

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 .
<b>Montag</b>	<b>Putenrollbraten,</b> Estragonsauce <sup>3</sup> , Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	34	17	31	1740	415	71
<b>Dienstag</b>	<b>Fischfilet gedünstet,</b> Senf-Dillsauce <sup>3</sup> , Erbsen-Möhrengemüse, Kräuterreis, Dessert	3,5	29	21	42	1990	475	78
<b>Mittwoch</b>	<b>Geflügelhacksteak,</b> Sauce <sup>3</sup> , Wachsbrechbohnen, Salzkartoffeln, Dessert	3	24	20	39	1820	435	74
<b>Donnerstag</b>	<b>3 Königsberger Klopse<sup>S</sup></b> in Kapern- sauce <sup>3</sup> , Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat, Dessert	4,5	27	23	53	2240	536	95
<b>Freitag</b>	<b>Grüne-Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch, Dessert	2	21	30	26	1920	458	48
<b>Samstag</b>	<b>Seelachs gedünstet</b> in Senfsauce <sup>3</sup> , Möhren, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	31	15	32	1660	396	77
<b>Sonntag</b>	<b>Hacksteak<sup>S</sup></b> in Zwiebelsauce <sup>3</sup> , Erbsen-Maisgemüse, Spiralnudeln, Dessert	2	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

**21. Juni bis 27. Juni 2010**

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW  
25**

**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**

21.06. – 27.06.2010

**KLASSIK MENÜ**

**DAS BESONDERE  
MENÜ**

**VEGETARISCHE  
SPEZIALITÄTEN**

**DER SALAT-HIT**

**KALT MENÜ**

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

<b>Montag</b>	<b>Oldenburger Schmorkohl</b> mit Hackfleisch <sup>S</sup> , Salzkartoffeln, Dessert	<b>Schweinenackensteak</b> , Rosmarinsauce, Kohlrabi, Kartoffelpüree, Dessert	<b>Nudelgemüseauflauf</b> mit Brokkoli und Möhren, Sahnesauce <sup>3</sup> , Käse <sup>1/2</sup> , Dessert 4.5 BE Chol. 100 mg 520Kcal / 2180kJ	<b>3 Fleischbällchen</b> <sup>S</sup> auf Blattsalat, Gurke, Rettich, Möhren, Kräuter-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Bismarckhering</b> in Apfel-Zwiebelsauce <sup>6</sup> , Schwarzbrot, Butter, Dessert	<b>Kleine Bratwurst</b> <sup>S</sup> , Sauce <sup>3</sup> , Kohlrabi, Stampfkartoffeln, Dessert 2,5 BE
<b>Dienstag</b>	<b>Hubertus Braten</b> <sup>S</sup> mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl, Knödel, Dessert	<b>Gebr. Nudeln</b> mit Ei und Kochhinterschinken <sup>2,5,6,S</sup> , Tomatensauce, Dessert	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> in Rahmsauce <sup>3</sup> , Petersilienkartoffeln, Dessert 4.0 BE Chol. 236 mg 518Kcal / 2170kJ	<b>Salatteller „Hawaii“</b> , Hähnchenfiletstücke, Tomate, Blattsalate, Curry-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>3 gebratene Fleischklösschen</b> <sup>S</sup> auf Balkanreis, Krautsalat und Peperoni <sup>2,7</sup> , Tzatziki, Dessert	<b>Kl. Putenmedaillon</b> , Sauce <sup>3</sup> , Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE
<b>Mittwoch</b>	<b>Seelachsfilet paniert</b> , Remouladensauce <sup>6</sup> , Salzkartoffeln, bunter Salat, Dessert	<b>Rindergulasch</b> in Champignonrahmsauce, Reis, Dessert	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen, Dessert 7,5 BE Chol. 40 mg 671Kcal / 2810kJ	<b>Salat „Norwegische Fjorde“</b> geräucherte Lachsstreifen auf knackigem Salat, Honig-Senf-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Frischer Sahnequark</b> mit Fruchtsalat, Dessert	<b>Rahmgulasch</b> <sup>S</sup> in <u>Gemüsesauce</u> <sup>3</sup> , <u>Gabelspaghetti</u> , Dessert 3,0 BE
<b>Donnerstag</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Kochwurst <sup>5,6,S</sup> , Dessert	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kräuterkruste, Sauce, Blumenkohl-Broccoligemüse, Spiralnudeln, Dessert	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Kräutersauce <sup>3</sup> , Dessert 5.0 BE Chol. 0 mg 407Kcal / 1710kJ	<b>Kräuterbraten vom Schwein</b> mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Joghurt-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Gebr. Hähnchenkeule</b> auf italienischem Nudelsalat <sup>8</sup> , Blattsalatmischung, Dessert	<b>Kl. Kasselerbraten</b> <sup>5,S</sup> <u>Sauce</u> <sup>3</sup> , <u>Blumenkohl</u> , <u>Salzkartoffeln</u> , Dessert 2,0 BE
<b>Freitag</b>	<b>3 Eier in Senfsauce</b> mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Grobe Bratwurst</b> <sup>4,6,S</sup> , Sauce, Rotkohl, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Gemüsefrikadelle</b> auf Frühlingsgemüse in Bechamelsauce <sup>3</sup> , Püree, Dessert 4.5 BE Chol. 13 mg 368Kcal / 1540kJ	<b>2 Putenmedaillons</b> auf frischen Salaten, Balsamico-Dressing <sup>1,6,7</sup> , Kaiserbrötchen	<b>Paniertes Schnitzel</b> <sup>S</sup> auf Blattsalat, Senf, Kartoffelsalat <sup>6</sup> , Dessert	<b>Kleine Frikadelle</b> <sup>S</sup> , Sauce <sup>3</sup> , Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
<b>Samstag</b>	<b>Rahmgulasch</b> <sup>S</sup> mit Gemüsesauce, Nudeln, Dessert	<p><b>DAS MENÜ DER WOCHE</b> (Montag bis Freitag)</p> <p><b>Schnitzel vom Schwein</b> mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln, Dessert</p>				<b>Spargelfrikassee</b> mit Mettbällchen <sup>3,S</sup> und Möhrenstreifen, Kartoffelpüree, Dessert 2,5 BE
<b>Sonntag</b>	<b>Schweinerückensteak „Zigeuner Art“</b> , Nudeln, Dessert					<b>Kleiner Schweinebraten</b> in Sauce <sup>3</sup> , Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert 2,0 BE

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!



D-001-Öko-Kontrollstelle

**DAS FEINSCHMECKER MENÜ**

(Montag bis Freitag)

**6,50 €**

**Mais-Poulardenbrust** in Estragon-Senfsauce mit Apfelstücken, buntes Gemüse, Röstinchen, Dessert

**BIO-MENÜ:** bestehend ausschließlich aus Zutaten aus biologisch-ökologischem Landbau