

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	Putengulasch , Erbsengemüse, Reis, Dessert	4	31	38	45	2692	641	108
Dienstag	Schweinerückensteak natur, Sauce ³ , Fingermöhrrchen, Petersilienkartoffeln, Dessert	2	41	19	37	2060	493	103
Mittwoch	Bunter Gemüseeintopf mit 3 Fleischklößchen ⁵ und Nudeln, Dessert	3	28	20	43	1940	464	112
Donnerstag	Geflügelfrikadelle in Kräutersauce ³ , Kohlrabi, Salzkartoffeln, Dessert	3,5	21	25	42	1990	476	99
Freitag	Rahmgulasch ⁵ „Esterhazy“, Spiralnudeln, Dessert	4	33	16	53	2050	488	50
Samstag	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch, Dessert	2	21	30	26	1920	458	48
Sonntag	Königsberger Klopse ⁵ mit Kapernsauce ³ und Salzkartoffeln, Dessert	3,5	26	23	43	2030	486	95

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

27. Juni bis 03. Juli 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
26**

**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**

27.06. – 03.07.2011

KLASSIK MENÜ

**DAS BESONDERE
MENÜ**

**VEGETARISCHE
SPEZIALITÄTEN**

DER SALAT-HIT

KALT MENÜ

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

Montag	Kohlroulade^S, Specksauce^{2/5/S}, Salzkartoffeln, Dessert	Schnitzel^S paniert mit Rahmchampignons, Salzkartoffeln, bunter Bohnensalat, Dessert	Gelbes Ratatouillegemüse in Currysahne, Zartweizen, Dessert 4,5 BE Chol. 0,41 mg 441Kcal / 1850kJ	Vital-Salat, verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln, Italien- Dressing, Kaiserbrötchen	Gyrosbraten^S, Tomatenreissalat, Tzatziki, Fladenbrot, Dessert	Eieromelett auf Rahmspinat, Stampfkartoffeln, Dessert 2,0 BE	
Dienstag	Serbische Bohnensuppe mit Kochmettwurst^{5/6/S}, Dessert	Sauerbraten „Rheinische Art“⁷, Rotkohl, Kartoffelklößchen, Dessert	Tortellini „Jäger Art“ mit Pilzen und Zwiebeln, Salat, Dessert 5,0 BE Chol. 20 mg 644Kcal / 2704kJ	„Chefsalat“, gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken^{2/5/6/S} und Käsestreifen^{1/2}, French- Dressing, Kaiserbrötchen	Brathering³ mit Zwiebelringen, bunter Kartoffelsalat⁶, Dessert	2 Geflügelklößchen in Broccoli-Sahnesauce³, Nudeln, Dessert 4,0 BE	
Mittwoch	Paniertes Hähnchenschnitzel, Sauce, Erbsen- Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert	Gefüllte Paprikaschote^S, Tomatensauce, bunter Reis, Dessert	Blumenkohl-Käse-Medaillons auf buntem Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert 3,5 BE Chol. 25 mg 388 Kcal / 1620kJ	Salat „Sombbrero“, mexikan. Salatvariationen mit Kidney-Bohnen, Mais, Paprika, gebr. Hähnchen- brust, Chili-Tomaten-Dip, Kaiserbrötchen	Hähnchennuggets mit Currydip, bunter Reissalat, Dessert	Fischfilet gedünstet in Krebsauce³, Kartoffelpüree, Dessert 4,0 BE	
Donnerstag	Seelachsfilet paniert auf Speckbohnen^{5/6/S}, Kartoffelpüree, Dessert	Zürcher Geschnetzeltes^S mit Blumenkohl-Broccoli- gemüse, Penne-Nudeln, Dessert	Veg. Geschnetzeltes mit Gemüsesauce³, Spätzle, Dessert 5,0 BE Chol. 166 mg 561Kcal / 2350kJ	„Der Klassiker“, Blattsalate mit Möhren, gekochtes Ei, Käsestreifen^{1/2}, Buttermilch- Dressing, Kaiserbrötchen	Pfefferfrikadelle^S, Zigeunersauce, bunter Nudelsalat⁶, Dessert	Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker, Dessert 7,0 BE	
Freitag	Krakauer Bratwurst^{4/5/6/S}, Weißkohlrähmgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	Gabelspaghetti mit Carbonarasauce^{5/6/S}, bunter Salat, Dessert	Kartoffelsuppe mit Sahne und Waldpilzen, Dessert 2,5 BE Chol. 9,5 mg 311Kcal / 1300kJ	Bunter Salat mit 2 kleinen Frikadellen^S, American-Dressing, Kaiserbrötchen	Schnitzel^S paniert auf Blattsalat, bunter Kartoffelsalat⁶, Senf, Dessert	Hähnchenfleisch gebr. in Champignonrahm- sauce³, Kartoffelpüree, Dessert 2,5 BE	
Samstag	Hähnchenfiletspitzen „Gärtnerin Art“, buntes Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>DAS MENÜ DER WOCHE (Montag bis Freitag)</p> <p>Schnitzel vom Schwein, Zigeunersauce, Nudeln, Dessert</p> </div>			<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <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> </div>		Fischfrikassee in Kräuter-Gemüsesauce³, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Sonntag	Schweinenacken- braten, Sauce, Rotkohl, Kartoffelpüree, Dessert						Hackbraten in Rahmsauce³, Misch- gemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!

