

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	Hähnchenbrust natur in Sauce, feines Erbsengemüse, Reis, Dessert	5	31	705	66	1940	463	67
Dienstag	Geschnetzeltes vom Schwein³, Kartoffelpüree, Möhrensalat, Dessert	2,5	38	25	35	2160	516	100
Mittwoch	Gemüseplatte mit Mandelsplitter und Käsesauce ³ , Spätzle, Dessert	4	18	13	54	1690	405	192
Donnerstag	Schweinerücken- braten, Sauce³, Kohlrabi-Möhren- gemüse, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	35	202	35	1960	469	81
Freitag	Hochzeitsuppe mit Huhnfleisch und Eierstich, Dessert	2,5	22	15	34	1520	364	143
Samstag	Fischrikassee mit Gemüsesauce, Reis, Dessert	3,5	23	14	47	1710	408	61
Sonntag	Hähnchenbrust, Sauce, Broccoli, Stampfkartoffeln, 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

03. Oktober bis 09. Oktober 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
40**

**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**

**03.10. – 09.10.2011
KLASSIK MENÜ**


***DAS BESONDERE
MENÜ***

***VEGETARISCHE
SPEZIALITÄTEN***

DER SALAT-HIT

KALT MENÜ

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

	<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	Tag der Deutschen Einheit				Hackbraten⁵ in Pilzsauce ³ , Rotkohl, Kartoffelpüree, Dessert 3,0 BE	
Dienstag	Bremer Gekochte⁵ auf Weinkraut, Kartoffelpüree, Dessert	Gebr. Schollenfilet „Finkenwerder Art“ , Specksauce ^{2/5/6} , grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert	Vegetarisches Schnitzel auf Gemüse ³ , bunter Reis, Dessert 6,0 BE Chol. 9,9 mg 502Kcal / 2100kJ	Salat „Hellas“ , griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse, Kräuter- Vinaigrette, Kaiserbrötchen	Thunfischsalat mit Gemüse, Zwiebeln und Mayonnaise ⁶ , Baguette, Dessert	Kartoffel- Gemüsepfanne mit Hähnchenfleisch, Dessert 3,0 BE
Mittwoch	Hühnerfrikassee , Spargel-Erbsengemüse, Reis, Dessert	Rinderbraten In Zwiebelsauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree, Dessert	Chili sin Carne <u>mit roten Bohnen und Linsen</u> , Bulgur, Dessert 6,0 BE Chol. 0,0 mg 468Kcal / 1960kJ	„Chefsalat“ , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{2/5/6/S} und Käsestreifen ^{1/2} , French- Dressing, Kaiserbrötchen	Burgunderbraten auf Blattsalat, Kartoffelsalat ⁶ mit Ei und Gurke, Dessert	Linsensuppe mit eingeschnittener Wurst ^{4/5/6/S} , Dessert 3,0 BE
Donnerstag	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese ^S , Dessert	Hühnerfiletsteak im Kräutermantel, Tomaten-Zucchini- gemüse, Reis, Dessert	Grießspeise <u>mit Pfirsichkompott</u> , Dessert 5,0 BE Chol. 87 mg 384Kcal / 1612kJ	Salat „Torfstecher“ , frische Champignons, Sonnenblumenkerne auf frischem Salat, Buttermilch- Dressing, Kaiserbrötchen	Rinderhacksteak , Ketchup ³ , Farmersalat, Fladenbrot, Dessert	Gebratenes Fischfilet auf Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE
Freitag	Bremer Labskaus⁵ mit Ei, Gewürzgurkensalat, Dessert	Schweinegeschnet- zeltes „Gyros Art“ in Sauce, Rosmarinkartoffeln, Dessert	Tortelliniauflauf mit Tomatensauce und Oliven, Dessert 4,5E Chol. 35 mg 633Kcal / 2650kJ	Salat „Norwegische Fjorde“ , Räucherlachsstreifen, grüner Salat mit Mandarinen und Gurke, Honig-Senf- Dressing, Kaiserbrötchen	Schweineschnitzel auf Blattsalat, Kartoffelsalat, Dessert	Kleines Hacksteak⁵ auf Spinat, Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE
Samstag	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^{4/5/6/S} , Dessert	<i>DAS MENÜ DER WOCHE</i> (Dienstag bis Freitag) Staudensellerie in Käsesauce mit Lachswürfeln, Makkaroni, Dessert			<i>DAS FEINSCHMECKER MENÜ</i> (Dienstag bis Freitag) 6,50 € Rheinischer Sauerbraten , Sauce, Apfelrotkohl, Knödel, Dessert	
Sonntag	Deutsches Beefsteak in Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert				Milchreis³ mit Sauerkirschen, Dessert 7,5BE	Schweinebraten , Sauce ³ , Rotkohl, Kartoffelklösse, Dessert 3,0 BE

Die unterstrichenen Menüs sind fettarm!