

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	Champignonköpfe, Kochhinterschinken ^{2,5,6,S} , Makkaroni, Salat, Dessert	5,5	32	21	70	2550	610	49
Dienstag	Hacksteak^S, Kräutersauce ³ , Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	22	20	39	1820	434	64
Mittwoch	Hähnchenfiletspitzen in Rahmsauce ³ mit <u>Erbsen-Spargelgemüse,</u> <u>Reis,</u> Dessert	4	35	11	53	1910	456	73
Donnerstag	Gulasch vom Schwein in Sauce ³ mit Gemüwestreifen, Gabelspaghetti, Dessert	5	38	62	18	2370	567	58
Freitag	Altdeutscher Graupeneintopf mit Gemüse und <u>Rindfleisch,</u> Dessert	3	20	8	43	1360	324	42
Samstag	Schweinebraten, Sauce ³ , Rotkohl, Kartoffelklöße, Dessert	3,5	33	18	45	2010	479	79
Sonntag	Lachswürfel in Kräutersauce, Blattspinat, Spirelli, Dessert	3,5	27	8	45	1540	368	103

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

06. Juni bis 12. Juni 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
23**

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**

06.06. – 12.06.2011

KLASSIK MENÜ

**DAS BESONDERE
MENÜ**

**VEGETARISCHE
SPEZIALITÄTEN**

DER SALAT-HIT

KALT MENÜ

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

Montag	Mexikanische Hackfleischpfanne (Rind) mit Kidneybohnen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, Reis, Dessert	Schweinesteak „Jäger Art“ , Pilzsauce, Blumenkohl-Broccoligemüse, Salzkartoffeln, Dessert	Rigatoni „Napoli“ Kräuter-Tomatensauce ³ , Dessert 5.0 BE Chol. 85 mg 448cal / 1860kJ	Kasselerstreifen ^{5,5} auf Krautsalat, Paprika, Gurken, Knoblauch-Dressing, Kaiserbrötchen	Hausmacher Sülze ⁵ mit Remoulade ⁶ , Mixed Pickles, Bayrischer Kartoffelsalat, Dessert	Hähnchenbrust paniert auf Chinakohl Gemüse, Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE
Dienstag	Seelachsfilet paniert , Salzkartoffeln, Remouladensauce ⁶ , Salat, Dessert	Kasselerbraten ^{5,5} , Sauce, Bohnengemüse, Kartoffelpüree, Dessert	Schwarzwurzeln in Curryrahm, Butterreis, Dessert 4,5BE Chol. 119 mg 362Kcal / 1520kJ	„Mexiko-Salat“ , Chicken Nuggets ^F , Rote Bohnen, Mais, Blattsalate, Zwiebeln, Tomate, Curry-Dressing, Kaiserbrötchen	Hausgemachter Eiersalat ⁶ mit Tomate, Baguette und Butter, Dessert	Rahmgulasch ⁵ in Gemüsesauce ³ , Gabelspaghetti, Dessert 2,5 BE
Mittwoch	Fleischkäse ^{4,5,6,S} auf Weinkraut, Kartoffelpüree, Dessert	Spargelragout mit Geflügelmettbällchen und Petersilienkartoffeln, Dessert	Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und Käse ^{1/2} überbacken, Dessert 5.0 BE Chol. 232 mg 562Kcal / 2350kJ	Salatteller mit Shrimps , Tomate, Paprika, Blattsalate, Joghurt-Dill-Dressing, Kaiserbrötchen	Geräucherte Putenbrust ⁵ auf Blattsalat, Kartoffelsalat ⁶ , Dessert	Leberragout (Rind) mit Apfelstückchen und Zwiebeln, Kartoffel-Möhren-Püree, Dessert 2,0 BE
Donnerstag	Erbsensuppe mit Gemüse und Bockwurst ^{4,5,6,S} , Dessert	Pangasiusfilet in Sahnesauce, Bärlauchspaghetti, Dessert	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse, Kohlrabi-Möhrengemüse in Rahmsauce ³ , Stampfkart., Dessert 3.5 BE Chol. 101 mg 585Kcal / 2450kJ	Gekochtes Ei und Käsestreifen ^{1,2} auf frischen Salaten, Florida-Dressing, Kaiserbrötchen	Matjes „Hausfrauen Art“ ³ , Schwarzbrot, Butter, Dessert	Geflügelklöße in Sauce ³ , Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Freitag	„Berner Pfanne“ , Schweinegeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, Schupfnudeln, Dessert	Kleine Schweinshaxe ^{5,5} auf Sauerkraut mit Speck ^{3,5,S} , Stampfkartoffeln, Dessert	Gemüsepfanne mit Sahnesauce ³ , Reis, Dessert 4.5 BE Chol. 0 mg 359Kcal / 1500kJ	Roastbeefscheiben auf Salaten der Saison, Meerrettichsahne ⁶ , Kaiserbrötchen	Paniertes Schnitzel ⁵ auf Blattsalat, Senf, Kartoffelsalat ⁶ , Dessert	Wiener Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, Dessert 6.5 BE
Samstag	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen-Spargelgemüse Salzkartoffeln, Dessert	<p>DAS MENÜ DER WOCHE (Montag bis Freitag)</p> <p>Spargel mit Schinken ^S, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Dessert</p>				Frikadelle ^S , Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Sonntag	Rinderbraten "Esterhazy" , Blumenkohl, Püree, Dessert					Putenrollbraten in saurer Sahnesauce ³ mit Champignons, Püree, Dessert 2,0 BE

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!



DAS FEINSCHMECKER MENÜ
(Montag bis Freitag)

6,50 €

Medaillons von Schwein und Pute, Schnittlauchcreme, Bohnenbündchen, Röstinchen, Dessert