

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 | Omelett, Blattspinat, Kartoffelpüree, Dessert | 2 | 22 | 24 | 27 | 1750 | 419 | 348 |
| Dienstag | Hühnerfrikasse, Erbsen-Spargelgemüse ³ , Reis, Dessert | 4 | 27 | 22 | 50 | 2150 | 512 | 80 |
| Mittwoch | Schweinerücken- braten, Gemüse-Allerlei, Salzkartoffeln, Dessert | 2,5 | 35 | 20 | 35 | 1960 | 469 | 81 |
| Donnerstag | Seelachsfilet in Gemüsesauce ³ , Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill, Dessert | 2,5 | 30 | 17 | 30 | 1670 | 399 | 80 |
| Freitag | Geflügelbratwurst ^{4,5,6} in Kräutersauce ³ , Pariser Möhrchen, Stampfkartoffeln, Dessert | 2 | 21 | 35 | 31 | 2180 | 521 | 69 |
| Samstag | Graupeneintopf mit Gemüse und Rindfleisch, Dessert | 3 | 20 | 8 | 43 | 1360 | 324 | 42 |
| Sonntag | Hähnchenbrust in Rahmsauce, Karotten mit Petersilie, Stampf- kartoffeln, Dessert | 2 | 32 | 11 | 30 | 1480 | 353 | 67 |

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

04. April bis 10. April 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
14**

**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**

**04.04. – 10.04.2011
KLASSIK MENÜ**

***DAS BESONDERE
MENÜ***

***VEGETARISCHE
SPEZIALITÄTEN***

DER SALAT-HIT

KALT MENÜ

***MINI MAHL
"KLEINE KÜCHE"
- Salzarm -***

| | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--|--|---|---|--|
| Montag | Königsberger Klopse^S in Kapernsauce, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat, Dessert | Rinderschmorbraten „Esterhazy“, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert | Puŕta Krauttopf mit Tomaten, Paprika und Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE Chol. 14,6 mg 277Kcal / 1160kJ | Bauern-Salat , roher Schinken ^{2/6/S} gewürfelt, Blattsalate, Gurke, Rettich, Paprika, saure Sahne- Dressing, Kaiserbrötchen | Gebratene Frikadelle^S , Zigeunersauce ³ , Nudel- salat ⁶ mit Ei, Dessert | Hähnchenschnitzel , Sauce ³ , Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE | |
| Dienstag | Hubertusbraten^S mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Dessert | Tortellini mit Tomatensauce und Kochhinterschinken ^{2,5,6,S} , Apfel-Möhrensalat, Dessert | Gnocchi in Broccoli-Sahnesauce ³ , Dessert 3,5 BE Chol. 14 mg 411Kcal / 1720kJ | Geräucherte Putenbruststreifen⁵ auf Frühlingssalat, French-Dressing, Kaiserbrötchen | Kasseler^{5,S} auf Blattsalat mit Ananas, bunter Kartoffelsalat ⁶ , Dessert | 2 Nürnberger Bratwürstchen^S , Sauce ³ , Schmorkohl, Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE | |
| Mittwoch | Hähnchenfiletspitzen gebr., Chinagemüse, Reis, Dessert | Hähnchen-Cordon- bleu^{1,2,5,6,S} , Rahmsauce, Fingermöhren, Salzkartoffeln, Dessert | Gefüllte Paprikaschote , Tomatensauce ³ , Gemüsereis, Dessert 4,5 BE Chol. 0 mg 355Kcal / 1480kJ | Thunfisch auf Paprika, Gurkenscheiben, Blattsalate, Thousand-Island-Dressing, Kaiserbrötchen | Truthahnbrust geräuchert ⁵ auf buntem Reissalat, Curry-Dip, Dessert | Eierpfannkuchen mit Erdbeerkompott, Dessert 6,0 BE | |
| Donnerstag | Rinderbrust in Meerrettichsauce ⁶ , Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert | Szegediner Gulasch^S Kartoffelpüree, Dessert | Italienische Nudelplatte , Tortellini mit Käsesauce ³ , Gabelspaghetti in Tomatensauce ³ , Dessert 5,0 BE Chol. 27 mg 611Kcal / 2770kJ | Chefsalat mit Kochhinter- schinken ^{4/5/6/S} und Käsestreifen ^{1,2} , Cocktail-Dressing, Kaiserbrötchen | Brathering auf hausgemachtem Kartoffelsalat ⁶ , Zwiebelringe mit Petersilie, Dessert | Nudeleintopf mit Gemüse und Schweinefleisch, Dessert 2,0 BE | |
| Freitag | Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch ^S und Gemüestreifen, Dessert | Spießbraten vom Schwein, Sauce, Rosenkohl, Schupfnudeln, Dessert | Kartoffelwirsinggratin mit Sesam und Käse ^{1/2} überbacken, Dessert 2,0 BE Chol. 39 mg 447Kcal / 1870kJ | Salatplatte „Italia“ frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben, Basilikum-Dressing, Kaiserbrötchen | Paniertes Hähnchenschnitzel auf Blattsalat, bunter Nudelsalat ⁶ , Dessert | Fischfrikassee in Kräutergemüsesauce ³ , Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE | |
| Samstag | Hähnchenfilet in Champignonrahm- sauce, Blumenkohl, Kartoffelpüree mit Kräutern, Dessert | <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><i>DAS MENÜ DER WOCHE</i> (Montag bis Freitag)</p> <p>Griechischer Makkaroni- Hackfleisch-Auflauf^S, Dessert</p> </div> | | | <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><i>DAS FEINSCHMECKER MENÜ</i> (Montag bis Freitag)</p> <p>6,50 €</p> <p>Holzfüllersteak mit Waldpilzen, Rotkohl, Röstinchen, Dessert</p> </div> | | Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Dessert 7,0 BE |
| Sonntag | Rinderschmorbraten in Sauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Dessert | | | | | | Schweinegeschnet- zeltes „Bürgerliche Art“ , Gemüse, Nudeln, Dessert 4,5 BE |

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!

