

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
Montag	<b>Geschnetzeltes von der Pute „Gärtnerin Art“<sup>3</sup></b> , Reis, Dessert	3,5	6	12	48	1710	408	12
Dienstag	<b>Schmorbraten vom Schwein</b> , Majoransauce <sup>3</sup> , Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	2	24	15	34	1560	373	60
Mittwoch	<b>Omelett</b> in Broccolisauce <sup>3</sup> , Kartoffelpüree, Dessert	2	26	27	29	1930	460	388
Donnerstag	<b>Pangasiusfilet</b> in Kräutersauce <sup>3</sup> mit Gemüsestreifen, Gabelspaghetti, Salat, Dessert	3,5	35	16	62	2250	537	158
Freitag	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Würstchen <sup>4/5/6/S</sup> , Dessert	2,5	23	15	47	1750	418	47
Samstag	<b>3 Fleischklösschen<sup>S</sup></b> in Champignonsauce <sup>3</sup> , Mischgemüse, Nudeln, Dessert	5	29	17	67	2310	552	66
Sonntag	<b>Putenbraten</b> , Sauce <sup>3</sup> , Möhren, Salzkartoffeln, Dessert	3	27	17	41	1820	434	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

**09. Mai bis 15. Mai 2011**

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW  
19**

**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**

09.05. – 15.05.2011

**KLASSIK MENÜ**

**DAS BESONDERE  
MENÜ**

**VEGETARISCHE  
SPEZIALITÄTEN**

**DER SALAT-HIT**

**KALT MENÜ**

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

	<b>DAS BESONDERE MENÜ</b>	<b>VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN</b>	<b>DER SALAT-HIT</b>	<b>KALT MENÜ</b>	<b>MINI MAHL „KLEINE KÜCHE“ - Salzarm -</b>	
<b>Montag</b>	<b>Prager Schinken</b> <sup>5/S</sup> , Burgundersauce <sup>A</sup> , Ananas-Sauerkraut, Kartoffelpüree, Dessert	<b>Mailänder Schnitzel</b> <sup>S</sup> mit Käse <sup>1/2</sup> , Tomaten- Basilikumsauce, Nudeln, Dessert	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Kräutersauce <sup>3</sup> , Dessert 5,0BE Chol. 0 mg 415Kcal / 1740kJ	<b>Chicken-Nuggets</b> auf Mais, Tomate, Gurke, Blattsalate, Ranch-Dressing (mit Knoblauch), Kaiserbrötchen	<b>Hacksteak</b> <sup>S</sup> „Asia“ mit Weißkraut- Ananassalat <sup>6</sup> , Sojasprossen, Reissalat, Dessert	<b>Blumenkohl</b> in Sahnesauce <sup>3</sup> mit Kochhinterschinken <sup>2/5/6/S</sup> , Petersilienkartoffeln, Dessert 2,0 BE
<b>Dienstag</b>	<b>Currywurst</b> <sup>4/6/S</sup> , Curry-Tomatensauce, Kartoffelschiffchen (mit Schale), Dessert	<b>Hähnchenfleisch „Asiatisch“</b> in Gemüsecurry, Reis, Dessert	<b>4 Kartoffel-Röstinchen</b> , Broccoligemüse, Sahnesauce <sup>3</sup> , Dessert 2,0BE Chol. 32 mg 373Kcal / 1516kJ	<b>Forellenfilet geräuchert</b> auf Blattsalat und Bohnensalat, Senf-Dill-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Weißkäse und Oliven <sup>8</sup> , Baguette, Dessert	<b>Kleiner Schweinebraten</b> in Sauce <sup>3</sup> , Erbsen- gemüse, Salzkartoffeln, Dessert 3,5 BE
<b>Mittwoch</b>	<b>2 Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> <sup>6</sup> , mit Sauce, Salz- kartoffeln mit Dill, Dessert	<b>Zwiebelrostbraten (Rind)</b> , Trollingersauce <sup>A</sup> , Gemüsevariationen, Spätzle, Dessert	<b>Penne-Rigate</b> mit veg. Bolognese-Sauce <sup>3</sup> , Dessert 5,0BE Chol. 97 mg 416Kcal / 1740kJ	<b>2 Hackfleischröllchen</b> <sup>S</sup> auf buntem Bauernsalat, Tzatziki, Kaiserbrötchen	<b>Geflügelsalat</b> <sup>6</sup> „Hawaii“ mit Ananas, Baguette und Butter, Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Erdbeerkompott, Dessert 6,0 BE
<b>Donnerstag</b>	<b>Gebr. Hähnchenkeule</b> , Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Stampfkartoffeln, Dessert	<b>Gulasch</b> <sup>S</sup> „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spiralnudeln, Dessert	<b>Kartoffel-Möhrenauflauf</b> mit Käse <sup>1/2</sup> überbacken, gem. Salat, Dessert 2,0BE Chol. 37 mg 372Kcal / 1560kJ	<b>Wiesen-Champignons gebraten</b> auf Blattsalat- mischung mit Radieschen und Möhren, Balsamico- Dressing <sup>1/6</sup> , Kaiserbrötchen	<b>Holsteiner Sauerfleisch</b> <sup>S</sup> , Remouladensauce <sup>6</sup> , Kartoffelsalat <sup>6</sup> , Dessert 2,5 BE	
<b>Freitag</b>	<b>Pfefferfrikadelle</b> <sup>S</sup> in Zwiebelsauce, Bohngemüse, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Nudelplatte „Toskana“</b> Tortellini in Tomaten- sauce, Bandnudeln in Sahnesauce, Dessert (fleischlos)	<b>Champignonköpfe</b> , Weißweinsauce <sup>3</sup> , grüne Nudeln, Dessert 5,5 BE Chol. 40mg 531Kcal / 2230kJ	<b>„Chefsalat“</b> verschiedene Blattsalate Kochhinterschinken <sup>2/5/6/S</sup> , Käse <sup>1/2</sup> , French-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Hähnchenschnitzel paniert</b> , auf Blattsalat, Nudelsalat <sup>6</sup> , Curry-Dip, Dessert 3,0 BE	
<b>Samstag</b>	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus, Dessert	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>DAS MENÜ DER WOCHE</b> (Montag bis Freitag)</p> <p><b>Spargel</b> mit Rührei, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Dessert</p> </div>			<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>DAS FEINSCHMECKER MENÜ</b> (Montag bis Freitag)</p> <p><b>Stangenspargel</b> <b>6,50 €</b> mit Sauce Hollandaise, Schinkenwürfel, Salzkartoffeln, Dessert</p> </div>	<b>2 Bratwürstchen</b> <sup>4/6/S</sup> , Sauce, Rotkohl, Kartoffelpüree, Dessert BE 2,5
<b>Sonntag</b>	<b>Rinderbraten</b> , Meerrettichsauce <sup>6</sup> , Karotten mit Petersilie, Salzkartoffeln, Dessert					<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>Kl. Schweineschnitzel</b>, natur mit Champignons, Stampfkartoffeln, Dessert BE 2,0</p> </div>

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!

