



Tagesmenüs für die Woche vom 24.03.2025 bis 30.03.2025
Mobiler Mittagstisch
-Kreisaltenzentrum Rotenburg-



	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost
Montag, 24.03.2025	Hessisches Kartoffeleintopf mit Würstchen (2,3) (A,G,I) Weizen-Brötchen (A) Kuchenriegel Caramel (18) (C,A,W,G) Milchreis (G) kcal: 756,4 / F: 28,5 / E: 25,0 / KH: 97,9	Curry-Lauch-Nudeln mit Hähnchenbrust Indonesisch(A) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (F,C,G,Lac) Milchreis (G) kcal: 1036,6 / F: 38,9 / E: 55,9 / KH: 113,2
Dienstag, 25.03.2025	Hessisches Weckewerk mit Dampfkartoffeln dazu Bohnensalat mit Schmand-Dressing (1,3,5,9) (G,J) Schoko-Mousse (G) kcal: 721,5 / F: 49,0 / E: 45,0 / KH: 24,8	Pikanter Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (C,A,G,I) Weizen-Brötchen (A) Kirschkuchen (1,2) (F,C,A,W) Sahnejoghurt (G) kcal: 686,4 / F: 22,9 / E: 18,9 / KH: 97,9
Mittwoch, 26.03.2025	Frühlingszwiebel-Creme-Suppe (I) Herzhafte Frikadelle mit Salzkartoffeln und Kohlrabi Gemüse (A,W,G) kcal: 568,9 / F: 22,6 / E: 24,6 / KH: 57,0	Frühlingszwiebel-Creme-Suppe (I) Eieromelette (C,A,G) mit frischem Pilzragout (A,W,G) und Salzkartoffeln kcal: 396,0 / F: 14,0 / E: 7,3 / KH: 49,9
Donnerstag, 27.03.2025	Rinderleber geschneuzelt mit Zwiebeln mit Kartoffelpüree (1,18) (A,G) dazu bunter Mix Salat mit French Dressing (G,J) Buttermilchdessert kcal: 617,8 / F: 34,5 / E: 29,0 / KH: 46,0	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Rindfleisch Weizen-Brötchen (A) Gefüllter Kuchen (F,C,A,W) Buttermilchdessert kcal: 384,6 / F: 9,5 / E: 7,6 / KH: 66,1
Freitag, 28.03.2025	Bunte Nudel-Suppe (A,I) Hering Salat "Hausfrauen Art" (2) (D,G,Lac) mit Dampfkartoffeln kcal: 421,9 / F: 33,2 / E: 16,0 / KH: 15,0	Bunte Nudel-Suppe (A,I) Gekochte Eier in Senfsauce (C,A,W,G,J) mit Dampfkartoffeln dazu Karotten-Selleriesalat kcal: 428,7 / F: 31,6 / E: 16,4 / KH: 19,0
Samstag, 29.03.2025	Käsesuppe mit Hackfleisch und Porree (G) Weizen-Brötchen (A) Apfelkuchen (2) (F,C,A,W) Fruchtkompott (1,3) kcal: 620,9 / F: 26,4 / E: 22,8 / KH: 72,1	Armer Ritter (2) (C,A,G) mit Weinschaumsauce (G) Fruchtkompott (1,3) kcal: 859,7 / F: 52,7 / E: 15,3 / KH: 79,0
Sonntag, 30.03.2025	Gebratene Grießsuppe (C,A,W,G) Rindergulasch "Ungarisch" (18) (C,A,W,D,G) mit Kartoffelrösti (A) dazu Pariser Karotten (G) kcal: 805,5 / F: 42,5 / E: 52,0 / KH: 52,9	Gebratene Grießsuppe (C,A,W,G) Knuspriger Putenschnitzel mit Rahmsauce (1,3) (A,W,G) und Kartoffelrösti (A) dazu Pariser Karotten (G) kcal: 666,7 / F: 31,5 / E: 29,8 / KH: 65,8

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 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 Schmelzsalz | |
| 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 |
| o) Milch und –erzeugnisse | e) Erdnüsse und –erzeugnisse | Lac) Laktose |
| H) Schalenfrüchte und –erzeugnisse | l) Sellerie und –erzeugnisse | J) Senf und –erzeugnisse |
| K) Sesamsamen und –erzeugnisse | U) Schwefeldioxid und Sulfite | M) Weichtiere |