

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 Schwein³ , Erbsengemüse, Gabelspaghetti, Dessert	5	48	14	69	2550	608	87
Freitag	Fischrikassee³ 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

16. Mai bis 22. Mai 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
20**

**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**

16.05. – 22.05.2011

KLASSIK MENÜ

**DAS BESONDERE
MENÜ**

**VEGETARISCHE
SPEZIALITÄTEN**

DER SALAT-HIT

KALT MENÜ

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

	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 Bratwurstchen ^{4/6/S} auf Balkangemüse, Tomatenreis, Dessert	Sauerkrautauflauf mit Schupfnudeln und Käse ^{1/2} , Dessert 3.0BE Chol. 135 mg 437Kcal / 1830kJ	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, Kartoffelklösschen, Dessert 3,5 BE	
Dienstag	Hamburger Kartoffelsuppe mit 2 Würstchen ^{4/5/6/S} , Dessert	Putenbraten , Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Kartoffelklöße, Dessert	Apfelstrudel ⁷ mit Vanillesauce ¹ , Dessert 6,0 BE Chol. 124mg 578Kcal / 2420kJ	Frühlingsalate 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	Gebackener Fetakäse , Zucchini-Möhrengemüse, Kräuternudeln, Dessert 5.0BE Chol. 0 mg 610Kcal / 2550kJ	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	Polentatasche mit Tomaten-Kräutersauce ³ , Reis, Dessert 4,5BE Chol. 0 mg 465Kcal / 1950kJ	Broccoli-Tomatensalat mit Kochhinterschinken ^{2/5/6/S} , Senfdressing, Kaiserbrötchen	Tomaten mit Mozzarella auf italienischen Nudelsalat 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	Rigatoni-Broccoli-Speziale mit Gorgonzolasauce ³ , Salat, Dessert 4,5BE Chol. 43 mg 499Kcal / 2090kJ	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	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>DAS MENÜ DER WOCHE (Montag bis Freitag)</p> <p>Spargel mit Sauce Bernaise, Schweineschnitzel, Salzkartoffeln, Dessert</p> </div>			<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>DAS FEINSCHMECKER MENÜ (Montag bis Freitag)</p> <p>Stangenspargel 6,50 € mit Sauce Hollandaise, Schinkenwürfel, Salzkartoffeln, Dessert</p> </div>		Rahmgulasch ^S mit Gemüsesauce ³ , Nudeln, Dessert 2,5 BE
Sonntag	Deutsches Beefsteak in Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert				<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Hähnchenmedaillon, Rahmsauce³, Karotten- ZucchiniGemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE</p> </div>		

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!

