.69 g GF: 7.76 g C: 31.32 g Z: 7.37 g P: 19.43 g S: 6.76 g B: 2.62 BE	**Rahmpilzpfanne mit Speck und Zwiebel dazu Semmelknödel und Saure Gurke** 2 3 c j a8 g a1 N: 456.70 kcal F: 19.94 g GF: 11.96 g C: 43.68 g Z: 19.73 g P: 21.61 g S: 6.34 g B: 3.65 BE	**Gedünstetes Forellenfilet auf Grillgemüse dazu Kartoffeln** j g d N: 376.59 kcal F: 15.15 g GF: 8.60 g C: 31.18 g Z: 10.90 g P: 26.43 g S: 8.69 g B: 2.60 BE
Nachtisch		**Haselnusspudding** g N: 119.09 kcal F: 3.54 g GF: 2.31 g C: 18.23 g Z: 11.74 g P: 3.35 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	**Schoko/Vanillestrudel** 1 g N: 136.61 kcal F: 5.60 g GF: 3.70 g C: 18.10 g Z: 14.50 g P: 3.10 g S: 0.23 g B: 1.51 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	**Kompott zu Menü 2** N: 61.62 kcal F: 0.01 g GF: 0.00 g C: 14.60 g Z: 13.90 g P: 0.20 g S: 0.01 g B: 1.22 BE	**Brötchen zu Menü 2** a3 f a8 g a2 a1 N: 370.86 kcal F: 9.41 g GF: 5.07 g C: 59.17 g Z: 3.11 g P: 9.90 g S: 1.74 g B: 4.93 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)
a8 Hybridstämme (Gluten)
c Eier
d Fisch
f Soja
g Milch und Milcherzeugnisse
g1 Milcheiweiß
i Sellerie
j Senf
l Schwefeldioxid und Sulphite

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
8 mit Phosphat

Eigenschaften

∀ Alkohol
♠ Geflügel
❁ unter Schutzatmosphäre verpackt