



Tagesmenüs für die Woche vom 29.07.2024 bis 04.08.2024

Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 29.07.2024	<p>Deftiger Spätzle-Suppeneintopf (C,A,G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>❁❁❁❁❁</p> <p>Zitronen-Mousse (1) (G) Mini Tiramisu – Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G) Kcal: 570,4 F: 24,3 E: 22,0 KH: 65,3</p>	<p>Gefüllte Zucchini (C, A, G) mit Kräutertomatensauce (A,W) und Butterreis (G)</p> <p>❁❁❁❁❁</p> <p>Zitronen-Mousse (1) (G) Kcal: 393,7 F: 10,0 E: 11,9 KH: 62,1</p>
Dienstag, 30.07.2024	<p>Rindergulasch (G) mit Salzkartoffeln und Pariser Karotten (G)</p> <p>❁❁❁❁❁</p> <p>Karamell-Pudding mit Sahne (G,Lac) Kcal: 1129,8 F: 48,5 E: 50,8 KH: 121,4</p>	<p>Weisskrauttopf mit Hackfleisch Weizen-Brötchen (A)</p> <p>❁❁❁❁❁</p> <p>Karamell-Pudding mit Sahne (G,Lac) Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Kcal: 982,4 F: 48,1 E: 26,6 KH: 110,3</p>
Mittwoch, 31.07.2024	<p>Bunte Nudel-Suppe (A,I) ❁❁❁❁❁</p> <p>Hackbraten "Emmentaler Art" (C,A,G) mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse Kcal: 892,4 F: 35,6 E: 49,1 KH: 91,3</p>	<p>Bunte Nudel-Suppe (A,I) ❁❁❁❁❁</p> <p>Zartes Hühnerfrikassee (A,W,G) mit Butterreis (G) Kcal: 495,9 F: 15,0 E: 35,9 KH: 53,6</p>
Donnerstag, 01.08.2024	<p>Geflügelleber "Berliner Art" mit Zwiebel 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>❁❁❁❁❁</p> <p>Buttermilchdessert Kcal: 427,7 F: 16,5 E: 10,9 KH: 57,9</p>	<p>Blumenkohl-Karotteneintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A)</p> <p>❁❁❁❁❁</p> <p>Buttermilchdessert Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Kcal: 385,1 F: 9,0 E: 7,0 KH: 68,1</p>
Freitag, 02.08.2024	<p>Lauchcremesuppe (G) ❁❁❁❁❁</p> <p>Seelachs in Sesampanade (A,D,K) mit Karottensalat (2) (C,A,W,G,J) Kcal: 373,5 F: 13,8 E: 26,6 KH: 34,4</p>	<p>Lauchcremesuppe (G) ❁❁❁❁❁</p> <p>Spiegeleier AS (C) mit Butterkartoffeln (G) und Rahmspinat (D,G,Lac) kcal: 530,2 F: 36,4 E: 25,9 KH: 23,7</p>
Samstag, 03.08.2024	<p>Kürbis-Kartoffeleintopf (2,3) (A,W,G,I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p>❁❁❁❁❁</p> <p>Fruchtkompott (1,3) Mini Tiramisu – Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G) Kcal: 760,8 F: 42,2 E: 17,6 KH: 76,4</p>	<p>Milchreis mit Pfirsich (3) (G) ❁❁❁❁❁</p> <p>Fruchtkompott (1,3) Kcal: 298,6 F: 8,3 E: 9,7 KH: 45,0</p>
Sonntag, 04.08.2024	<p>Rinderbraten in Rotweinsauce (A,D,I) mit Serviettenknödel (3) (C,A,W,G) und Kaisergemüse (G)</p> <p>❁❁❁❁❁</p> <p>Panna Cotta-Creme (G,Lac) Kcal: 837,9 F: 52,4 E: 43,7 KH: 48,2</p>	<p>Schweinebraten mit Rosmarin (A,W,Y) mit Serviettenknödel (3) (C,A,W,G) und Kaisergemüse (G)</p> <p>❁❁❁❁❁</p> <p>Panna Cotta-Creme (G,Lac) Kcal: 772,2 F: 54,3 E: 32,2 KH: 40,1</p>

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 Pflanzeiweiß	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 Schmelzsalz
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
^{G)} Milch und –erzeugnisse	^{E)} Erdnüsse und –erzeugnisse	^{Lac)} Laktose
^{H)} Schalenfrüchte und –erzeugnisse	^{I)} Sellerie und –erzeugnisse	^{J)} Senf und –erzeugnisse
^{K)} Sesamsamen und –erzeugnisse	^{L)} Schwefeldioxid und Sulfit	^{M)} Weichtiere