

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

**26. September bis 02. Oktober 2011**

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW  
39**

**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**

26.09. – 02.10.2011

**KLASSIK MENÜ**

**DAS BESONDERE  
MENÜ**

**VEGETARISCHE  
SPEZIALITÄTEN**

**DER SALAT-HIT**

**KALT MENÜ**

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

	<b>DAS BESONDERE MENÜ</b>	<b>VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN</b>	<b>DER SALAT-HIT</b>	<b>KALT MENÜ</b>	<b>MINI MAHL "KLEINE KÜCHE" - Salzarm -</b>	
<b>Montag</b>	<b>Mexikanische Hackfleischpfanne</b> (Rind) mit Kidneybohnen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, Reis, Dessert	<b>Schweinesteak „Jäger Art“</b> , Pilzsauce, Blumenkohl-Broccoligemüse, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Rigatoni „Napoli“</b> Kräuter-Tomatensauce <sup>3</sup> , Dessert 5.0 BE Chol. 85 mg 448cal / 1860kJ	<b>Salat „Mexiko“</b> , Chicken-Nuggets, Rote Bohnen, Mais, Tomate, Blattsalate, Zwiebeln, Chilli-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Hausmacher Sülze</b> <sup>5</sup> mit Remoulade <sup>6</sup> , Mixed Pickles, Bayrischer Kartoffelsalat, Dessert	<b>Hähnchenbrust paniert</b> auf Chinakohl Gemüse, Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE
<b>Dienstag</b>	<b>Seelachsfilet paniert</b> , Kartoffelsalat <sup>6</sup> , bunter Salat, Dessert	<b>Kasselerbraten</b> <sup>5,S</sup> , Sauce, Bohnengemüse, Kartoffelpüree, Dessert	<b>Schwarzwurzeln</b> in Curryrahm, Butterreis, Dessert 4,5BE Chol. 119 mg 362Kcal / 1520kJ	<b>Salatplatte „Rustikal“</b> , Kasslerstreifen auf Krautsalat, Paprika, Gurke, Knoblauch-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Hausgemachter Eiersalat</b> <sup>6</sup> mit Tomate, Baguette und Butter, Dessert	<b>Rahmgulasch</b> <sup>5</sup> in Gemüsesauce <sup>3</sup> , Gabelspaghetti, Dessert 2,5 BE
<b>Mittwoch</b>	<b>Fleischkäse</b> <sup>4,5,6,S</sup> auf Weinkraut, Kartoffelpüree, Dessert	<b>Spargelragout</b> mit Geflügelmettbällchen und Petersilienkartoffeln, Dessert	<b>Käse-Spätzle</b> mit Röstzwiebeln und Käse <sup>1/2</sup> überbacken, Dessert 5.0 BE Chol. 232 mg 562Kcal / 2350kJ	<b>Salat „Bornholm“</b> mit Lachsstreifen, auf knackigen Salaten, Sahnemeerrettich, Kaiserbrötchen	<b>Geräucherte Putenbrust</b> <sup>5</sup> auf Blattsalat, Kartoffelsalat <sup>6</sup> , Dessert	<b>Leberragout (Rind)</b> mit Apfelstückchen und Zwiebeln, Kartoffel-Möhren-Püree, Dessert 2,0 BE
<b>Donnerstag</b>	<b>Erbsensuppe</b> mit Gemüse und Bockwurst <sup>4,5,6,S</sup> , Dessert	<b>Pangasiusfilet</b> in Sahnesauce, Bärlauchspaghetti, Dessert	<b>2 Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse, Kohlrabi-Möhrengemüse in Rahmsauce <sup>3</sup> , Stampfkart., Dessert 3.5 BE Chol. 101 mg 585Kcal / 2450kJ	<b>„Der Klassiker“</b> , Blattsalate mit Möhren, gekochtes Ei, Käsestreifen <sup>1/2</sup> , Buttermilch-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> <sup>3</sup> , Schwarzbrot, Butter, Dessert	<b>Geflügelklöße</b> in Sauce <sup>3</sup> , Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
<b>Freitag</b>	<b>„Berner Pfanne“</b> , Schweinegeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, Schupfnudeln, Dessert	<b>Kleine Schweinshaxe</b> <sup>5,S</sup> auf Sauerkraut mit Speck <sup>3,5,S</sup> , Stampfkartoffeln, Dessert	<b>Gemüsepfanne</b> mit Sahnesauce <sup>3</sup> , Reis, Dessert 4.5 BE Chol. 0 mg 359Kcal / 1500kJ	<b>Salat „Texas“</b> , Roastbeefscheiben auf Salaten der Saison, Ranch-Dressing (mit Knoblauch), Kaiserbrötchen	<b>Paniertes Schnitzel</b> <sup>5</sup> auf Blattsalat, Senf, Kartoffelsalat <sup>6</sup> , Dessert	<b>Wiener Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce, Dessert 6.5 BE
<b>Samstag</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen-Spargelgemüse Salzkartoffeln, 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>Nudeln</b> mit Hähnchenfleisch und Kürbispesto, Dessert</p> </div>				<b>Frikadelle</b> <sup>5</sup> , Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
<b>Sonntag</b>	<b>Rinderbraten "Esterhazy"</b> , Blumenkohl, Püree, Dessert					<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>DAS FEINSCHMECKER MENÜ</b> (Montag bis Freitag)</p> <p><b>6,50 €</b></p> <p><b>Rheinischer Sauerbraten</b>, Sauce, Apfelrotkohl, Knödel, Dessert</p> </div>



Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!