



Tagesmenüs für die Woche vom 22.07.2024 bis 28.07.2024

Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 22.07.2024	Geflügeleintopf mit Kartoffeln (A,W) Weizen-Brötchen (A) Früchtequark (G) Stracciatella-Kuchen (1) (C,A,W) Kcal: 831,2 F: 17,1 E: 45,6 KH: 118,5	Kartoffel-Zucchini-Gratin (C,G,Lac) bunter Blattsalat mit Schmanddressing (2,3,5,9) (J) Früchtequark (G) Kcal: 1051,1 F:50,6 E: 30,1 KH: 113,1
Dienstag, 23.07.2024	Gegrillte Bratwurst (G) mit Dampfkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse in Rahm (G) Frisches Obst Kcal: 605,8 F: 44,5 E:36,0 KH:16,3	Herzhafte Russische Soljanka (2,3,9) (G,I) Weizen-Brötchen (A) Frisches Obst Marmorkuchen (1) (C,A,W) Kcal: 817,1 F: 42,3 E: 19,8 KH: 83,7
Mittwoch, 24.07.2024	Lauch-Creme-Suppe Tomaten-Hackfleisch-Sauce dazu Butternudeln (A) und bunter mix Salat mit Schmandsauce (G,J) Kcal: 939,5 F: 59,4 E: 33,7 KH: 66,3	Lauch-Creme-Suppe Hähnchenbrustfilet Natur (F,G) an Rahmsauce dazu Butternudeln (A) und bunter mix Salat mit Schmandsauce (G,J) Kcal: 839,5 F: 42,3 E: 46,5 KH: 66,3
Donnerstag, 25.07.2024	Hähnchen-Knusperfilet (G,Lac) dazu Butterreis (G) und feine Möhrchen (G) Sahnejoghurt (G) Kcal: 758,8 F: 28,3 E: 116,4 KH:89,6	Bunter Bohnentopf mit Bockwurst (2,3) (I) Weizen-Brötchen (A) Sahnejoghurt (G) Dessertkuchen gefüllt (18) (C,A,W,G) Kcal: 906,1 F: 42,3 E: 38,9 KH: 91,3
Freitag, 26.07.2024	Flädelsuppe Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Dampfkartoffeln dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac) Kcal: 541,7 F: 39,4 E: 26,6 KH: 18,1	Flädelsuppe Hessische grüne Sauce mit Eiern (2,3,5) (C,G,Lac,J) mit Dampfkartoffeln Kcal: 444,9 F: 36,9 E: 18,1 KH: 9,4
Samstag, 27.07.2024	Kartoffel-Lauchsuppe mit Schinken (A,W,G) Weizen-Brötchen (A) Kirschquark (G) Rührkuchlein-Yoghurt (1,18,2) (C,A,W,G) Kcal: 315,4 F: 4,7 E: 18,0 KH: 48,3	Eier Omelette (F,C,A,G) an braune Zwiebelsauce (G) dazu Petersilienkartoffeln (G) und Karotten-Selleriesalat Kirschquark (G) Kcal: 1001,2 F: 33,6 E: 29,5 KH: 141,9
Sonntag, 28.07.2024	Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I) Schweinebraten gefüllt mit Mett (3) (F,C,A) an Biersauce (A,G) dazu Petersilienkartoffeln (G) und Sommergemüse Kcal: 966,0 F:56,0 E:41,6 KH: 69,5	Eierflöckchensuppe (4) (C,A,W,I) Kalbgeschnetzeltes in Paprikarahm (C,A,W,G) dazu Petersilienkartoffeln (G) und Sommergemüse Kcal: 727,1 F: 33,9 E: 39,1 KH: 64,6

Änderungen vorbehalten
Zusatzstoffe & Allergene siehe Rückseite

Für Ihre Bestellung kreuzen Sie bitte die Menüs auf der Anforderungskarte an und geben Sie diese unserem Fahrer mit oder bringen Sie diese persönlich vorbei.

Der Preis für 1 Menü beträgt 10,50 €
An Sonn- und Feiertagen erhalten Sie ihr Menü zum Preis von 14,95 €

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 Molkeneinweiß | 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 |
| G) 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 |