

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	Hähnchensteak natur, Sauce ³ , Möhren- Maisgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	3	46	7	29	1540	368	109
Dienstag	Spargel- Broccoligemüse in heller Sauce ³ mit Mettbällchen, Reis, Dessert	4	18	12	49	1600	383	38
Mittwoch	Rinderbraten in Sauce ³ , Leipziger Allerlei, Petersilienkartoffeln, Dessert	2	24	11	31	1350	323	57
Donnerstag	Geschnetzeltes vom Schwein³, Erbsengemüse, Gabelspaghetti, Dessert	5	48	14	69	2550	608	87
Freitag	Fischrikassee³ mit Möhren und Selleriestreifen, Kartoffelpüree, Dessert	2	24	13	30	1380	330	74
Samstag	Geflügelsteak, Rahmsauce ³ , Leipziger- Allerlei, Kartoffelpüree, Dessert	3	24	20	39	1820	435	74
Sonntag	Gemüseplatte mit Kräutersauce ³ , Kartoffelpüree, Dessert (fleischlos)	2,5	12	13	35	1280	305	19

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

05. September bis 11. September 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
36**

05.09. – 11.09.2011
KLASSIK MENÜ

**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**

	<i>DAS BESONDERE MENÜ</i>	<i>VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN</i>	<i>DER SALAT-HIT</i>	<i>KALT MENÜ</i>	<i>MINI MAHL "KLEINE KÜCHE" - Salzarm -</i>		
Montag	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Zwiebeln, Spiralnudeln, Salat, Dessert	Balkanplatte mit Cevapcici ^S und Bratwurstchen ^{4/6/S} auf Balkangemüse, Tomatenreis, Dessert	Rigatoni-Broccoli-Speziale mit Gorgonzolasauce ³ , Salat, Dessert 4,5BE Chol. 43 mg 499Kcal / 2090kJ	Salat „Bornholm“ mit geräucherten Lachsstreifen auf knackigen Salaten, Sahnemeerrettich-Dressing, Kaiserbrötchen	Griechische Platte mit Braten ^S und Gyros ^S , Tzatziki, Krautsalat, Peperoni ^{2/7} , Oliven ⁸ , Dessert	Kleiner Sauerbraten, „Rheinische Art“^{3/7} , Rotkohl, Kartoffelklößchen, Dessert 3,5 BE	
Dienstag	Hamburger Kartoffelsuppe mit 2 Würstchen ^{4/5/6/S} , Dessert	Putenbraten , Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Kartoffelklöße, Dessert	Polentatasche mit Tomaten-Kräutersauce ³ , Reis, Dessert 4,5BE Chol. 0 mg 465Kcal / 1950kJ	Salat „Venedig“ , Sommersalat mit Ruccula und Käsestreifen ^{1/2} , Balsamico-Dressing, Kaiserbrötchen	Gebr. Hähnchenkeule auf pikant, scharfen Bulgursalat, Tomaten-Dip, Dessert	Apfelstrudel⁷ mit Vanillesauce ¹ , Dessert 6,0 BE	
Mittwoch	Huhnfleisch „Bombay“ in fruchtiger Currysauce, Reis, Dessert	Jägerroulade^{2/5/S} in Zwiebelsauce, Weißkohlgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	Sauerkrautauflauf mit Schupfnudeln und Käse ^{1/2} , Dessert 3.0BE Chol. 135 mg 437Kcal / 1830kJ	Schlemmersalat mit geräucherten Putenbruststreifen auf Sommersalat, French-Dressing, Kaiserbrötchen	Matjes „Hausfrauen Art“³ , Schwarzbrot, Butter, Dessert	Leber^S gebraten mit Apfel-Zwiebelgemüse ³ , Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE	
Donnerstag	Römerbraten^{5/S} , Sauce mit Waldpilzen, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	Rotbarsch paniert auf Leipziger-Allerlei, Rahmkartoffeln, Dessert	Indisches Eier-Kartoffel-Curry mit Tomaten und Zwiebeln, Dessert 3,5BE Chol. 161 mg 504Kcal / 2110kJ	Salat „Florida“ , Kochhinterschinken ^{2/5/6/S} , Tomate, Weißkraut mit Früchten, Mais, Ananas, Kokos-Dressing, Kaiserbröt.	Tomaten mit Mozzarella auf italienischen Nudelsalat ⁸ mit Basilikum, Dessert	Hühnerfrikassee mit Champignons ³ , Erbsen, Reis, Dessert 2,5 BE	
Freitag	4 Nürnberger Bratwürstchen^S , Sauerkraut ^{2/5/S} , Stampfkartoffeln, Dessert	Kräuter-Hacksteak^S in Zwiebelsauce, buntes Gemüse, Salzkartoffeln, Dessert	Gebackener Fetakäse , Zucchini-Möhrengemüse, Kräuternudeln, Dessert 5.0BE Chol. 0 mg 610Kcal / 2550kJ	Salat „Asia“ , Chicken-Nuggets mit Mais, Tomate, Gurke, Blattsalate, Curry-Joghurt-Dressing, Kaiserbrötchen	Paniertes Schnitzel^S auf Blattsalat, Senf, bunter Kartoffelsalat ⁶ , Dessert	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch , Dessert 2,5 BE	
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Kochmettwurst ^{5/6/S} , Dessert	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>DAS MENÜ DER WOCHE (Montag bis Freitag)</p> <p>Jägerschnitzel^S, Sauce mit Waldpilzen und Speckbohnen, Salzkartoffeln, 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>		Rahmgulasch^S mit Gemüsesauce ³ , Nudeln, Dessert 2,5 BE
Sonntag	Deutsches Beefsteak in Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert						Hähnchenmedaillon , Rahmsauce ³ , Karotten-Zucchini-gemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!

