

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>Omelett,</b> Blattspinat, Kartoffelpüree, Dessert	2	22	24	27	1750	419	348
<b>Dienstag</b>	<b>Hühnerfrikasse,</b> Erbsen-Spargelgemüse <sup>3</sup> , Reis, Dessert	4	27	22	50	2150	512	80
<b>Mittwoch</b>	<b>Schweinerücken- braten,</b> Gemüse-Allerlei, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	35	20	35	1960	469	81
<b>Donnerstag</b>	<b>Seelachsfilet</b> in Gemüsesauce <sup>3</sup> , Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill, Dessert	3	30	17	30	1670	399	80
<b>Freitag</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> <sup>4,5,6</sup> in Kräutersauce <sup>3</sup> , Pariser Möhrchen, Stampfkartoffeln, Dessert	2	21	35	31	2180	521	69
<b>Samstag</b>	<b>Graupeneintopf</b> mit Gemüse und Rindfleisch, Dessert	3	20	8	43	1360	324	42
<b>Sonntag</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Rahmsauce, Karotten mit Petersilie, Stampf- kartoffeln, Dessert	2	32	11	30	1480	353	67

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

**25. Juli bis 31. Juli 2011**

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW  
30**

**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**

25.07. – 31.07.2011 KLASSIK MENÜ		DAS BESONDERE MENÜ	VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN	DER SALAT-HIT	KALT MENÜ	MINI MAHL "KLEINE KÜCHE" - Salzarm -	
Montag	<b>Königsberger Klopse<sup>S</sup></b> in Kapernsauce, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat, Dessert	<b>Rinderschmorbraten</b> „Esterhazy“, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Puŕta Krauttopf</b> mit Tomaten, Paprika und Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE Chol. 14,6 mg 277Kcal / 1160kJ	<b>Bauern Salat</b> , roher Schinken gewürfelt, Blattsalate, Gurke, Rettich, Paprika, saure Sahne- Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Gebratene Frikadelle<sup>S</sup></b> , Zigeunersauce <sup>3</sup> , Nudel- salat <sup>6</sup> mit Ei, Dessert	<b>Hähnchenschnitzel</b> , Sauce <sup>3</sup> , Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE	
Dienstag	<b>Hubertusbraten<sup>S</sup></b> mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Tortellini</b> mit Tomatensauce und Kochhinterschinken <sup>2,5,6,S</sup> , Apfel-Möhrensalat, Dessert	<b>Gnocchi</b> in Broccoli-Sahnesauce <sup>3</sup> , Dessert 3,5 BE Chol. 14 mg 411Kcal / 1720kJ	<b>Schlemmersalat</b> , geräucherte Putenbruststreifen auf Sommersalat, French- Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Kasseler<sup>5,S</sup></b> auf Blattsalat mit Ananas, bunter Kartoffelsalat <sup>6</sup> , Dessert	<b>2 Nürnberger Bratwürstchen<sup>S</sup></b> , Sauce <sup>3</sup> , Schmorkohl, Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE	
Mittwoch	<b>Hähnchenfiletspitzen</b> gebr., Chinagemüse, Reis, Dessert	<b>Hähnchen-Cordon- bleu<sup>1,2,5,6,S</sup></b> , Rahmsauce, Fingermöhren, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> , Tomatensauce <sup>3</sup> , Gemüsereis, Dessert 4,5 BE Chol. 0 mg 355Kcal / 1480kJ	<b>Salat „Tonno“</b> , Thunfisch auf Paprika, Gurkenscheiben, Blattsalate, Thousand-Island-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Truthahnbrust</b> geräuchert <sup>5</sup> auf buntem Reissalat, Curry-Dip, Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Erdbeerkompott, Dessert 6,0 BE	
Donnerstag	<b>Rinderbrust</b> in Meerrettichsauce <sup>6</sup> , Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Szegediner Gulasch<sup>S</sup></b> Kartoffelpüree, Dessert	<b>Italienische Nudelplatte</b> , Tortellini mit Käsesauce <sup>3</sup> , Gabelspaghetti in Tomatensauce <sup>3</sup> , Dessert 5,0 BE Chol. 27 mg 611Kcal / 2770kJ	<b>„Chefsalat“</b> , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken <sup>2/5/6/S</sup> und Käsestreifen <sup>1/2</sup> , French-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Brathering</b> auf hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>6</sup> , Zwiebelringe mit Petersilie, Dessert	<b>Nudeleintopf</b> mit Gemüse und Schweinefleisch, Dessert 2,0 BE	
Freitag	<b>Lauch-Käsesuppe</b> mit Hackfleisch <sup>S</sup> und Gemüwestreifen, Dessert	<b>Spießbraten</b> vom Schwein, Sauce, Rosenkohl, Schupfnudeln, Dessert	<b>Kartoffelwirsinggratin</b> mit Sesam und Käse <sup>1/2</sup> überbacken, Dessert 2,0 BE Chol. 39 mg 447Kcal / 1870kJ	<b>Salatplatte „Italia“</b> , frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben, Basilikum-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> auf Blattsalat, bunter Nudelsalat <sup>6</sup> , Dessert	<b>Fischfrikassee</b> in Kräutergemüsesauce <sup>3</sup> , Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE	
Samstag	<b>Hähnchenfilet</b> in Champignonrahm- sauce, Blumenkohl, Kartoffelpüree mit Kräutern, Dessert	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>DAS MENÜ DER WOCHE</b> (Montag bis Freitag)</p> <p><b>Schnitzel<sup>S</sup></b> gebraten in Parmesanhülle, Spaghetti, Piemonter Tomatensauce, Salat, Dessert</p> </div>			<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>DAS FEINSCHMECKER MENÜ</b> (Montag bis Freitag)</p> <p><b>Holzfüllersteak</b> mit Waldpilzen, Rotkohl, Röstinchen, Dessert</p> <p><b>6,50 €</b></p> </div>		<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus, Dessert 7,0 BE
Sonntag	<b>Paniertes Schnitzel<sup>S</sup></b> , Sauce, buntes Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert						<b>Schweinegeschnet- zeltes „Bürgerliche Art“</b> , Gemüse, Nudeln, Dessert 4,5 BE

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!

