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	**Hähnchenbruststeak,** Estragonsauce [3], Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	44	11	28	1676	399	97
Dienstag	**Fischfilet gedünstet,** Senf-Dillsauce [3], Erbsen-Möhrengemüse, Kräuterreis, Dessert	3,5	29	21	42	1990	475	78
Mittwoch	**Geflügelhacksteak,** Sauce [3], Wachsbrechbohnen, Salzkartoffeln, Dessert	3	24	20	39	1820	435	74
Donnerstag	**3 Königsberger Klopse** [S] in Kapernsauce [3], Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat, Dessert	4,5	27	23	53	2240	536	95
Freitag	**Grüne-Bohneneintopf** mit Rindfleisch, Dessert	2	21	30	26	1920	458	48
Samstag	**Seelachs gedünstet** in Senfsauce [3], Möhren, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	31	15	32	1660	396	77
Sonntag	**Hacksteak** [S] in Sauce [3], Erbsen-Maisgemüse, Spiralnudeln, Dessert	5,5	22	32	39	2250	538	61

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

23. Mai bis 29. Mai 2011
(Änderungen vorbehalten)

KW 21

23.05. – 29.05.2011

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

	KLASSIK MENÜ	*DAS BESONDERE MENÜ*	*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN*	*DER SALAT-HIT*	*KALT MENÜ*	*MINI MAHL* *“KLEINE KÜCHE“* - Salzarm -
Montag	**Oldenburger Schmorkohl** mit Hackfleisch [S], Salzkartoffeln, Dessert	**Rindergulasch** in Champignonrahmsauce, Reis, Dessert	**Nudelgemüseauflauf** mit Brokkoli und Möhren, Sahnesauce[3], Käse [1/2], Dessert 4.5 BE Chol. 100 mg 520Kcal / 2180kJ	**3 Fleischbällchen** [S] auf Blattsalat, Gurke, Rettich, Möhren, Kräuter-Dressing, Kaiserbrötchen	**Bismarckhering** in Apfel-Zwiebelsauce [6], Schwarzbrot, Butter, Dessert	**Kleine Bratwurst** [S], Sauce [3], Kohlrabi, Stampfkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Dienstag	**Schnitzel vom Schwein**, Paprika-Zwiebelsauce, Erbsengemüse, Spiralnudeln, Dessert	**Gebr. Nudeln** mit Ei und Kochhinterschinken [2,5,6,S], Tomatensauce, Dessert	**Veg. Kohlroulade** in Rahmsauce [3], Petersilienkartoffeln, Dessert 4.0 BE Chol. 236 mg 518Kcal / 2170kJ	**Salatteller „Hawaii“,** Hähnchenfiletstücke, Tomate, Blattsalate, Curry-Dressing, Kaiserbrötchen	**3 gebratene Fleisch-klösschen** [S] auf Balkanreis, Krautsalat und Peperoni [2,7],Tzatziki, Dessert	**Putenmedaillon**, Sauce [3], Frühlings-gemüse, Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE
Mittwoch	**Seelachsfilet paniert**, Remouladensauce [6], Salzkartoffeln, bunter Salat, Dessert	**Schweinebraten** in Kümmelsauce, Kohlrabi, Kartoffelpüree, Dessert	**Indisches Gemüsecurry,** Bulgur, Dessert 4.5 BE Chol. 024 mg 435Kcal / 1820kJ	**Salat „Norwegische Fjorde“** geräucherte Lachsstreifen auf knackigem Salat, Honig-Senf-Dressing, Kaiserbrötchen	**Frischer Sahnequark** mit Fruchtsalat, Dessert	**Kräuterrührei** auf Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert 2,0 BE
Donnerstag	**Linseneintopf** mit Kochwurst [5,6,S], Dessert	**Putenbraten,** Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Kartoffelklöße, Dessert	**Spaghetti** mit Tomaten-Kräutersauce [3], Dessert 5.0 BE Chol. 0 mg 407Kcal / 1710kJ	**Kräuterbraten vom Schwein** mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Joghurt-Dressing, Kaiserbrötchen	**Gebr. Hähnchenkeule** auf italienischem Nudelsalat [8], Blattsalatmischung, Dessert	**Milchreis** mit heißen Kirschen, Dessert 7,5 BE
Freitag	**3 Eier in Senfsauce** mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln, Dessert	**Grobe Bratwurst** [4,6,S] auf Rahmwirsingkohl, Salzkartoffeln, Dessert	**Gemüsefrikadelle** auf Frühlingsgemüse in Bechamel-sauce [3], Püree, Dessert 4.5 BE Chol. 13 mg 368Kcal / 1540kJ	**2 Putenmedaillons** auf frischen Salaten, Balsamico-Dressing [1,6,7], Kaiserbrötchen	**Paniertes Schnitzel** [S] auf Blattsalat, Senf, Kartoffelsalat [6], Dessert	**Frikadelle** [S], Sauce [3], Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Samstag	**Rahmgulasch** [S] mit Gemüsesauce, Nudeln, Dessert	*DAS MENÜ DER WOCHE* (Montag bis Freitag) **Tortellini** mit Käse-Schinkensauce[1/2/5/6/S], Dessert		*DAS FEINSCHMECKER MENÜ* (Montag bis Freitag) ***6,50 €*** **Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise, Schweinemedaillons, Salzkartoffeln, Dessert		**Spargelfrikassee** mit Mettbällchen [3,S] und Möhrenstreifen, Kartoffelpüree, Dessert 2,5 BE
Sonntag	**Hähnchenfleisch "Bürgerliche Art"** mit Gemüsesauce, Salzkartoffeln, Dessert					**Kleiner Schweinebraten** in Sauce [3], Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert 2,0 BE

Die <u>unterstrichenen Menüs</u> sind fettarm!