



Tagesmenüs für die Woche vom 18.11.2024 bis 24.11.2024
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 18.11.2024	<p>Linseneintopf mit Bockwurst (2,3,4) (A,W,G,I,J) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Erdbeer-Fruchtquark (G) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Kcal: 1156,5 F: 45,1 E: 52,0 KH: 133,2</p>	<p>Bandnudeln mit Lachs-Dill-Sauce (A,G) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Erdbeer-Fruchtquark (G) Kcal: 662,3 F: 19,6 E: 28,7 KH: 90,3</p>
Dienstag, 19.11.2024	<p>Leberkäse gebacken (J) dazu Kartoffelpüree (1,18) (A,G) und Erbsen-Möhrengemüse in Rahm (G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Sahnejoghurt (G) Kcal: 987,3 F: 66,1 E: 34,8 KH: 63,7</p>	<p>Nudeleintopf mit Rindfleisch (A) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Sahnejoghurt (G) Kuchenriegel Caramel (18) (F,C,A,W) Kcal: 634,1 F: 27,6 E: 17,7 KH: 77,3</p>
Mittwoch, 20.11.2024	<p>Bunte Nudel-Suppe (A,I)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Hausgemachte Kartoffelpuffer (C) mit Apfelmuss Kcal: 574,6 F: 4,3 E: 14,9 KH: 116,4</p>	<p>Bunte Nudel-Suppe (A,I)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>gefülltes Bauern Omelett (2,3) (C,G) mit Gewürzgurke Kcal: 402,4 F: 20,4 E: 22,5 KH: 30,3</p>
Donnerstag, 21.11.2024	<p>Rindergulasch "Ungarisch" (18) (C,A,W,D,G) dazu Butterspätzel (C,A,G) und Pariser Karotten (G)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Götterspeise Kcal: 742,6 F: 38,2 E: 47,9 KH: 51,6</p>	<p>Schnippelbohnen-Eintopf mit Rindfleisch (A,W) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Götterspeise Marmorkuchen (2) (C,A,W,H,O) Kcal: 1253,9 F: 66,2 E: 19,9 KH: 144,3</p>
Freitag, 22.11.2024	<p>Champignoncremesuppe (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Schollenfilet gebraten (A,D,G) mit Zitronen-Buttersauce (G) und Salzkartoffeln dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J) Kcal: 722,4 F: 33,0 E: 39,1 KH: 69,4</p>	<p>Champignoncremesuppe (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Nudelpfanne mit Gemüse und Schinken dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,2,3,5,9) (G,J) Kcal: 343,4 F: 16,6 E: 12,0 KH: 39,0</p>
Samstag, 23.11.2024	<p>Steckrübe Eintopf mit Speck Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Zitronen-Mousse (1) (G) Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) Kcal: 1179,6 F: 53,4 E: 24,7 KH: 149,3</p>	<p>Blumenkohl-Käse-Medallion (C,A,W,G,I) an Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Zitronen-Mousse (1) (G) Kcal: 414,6 F: 17,4 E: 16,5 KH: 47,9</p>
Sonntag, 24.11.2024	<p>Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Tafelspitz mit Meerrettichsauce (A,W,G) dazu Petersilienkartoffeln (G) und bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) Kcal: 955,4 F: 61,3 E: 34,6 KH: 63,9</p>	<p>Markklößchensuppe (4) (C,A,W,I)</p> <p align="center">❁❁❁❁❁</p> <p>Szegediner Gulasch mit Sauerkraut (A,W,Y,G,Lac) dazu Petersilienkartoffeln (G) und bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) Kcal: 764,1 F: 40,9 E: 39,2 KH: 57,0</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 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 Geliemitteln | 35) mit Säure, Säuerungsmitteln |
| 36) mit Säure, Säuerungsmitteln | 37) mit Säureregulatoren | 38) mit Schaummitteln | 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 Sulfit | m) Weichtiere |