



Tagesmenüs für die Woche vom 31.03.2025 bis 06.04.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 31.03.2025	<p>Herzhafte Russische Soljanka (2,3,9) (G,I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">  Erdbeer-Fruchtquark (G) Dessertkuchen gefüllt (18) kcal: 1214,6 / F: 60,7 / E: 28,6 / KH: 135,3</p>	<p>Bunte Tortellini mit Käse und Schinkensahnesauce (G,Lac) dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p align="center">  Erdbeer-Fruchtquark (G) kcal: 728,6 / F: 34,9 / E: 29,0 / KH: 74,5</p>
Dienstag, 01.04.2025	<p>Bayerischer Leberkäse dazu Nudelsalat (1,2,3,9)</p> <p align="center">  Götterspeise kcal: 767,2 / F: 59,3 / E: 18,2 / KH: 41,5</p>	<p>Kürbis-Kartoffeleintopf (2,3) (A,W,G,I) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">  Götterspeise Gefüllter Kleinkuchen Erdbeere (18) (F,C,A,W,G) kcal: 756,7 / F: 40,3 / E: 16,8 / KH: 81,1</p>
Mittwoch, 02.04.2025	<p>Kohlrabicremesuppe</p> <p align="center">  Hausgemachte Kartoffelpuffer (C) mit Apfelsmus (3) kcal: 609,1 / F: 7,5 / E: 14,3 / KH: 118,4</p>	<p>Kohlrabicremesuppe</p> <p align="center">  Zartes Hühnerfrikassee (A,W,G) mit Butterreis (G) kcal: 530,4 / F: 18,3 / E: 35,4 / KH: 55,6</p>
Donnerstag, 03.04.2025	<p>Hähnchenbrust "Knusper" (C,D,G) mit Rahmsauce (1,3) (A,W,G) und Kroketten (C,G) dazu Kaisergemüse (G)</p> <p align="center">  Buttermilchdessert kcal: 1104,6 / F: 62,4 / E: 54,7 / KH: 81,4</p>	<p>Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Rindfleisch (G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">  Buttermilchdessert Mini Tiramisu – Kuchenriegel (18) (F,C,A,W,G) kcal: 710,5 / F: 32,6 / E: 30,7 / KH: 72,6</p>
Freitag, 04.04.2025	<p>Karottencremesuppe (F,G)</p> <p align="center">  Seelachs in Sesampanade (A,D,K) an Senf-Sauce (A,W,G,J) und Butterkartoffeln (G) dazu bunter Mix Salat mit French-Dressing (G,J) kcal: 857,3 / F: 11827,3 / E: 1418,3 / KH: 9831,1</p>	<p>Karottencremesuppe (F,G)</p> <p align="center">  Spiegelei (C) mit Butterkartoffeln (G) dazu Rahmspinat (D,G,Lac) kcal: 526,5 / F: 34,1 / E: 23,3 / KH: 21,8</p>
Samstag, 05.04.2025	<p>"Borschtsch" herzhafter Kohleintopf mit Rindfleisch (9) (G) Weizen-Brötchen (A)</p> <p align="center">  Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Fruchtkompott (1,3) kcal: 916,7 / F: 46,3 / E: 36,1 / KH: 109,0</p>	<p>Cremiger Milchreis mit Heidelbeeren (F,C,A,G,H)</p> <p align="center">  Fruchtkompott (1,3) kcal: 578,0 / F: 14,8 / E: 21,8 / KH: 94,1</p>
Sonntag, 06.04.2025	<p>Hühnerbrühe mit Eierstich (C,G,I)</p> <p align="center">  Schmand Schnitzel (A,W,G,J) mit Kartoffelecken (A,W) daz bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) kcal: 775,9 / F: 61,3 / E: 17,6 / KH: 36,3</p>	<p>Hühnerbrühe mit Eierstich (C,G,I)</p> <p align="center">  Gefüllter Schweinerollbraten mit Kartoffelecken (A,W) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) kcal: 723,1 / F: 47,6 / E: 39,8 / KH: 31,3</p>

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 10,95 €
An Sonn- und Feiertagen erhalten Sie ihr Menü zum Preis von 15,50 €

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 Molkeeinweiß | 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) Laktose |
| h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse | i) Sellerie und -erzeugnisse | j) Senf und -erzeugnisse |
| k) Sesamsamen und -erzeugnisse | u) Schwefeldioxid und Sulfite | m) Weichtiere |