

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 Kapern- sauce 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

18. Juli bis 24. Juli 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
29**

**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**

18.07. – 24.07.2011

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	Salatteller „Hawaii“ , Hähnchenfiletstücke mit Tomate, Blattsalate, Curry-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	„Hirtensalat“ , 3 gebratene Fleischbällchen auf Blattsalat, Gurke, Rettich, Möhren, Kräuter-Dressing, Kaiserbrötchen	3 gebratene Fleisch- klösschen ^S auf Balkanreis, Krautsalat und Peperoni ^{2,7} , Tzatziki, Dessert	Putenmedaillon , Sauce ³ , Sommer- 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	„Chefsalat“ , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{2/5/6/S} und Käsestreifen ^{1/2} , French- Dressing, Kaiserbrötchen	Frischer Sahnequark mit Fruchtsalat, Dessert	Kräuterrührei <u>auf Blumenkohl,</u> <u>Salzkartoffeln,</u> 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	Mozzarella-Kügelchen mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Basilikum-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	Große Bratwurst ^{4,6,S} auf Rahmwirsing Kohl, Salzkartoffeln, Dessert	Gemüsefrikadelle auf Frühlingsgemüse in Bechamel- sauce ³ , Püree, Dessert 4.5 BE Chol. 13 mg 368Kcal / 1540kJ	Fit for Fun , Putenmedaillons auf frischen Salaten, Curry-Dressing, 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	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>DAS MENÜ DER WOCHE (Montag bis Freitag)</p> <p>Tortellini mit Käse-Schinkensauce ^{1/2/5/6/S}, Dessert</p> </div>				<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>DAS FEINSCHMECKER MENÜ (Montag bis Freitag)</p> <p>Holzfüllersteak mit Waldpilzen, Rotkohl, Röstinchen, Dessert</p> <p>6,50 €</p> </div>	Spargelfrikassee mit Mettbällchen ^{3,S} und Möhrenstreifen, Kartoffelpüree, Dessert 2,5 BE
Sonntag	Hähnchenfleisch "Bürgerliche Art" mit Gemüsesauce, Salzkartoffeln, Dessert					<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>OHNE Geschmacksverstärker</p> </div>	Kleiner Schweinebraten in Sauce ³ , Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert 2,0 BE

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!