

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!

	<b>VITALMENÜ</b>	BE	E	F	KH	kJ	kcal	Chol .
<b>Montag</b>	<b>Hähnchenkeule</b> auf Chinakohl, Kartoffelpüree, Dessert	2	29	27	26	1960	467	103
<b>Dienstag</b>	<b>Tafelspitz</b> in Meerrettichsauce <sup>6/3</sup> , Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	3	32	23	40	2080	496	96
<b>Mittwoch</b>	<b>Hackfleischklopse</b> <sup>S</sup> , Broccolisauce <sup>3</sup> , Nudeln, Dessert	4,5	26	15	59	2000	478	50
<b>Donnerstag</b>	<b>3 gekochte Eier</b> in Senfsauce <sup>3</sup> mit Möhrenstreifen, Salat, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	32	31	35	2280	544	729
<b>Freitag</b>	<b>Seelachs</b> in Dillsauce <sup>3</sup> , Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	28	15	28	1541	367	75
<b>Samstag</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Champignons, Salzkartoffeln, Dessert	3,5	25	22	44	2000	478	80
<b>Sonntag</b>	<b>Schweinerückenbraten</b> in Estragonsauce <sup>3</sup> , Blumenkohl, Stampfkartoffeln, Dessert	2,5	34	15	31	1690	404	78

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

**29. März bis 04. April 2010**

(Änderungen vorbehalten)

**Wir liefern Ihnen täglich frisch  
gekochtes Essen warm ins Haus!**

**KW  
13**

**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**

29.03. – 04.04.2010

**KLASSIK MENÜ**



**DAS BESONDERE  
MENÜ**

**VEGETARISCHE  
SPEZIALITÄTEN**

**DER SALAT-HIT**

**KALT MENÜ**

**MINI MAHL  
„KLEINE KÜCHE“  
- Salzarm -**

<b>Montag</b>	<b>Putenbraten</b> in Orangensauce, Gemüsevariationen, Stampfkartoffeln, Dessert	<b>Pfälzer Spanferkel- rücken<sup>5/S</sup></b> , Sauce, Apfelrotkohl, Schupfnudeln, Dessert	<b>Vegetarische Ravioli</b> mit Gemüsefüllung, Sahnesauce <sup>3</sup> , Dessert 5,0 BE Chol. 0,41 mg 627Kcal / 2620kJ	<b>Frühlingssalat</b> mit geräucherten Putenbruststreifen <sup>5</sup> , French- Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Gyros<sup>S</sup>, Souvlaki<sup>S</sup></b> , <b>Tzatziki</b> mit etwas Knoblauch und Gurke, Krautsalat, Dessert	<b>Schweine- geschnetzeltes</b> in Pilzsauce <sup>3</sup> , Spiralnudeln, Dessert 3,5 BE
<b>Dienstag</b>	<b>Schweineschnitzel</b> , Rahmchampignons, Leipziger Allerlei, Kartoffelpüree, Dessert	<b>Hähnchenfiletspitzen</b> Sauce „Holländische Art“, Leipziger-Allerlei, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Geb. Camembert</b> mit Preiselbeersauce <sup>3</sup> , Pfirsichrisotto, Dessert 5,0 BE Chol. 105 mg 692Kcal / 2900kJ	<b>Kräuterbraten<sup>S</sup></b> auf Weißkohlsalat, Bohnen und Paprika, Cocktail-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Käsesalat<sup>1/2/6</sup></b> mit Äpfeln und Lauchstreifen, Baguette, Dessert	<b>„Himmel und Erde“</b> Äpfel, Kartoffeln <sup>3</sup> , kleine Bratwurst <sup>4/6/S</sup> und gebratener Speck <sup>2/5/S</sup> , Dessert 4,0 BE
<b>Mittwoch</b>	<b>Rinderleber gebr.</b> „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelgemüse, Kartoffelpüree, Dessert	<b>Hausmacher Sauerkrautplatte</b> mit Kasseler <sup>5/6</sup> , Bratwurst <sup>S</sup> , Stampfkartoffeln, Dessert	<b>Variationen von Pilzen</b> in Rahmsauce <sup>3</sup> , Spiralnudeln, Salat, Dessert 4,5 BE Chol. 87 mg 443Kcal / 1860kJ	<b>Mediterrane Salate</b> mit kleinem Rinderhacksteak, türkische Joghurtsauce, Kaiserbrötchen	<b>Gebr. Putenbrustfilet<sup>5</sup></b> auf Blattsalat, Kartoffelsalat <sup>6</sup> , Dessert	<b>Heringshappen</b> in Apfel-Zwiebelsauce <sup>3/6</sup> , Bratkartoffeln <sup>2/5/S</sup> , Dessert 2,0 BE
<b>Donnerstag</b>	<b>Gyros-Hacksteak<sup>S</sup></b> auf Balkangemüse, Sauce, Reis, Dessert	<b>Westfälischer Bauerneintopf</b> mit grünen und weißen Bohnen, Kochwurst <sup>5/6/S</sup> , Dessert	<b>Gefüllter Germknödel</b> mit Vanillesauce, Dessert 5,5 BE Chol. 124mg 605Kcal / 2530kJ	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Weißkäse, Kräuter- Vinaigrette, Kaiserbrötchen	<b>Köfte (Hackfleischbällchen),</b> Türkischer Kartoffelsalat <sup>6</sup> mit Ei und Kräutern, Dessert	<b>Hähnchenmedaillon</b> auf Blumenkohl-Broccoli- gemüse, Sauce <sup>3</sup> , Salz- kartoffeln, Dessert 2,0 BE
<b>Freitag</b>	<b>Rinderbraten „Esterhazy“</b> , Blumenkohl, Kartoffelpüree, Dessert	 <p><b>Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest!</b> Ausnahmsweise benötigen wir Ihre Bestellung für die <b>13. und 14. KW</b> vollständig <b>bis zum 25.03.2010</b>, damit wir Sie für die Osterwochen einplanen können. Die Essen für Karfreitag werden gekühlt am Donnerstag ausgeliefert.</p> 				<b>Gulaschsuppe<sup>S</sup></b> mit Schweinefleisch und Kartoffeln, Dessert 3,0 BE
<b>Samstag</b>	<b>Frikadelle<sup>S</sup></b> in Pilzsauce, Erbsen, Kartoffelpüree, Dessert	<p><b>DAS MENÜ DER WOCHE</b> (Montag bis Donnerstag)</p> <p><b>Geschnetzeltes „Gyros Art“<sup>S</sup></b> mit Makkaroni, Dessert</p>		<p><b>DAS FEINSCHMECKER MENÜ</b> (Montag bis Donnerstag)</p> <p><b>Heidschnuckenbraten</b> in Rosmarinsauce, Bohnenbündchen, Spätzle, Dessert <b>6,50 €</b></p>		<b>Gabelspaghetti</b> , mit Tomaten-Hackfleisch- sauce <sup>S</sup> , Gemüse, Dessert 4,0 BE
<b>Sonntag</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Rahmsauce, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	<p><b>Die <u>unterstrichenen Menüs</u> sind fettarm!</b></p>		<p><b>BIO-MENÜ:</b> bestehend ausschließlich aus Zutaten aus biologisch-ökologischem Landbau</p>		<b>Kasseler<sup>5/S</sup></b> auf Wirsingkohlrhahmgemüse, Kartoffelpüree, Dessert 1,5 BE



D-001-Öko-  
Kontrollstelle