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	**Champignonköpfe,** Kochhinterschinken [2,5,6,S], Makkaroni, Salat, Dessert	5,5	32	21	70	2550	610	49
Dienstag	**Hacksteak [S],** Kräutersauce [3], Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	22	20	39	1820	434	64
Mittwoch	**Hähnchenfiletspitzen** in Rahmsauce [3] mit Erbsen-Spargelgemüse, Reis, Dessert	4	35	11	53	1910	456	73
Donnerstag	**Gulasch vom Schwein** in Sauce [3] mit Gemüsestreifen, Gabelspaghetti, Dessert	5	38	62	18	2370	567	58
Freitag	**Altdeutscher Graupeneintopf** mit Gemüse und Rindfleisch, Dessert	3	20	8	43	1360	324	42
Samstag	**Schweinebraten,** Sauce [3], Rotkohl, Kartoffelklösse, Dessert	3,5	33	18	45	2010	479	79
Sonntag	**Lachswürfel** in Kräutersauce, Blattspinat, Spirelli, Dessert	3,5	27	8	45	1540	368	103

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

01. August bis 07. August 2011
(Änderungen vorbehalten)

Wir liefern Ihnen täglich frisch gekochtes Essen warm ins Haus!

KW 31

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

01.08. – 07.08.2011

	KLASSIK MENÜ	*DAS BESONDERE MENÜ*	*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN*	*DER SALAT-HIT*	*KALT MENÜ*	*MINI MAHL* *"KLEINE KÜCHE"* - Salzarm -
Montag	**Mexikanische Hack-fleischpfanne** (Rind) mit Kidneybohnen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, Reis, Dessert	**Schweinesteak „Jäger Art",** Pilzsauce, Blumenkohl-Broccoligemüse, Salzkartoffeln, Dessert	**Rigatoni „Napoli"** Kräuter-Tomatensauce [3], Dessert 5.0 BE Chol. 85 mg 448cal / 1860kJ	**Salatplatte „Rustikal",** Kasslerstreifen auf Krautsalat, Paprika, Gurke, Knoblauch-Dressing, Kaiserbrötchen	**Hausmacher Sülze** [S] mit Remoulade [6], Mixed Pickles, Bayrischer Kartoffelsalat, Dessert	**Hähnchenbrust paniert** auf Chinakohlgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE
Dienstag	**Seelachsfilet paniert**, Salzkartoffeln, Remouladensauce [6], bunter Salat, Dessert	**Kasselerbraten** [5,S,] Sauce, Bohnengemüse, Kartoffelpüree, Dessert	**Schwarzwurzeln** in Curryrahm, Butterreis, Dessert 4,5BE Chol. 119 mg 362Kcal / 1520kJ	**Salat „Mexiko",** Chicken-Nuggets, Rote Bohnen, Mais, Tomate, Blattsalate, Zwiebeln, Chilli-Dressing, Kaiserbrötchen	**Hausgemachter Eiersalat** [6] mit Tomate, Baguette und Butter, Dessert	**Rahmgulasch** [S] in Gemüsesauce [3], Gabelspaghetti, Dessert 2,5 BE
Mittwoch	**Fleischkäse** [4,5,6,S] auf Weinkraut, Kartoffelpüree, Dessert	**Spargelragout** mit Geflügelmettbällchen und Petersilienkartoffeln, Dessert	**Käse-Spätzle** mit Röstzwiebeln und Käse [1/2] überbacken, Dessert 5.0 BE Chol. 232 mg 562Kcal / 2350kJ	**Salat „Bornholm"** mit Shrimps, Tomate, Paprika, Blattsalate, Joghurt-Dill-Dressing, Kaiserbrötchen	**Geräucherte Putenbrust** [5] auf Blattsalat, Kartoffelsalat [6], Dessert	**Leberragout (Rind)** mit Apfelstückchen und Zwiebeln, Kartoffel-Möhren-Püree, Dessert 2,0 BE
Donnerstag	**Erbsensuppe** mit Gemüse und Bockwurst [4,5,6,S,], Dessert	**Pangasiusfilet** in Sahnesauce, Bärlauchspaghetti, Dessert	**2 Kartoffeltaschen** mit Frischkäse, Kohlrabi-Möhrengemüse in Rahmsauce [3], Stampfkart., Dessert 3.5 BE Chol. 101 mg 585Kcal / 2450kJ	**„Der Klassiker",** Blattsalate mit Möhren, gekochtes Ei, Käsestreifen[1/2], Buttermilch-Dressing, Kaiserbrötchen	**Matjes „Hausfrauen Art"** [3], Schwarzbrot, Butter, Dessert	**Geflügelklöße** in Sauce [3], Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Freitag	**„Berner Pfanne",** Schweinegeschnet-zeltes in Käse-Paprika-sauce, Schupfnudeln, Dessert	**Kleine Schweinshaxe** [5,S] auf Sauerkraut mit Speck [3,5,S], Stampf-kartoffeln, Dessert	**Gemüsepfanne** mit Sahnesauce [3], Reis, Dessert 4.5 BE Chol. 0 mg 359Kcal / 1500kJ	**Salat „Texas",** Roastbeefscheiben auf Salaten der Saison, Ranch-Dressing (mit Knoblauch), Kaiserbrötchen	**Paniertes Schnitzel** [S] auf Blattsalat, Senf, Kartoffelsalat [6], Dessert	**Wiener Kaiserschmarrn** mit Vanillesauce, Dessert 6.5 BE
Samstag	**Hühnerfrikassee** mit Champignons, Erbsen-Spargelgemüse Salzkartoffeln, Dessert					**Frikadelle** [S], Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Sonntag	**Rinderbraten "Esterhazy",** Blumenkohl, Püree, Dessert					**Putenrollbraten** in saurer Sahnesauce [3] mit Champignons, Püree, Dessert 2,0 BE

DAS MENÜ DER WOCHE
(Montag bis Freitag)

Gemüseauflauf
mit buntem Gemüse, Nudeln und Kochhinterschinken [5/6/S], Dessert

DAS FEINSCHMECKER MENÜ
(Montag bis Freitag)
6,50 €
Medaillons von Schwein und Pute, Schnittlauchsauce, Bohnenbündchen, Röstinchen, Dessert

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!