Unser ***VITALMENÜ*** mit den nachstehenden Zutaten und Angaben erleichtert Ihnen die Zusammenstellung für Ihren DIÄT-Plan. Durch Verwendung der Zuckeraustauschstoffe Cyclamat und Saccharin ist dieses Menü für **Ihren DIABETIKER-Plan** sehr gut geeignet!

	VITALMENÜ	BE	E	F	KH	kj	kcal	Chol.
Montag	**Hähnchensteak natur,** Sauce [3], Möhren-Maisgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	3	46	7	29	1540	368	109
Dienstag	**Spargel-Broccoligemüse** in heller Sauce [3] mit Mettbällchen, Reis, Dessert	4	18	12	49	1600	383	38
Mittwoch	**Rinderbraten** in Sauce [3], Leipziger Allerlei, Petersilienkartoffeln, Dessert	2	24	11	31	1350	323	57
Donnerstag	**Geschnetzeltes vom Schwein [3],** Erbsengemüse, Gabelspaghetti, Dessert	5	48	14	69	2550	608	87
Freitag	**Fischfrikassee [3]** mit Möhren und Selleriestreifen, Kartoffelpüree, Dessert	2	24	13	30	1380	330	74
Samstag	**Geflügelsteak,** Rahmsauce [3], Leipziger-Allerlei, Kartoffelpüree, Dessert	3	24	20	39	1820	435	74
Sonntag	**Gemüseplatte** mit Kräutersauce [3], Kartoffelpüree, Dessert (fleischlos)	2,5	12	13	35	1280	305	19

Dessert: Angaben siehe Verpackungen!
Zusatzstoffe: 1= Farbstoff 2 = Konservierungsstoffe 3 = Süßungsmittel 4 = Phosphate 5 = Nitrit 6 = Antioxidationsmittel 7 = geschwefelt 8 = geschwärzt S = Schweinefleisch F = Formfleisch

Ihr Partner für häusliche Pflege und Essen auf Rädern

Ambulante Krankenpflege

Sabines Menü Dienst
An Schapers Eichen 9
29227 Celle

Telefon

Sabines Menü Dienst (05141) 889401

Menü-Dienst Nolting (05071) 28 45

- 365 Tage im Jahr -

Speisekarte

21. März bis 27. März 2011
(Änderungen vorbehalten)

Wir liefern Ihnen täglich frisch gekochtes Essen warm ins Haus!

KW 12

Ambulante Krankenpflege
Sabines Menü Dienst
An Schapers Eichen 9
29227 Celle

Wir kochen für Sie!
natürlich, täglich – frisch!

Bitte beachten Sie unser Vitalmenü auf der Rückseite - auch für das Wochenende

21.03. – 27.03.2011

	KLASSIK MENÜ	*DAS BESONDERE MENÜ*	*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN*	*DER SALAT-HIT*	*KALT MENÜ*	*MINI MAHL* *"KLEINE KÜCHE"* - Salzarm -
Montag	**Geschnetzeltes vom Schwein** mit Pilzen und Zwiebeln, Spiralnudeln, Salat, Dessert	**Balkanplatte** mit Cevapcici [S] und Brat-würstchen [4/6/S] auf Balkangemüse, Tomatenreis, Dessert	**Rigatoni-Broccoli-Speziale** mit Gorgonzola-sauce [3], Salat, Dessert 4,5BE Chol. 43 mg 499Kcal / 2090kJ	**Kasselerbraten [5/S]** auf Bauernsalat, American-Dressing, Kaiserbrötchen	**Griechische Platte** mit Braten [S] und Gyros [S], Tzatziki, Krautsalat, Peperoni [2/7], Oliven [8], Dessert	**Kleiner Sauerbraten, „Rheinische Art" [3/7]**, Rotkohl, Kartoffel-klösschen, Dessert 3,5 BE
Dienstag	**Frühlingsgemüse-eintopf** mit Muschelnudeln und Geflügelwürstchen, Dessert	**Putenbraten,** Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Kartoffelklösse, Dessert	**Polentatasche** mit Tomaten-Kräutersauce [3], Reis, Dessert 4,5BE Chol. 0 mg 465Kcal / 1950kJ	**Frühlingssalate** mit Ruccola und Käsestreifen [1/2], Balsamico-Dressing [1/6], Kaiserbrötchen	**Gebr. Hähnchenkeule** auf pikant, scharfen Bulgursalat, Tomaten-Dip, Dessert	**Kleine Frikadelle [S]**, Sauce [3], Kohlrabi, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Mittwoch	**Huhnfleisch „Bombay"** in fruchtiger Currysauce, Reis, Dessert	**Jägerroulade [2/5/S]** in Zwiebelsauce, Weißkohlgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	**Apfelstrudel [7]** mit Vanillesauce [1], Dessert 6,0 BE Chol. 124mg 578Kcal / 2420kJ	**Gebratene Putenbrust,** verschiedene Blattsalate, Sherry-Vinaigrette [1], Kaiserbrötchen	**Matjes „Hausfrauen Art"** [3], Schwarzbrot, Butter, Dessert	**Leber [S] gebraten** mit Apfel-Zwiebelgemüse [3], Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE
Donnerstag	**Römerbraten [5/S],** Sauce mit Waldpilzen, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	**Rotbarsch paniert** auf Leipziger-Allerlei, Rahmkartoffeln, Dessert	**Indisches Eier-Kartoffel-Curry** mit Tomaten und Zwiebeln, Dessert 3,5BE Chol. 161 mg 504Kcal / 2110kJ	**Broccoli-Tomatensalat** mit Kochhinterschinken [2/5/6/S], Senfdressing, Kaiserbrötchen	**Tomaten mit Mozzarella** auf italienischen Nudel-salat [8] mit Basilikum, Dessert	**Hühnerfrikassee** mit Champignons [3], Erbsen, Reis, Dessert 2,5 BE
Freitag	**4 Nürnberger Bratwürstchen [S],** Sauerkraut [2/5/S], Stampfkartoffeln, Dessert	**Kräuter-Hacksteak [S]** in Zwiebelsauce, buntes Gemüse, Salzkartoffeln, Dessert	**Gebackener Fetakäse**, Zucchini-Möhrengemüse, Kräuternudeln, Dessert 5.0BE Chol. 0 mg 610Kcal / 2550kJ	**Chicken-Nuggets** mit Paprika, Radieschen, Gurke, Blattsalate, Cocktail-Dressing, Kaiserbrötchen	**Paniertes Schnitzel [S]** auf Blattsalat, Senf, bunter Kartoffelsalat [6], Dessert	**Möhreneintopf** mit Kartoffeln und Schweinefleisch, Dessert 2,5 BE
Samstag	**Weißer Bohneneintopf** mit Kochmettwurst [5/6/S], Dessert					**Rahmgulasch [S]** mit Gemüsesauce [3], Nudeln, Dessert 2,5 BE
Sonntag	**Deutsches Beefsteak** in Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert					**Hähnchenmedaillon,** Rahmsauce [3], Karotten-Zucchinigemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE

DAS MENÜ DER WOCHE
(Montag bis Freitag)

Nudelgemüseauflauf
mit Frühlingszwiebeln und Bärlauchsauce, Dessert (fleischlos)

DAS FEINSCHMECKER MENÜ
(Montag bis Freitag)
6,50 €
Fischplatte mit Shrimps in Dillrahmsauce, Fingermöhrchen, Kaiserschoten, Salzkartoffeln, Dessert

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!