

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	Hähnchenkeule auf Chinakohl, Kartoffelpüree, Dessert	2	29	27	26	1960	467	103
Dienstag	Rinderbrust in Meerrettichsauce ^{6/3} , Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	3	31	19	37	1861	443	65
Mittwoch	Hackfleischklopse ^S , Broccolisauce ³ , Nudeln, Dessert	4,5	26	15	59	2000	478	50
Donnerstag	3 gekochte Eier in Senfsauce ³ mit Möhrenstreifen, Salat, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	32	31	35	2280	544	729
Freitag	Seelachs in Dillsauce ³ , Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	28	15	28	1541	367	75
Samstag	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, Salzkartoffeln, Dessert	3	25	22	44	2000	478	80
Sonntag	Schweinerückenbraten in Estragonsauce ³ , Blumenkohl, Stampfkartoffeln, Dessert	2,5	34	15	31	1690	404	78

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

20. Juni bis 26. Juni 2011

(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**

20.06. – 26.06.2011

KLASSIK MENÜ

**DAS BESONDERE
MENÜ**

**VEGETARISCHE
SPEZIALITÄTEN**

DER SALAT-HIT

KALT MENÜ

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

Montag	Putenbraten in Orangensauce, Gemüsevariationen, Stampfkartoffeln, Dessert	Ungarisch Gulasch^S, pikant scharf, Spiralnudeln, Dessert	Vegetarische Ravioli mit Gemüsefüllung, Sahnesauce ³ , Dessert 5,0 BE Chol. 0,41 mg 627Kcal / 2620kJ	Salat „Adria“, bunter Salat mit geräucherten Putenbrust- streifen, French-Dressing, Kaiserbrötchen	Gyros, Souvlaki, Tzatziki mit etwas Knoblauch und Gurke, Krautsalat, Dessert	Schweine- geschnetzeltes³ in Pilzsauce, Spiralnudeln, Dessert 3,5 BE	
Dienstag	Zigeunerschnitzel^S, Paprika-Zwiebel- Tomatensauce, Spirelli, Dessert	Hähnchenfiletspitzen, Sauce, „Holländische Art“, Leipziger-Allerlei, Salzkartoffeln, Dessert	Geb. Camembert mit Preiselbeersauce ³ , Pfirsichrisotto, Dessert 5,0 BE Chol. 105 mg 692Kcal / 2900kJ	Salat „Florida“, Kochhinterschinken ^{2/5/6/S} , Tomate, Weißkraut mit Früchten, Mais, Ananas, Kokos-Dressing, Kaiserbröt.	Käsesalat^{1/2/6} mit Äpfeln und Lauchstreifen, Baguette, Dessert	„Himmel und Erde“ Äpfel, Kartoffeln ³ , kleine Bratwurst ^{4/6/S} und gebratener Speck ^{2/5/S} , Dessert 4,0 BE	
Mittwoch	Rinderleber gebr. „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelgemüse, Kartoffelpüree, Dessert	Hausmacher Sauerkrautplatte mit Kasseler ^{5/6/S} , Bratwurst ^S , Stampfkartoffeln, Dessert	Variationen von Pilzen in Rahmsauce ³ , Spiralnudeln, Salat, Dessert 4,5 BE Chol. 87 mg 443Kcal / 1860kJ	Mediterrane Salate mit kleinem Rinderhacksteak, türkische Joghurtsauce, Kaiserbrötchen	Gebr. Putenbrustfilet⁵ auf Blattsalat, Kartoffelsalat ⁶ , Dessert	Heringshappen in Apfel-Zwiebelsauce ^{3/6} , Bratkartoffeln ^{2/5/S} , Dessert 2,0 BE	
Donnerstag	Gyros-Hacksteak^S auf Balkangemüse, Sauce, Reis, Dessert	Westfälischer Bauerneintopf mit grünen und weißen Bohnen, Kochwurst ^{5/6/S} , Dessert	Gefüllter Germknödel mit Vanillesauce, Dessert 5,5 BE Chol. 124mg 605Kcal / 2530kJ	Salat „Hanseatic“, Kräuterbraten vom Schwein mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Joghurt- Dressing, Kaiserbrötchen	Köfte (Hackfleischbällchen), Türkischer Kartoffelsalat ⁶ mit Ei und Kräutern, Dessert	Hähnchenmedaillon auf Blumenkohl-Broccoli- gemüse, Sauce ³ , Salzkartoffeln, Dessert 2,0 BE	
Freitag	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Kochhinter- schinken ^{2/5/6/S} und Tomatensauce, Dessert	Nackensteak^S in Pfeffersauce, Kohlrabigemüse, Risoleekartoffeln, Dessert	Vollkornnudeln mit Tomaten-Gemüsesauce, Dessert 5,0 BE Chol. 0 mg 407Kcal / 1710kJ	Salat „Bombay“, Hähncheninnenfilets mit Bambussprossen auf Blattsalat, süß-saures Soja- Dressing, Kaiserbrötchen	Kotelett^S paniert, auf Blattsalate, hausgemachter Kartoffelsalat ⁶ , Senf, Dessert	Erbsensuppe mit eingeschnittener Wurst ^{2/5/6/S} , Dessert 2,0 BE	
Samstag	Seelachsfilet gedünstet in Dillsauce, Stampfkartoffeln, Dessert	<p>DAS MENÜ DER WOCHE (Montag bis Freitag)</p> <p>Schnitzel vom Schwein, Jägersauce, Rosenkohl, Stampfkartoffeln, Dessert</p> <p>Die <u>unterstrichenen Menüs</u> sind fettarm!</p>			<p>DAS FEINSCHMECKER MENÜ (Montag bis Freitag)</p> <p>6,50 €</p> <p>Mais-Poulardenbrust in Estragon-Senfesauce mit Apfelstücken, buntes Gemüse, Röstinchen, Dessert</p>		Gabelspaghetti mit Tomaten-Hackfleisch- sauce ^S und Gemüse, Dessert 4,0 BE
Sonntag	Hähnchenbrust in Rahmsauce, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert				<p>Kasseler^{5/S} auf Wirsingkohlrabmgemüse, Kartoffelpüree, Dessert 1,5 BE</p>		

