

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	Geschnetzeltes von der Pute „Gärtnerin Art“ ³ , Reis, Dessert	3,5	6	12	48	1710	408	12
Dienstag	Schmorbraten vom Schwein, Majoransauce ³ , Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	2	24	15	34	1560	373	60
Mittwoch	Omelett in Broccolisauce ³ , Kartoffelpüree, Dessert	2	26	27	29	1930	460	388
Donnerstag	Pangasiusfilet in Kräutersauce ³ mit Gemüwestreifen, Gabelspaghetti, Salat, Dessert	3,5	35	16	62	2250	537	158
Freitag	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Würstchen ^{4/5/6/S} , Dessert	2,5	23	15	47	1750	418	47
Samstag	3 Fleischklösschen^S in Champignonsauce ³ , Mischgemüse, Nudeln, Dessert	5	29	17	67	2310	552	66
Sonntag	Putenbraten, Sauce ³ , Möhren, Salzkartoffeln, Dessert	3	27	17	41	1820	434	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

24. Oktober bis 30. Oktober 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
43**

24.10. – 30.10.2011

**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>KLASSIK MENÜ</i>	<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	Prager Schinken ^{5/S} , Burgundersauce ^A , Ananas-Sauerkraut, Kartoffelpüree, Dessert	Mailänder Schnitzel ^S mit Käse ^{1/2} , Tomaten- Basilikumsauce, Nudeln, Dessert	Frische Champignons , in Sahnesauce ³ , grüne Nudeln, Dessert 5,5 BE Chol. 40mg 531Kcal / 2230kJ	Mozzarella-Kügelchen mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Basilikum- Dressing, Kaiserbrötchen	Hacksteak ^S „Asia“ mit Weißkraut- Ananassalat ⁶ , Reissalat, Dessert	Blumenkohl in Sahnesauce ³ mit Kochhinterschinken ^{2/5/6/S} , Petersilienkartoffeln, Dessert 2,0 BE
Dienstag	Currywurst ^{4/6/S} , Curry-Tomatensauce, Kartoffelschiffchen (mit Schale), Dessert	Hähnchenfleisch „Asiatisch“ in Gemüsecurry, Reis, Dessert	Kartoffel-Möhrenauflauf mit Käse ^{1/2} überbacken, gem. Salat, Dessert 2,0BE Chol. 37 mg 372Kcal / 1560kJ	Salat „Bad Zwischenahn“ , geräuchertes Forellenfilet auf Blattsalat und Bohnensalat, Senf-Dill- Dressing, Kaiserbrötchen	Griechischer Bauernsalat mit Weißkäse und Oliven ⁸ , Baguette, Dessert	Kleiner Schweinebraten in Sauce ³ , Erbsen- gemüse, Salzkartoffeln, Dessert 3,5 BE
Mittwoch	2 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ⁶ , mit Sauce, Salz- kartoffeln mit Dill, Dessert	Zwiebelrostbraten (Rind), Trollingersauce ^A , Gemüsevariationen, Spätzle, Dessert	Spaghetti mit Tomaten-Kräutersauce ³ , Dessert 5,0BE Chol. 0 mg 415Kcal / 1740kJ	Salatplatte „Akropolis“ 2 Hackfleischröllchen ^S auf buntem Bauernsalat, Tzatziki, Kaiserbrötchen	Geflügelsalat ⁶ „Hawaii“ mit Ananas, Baguette und Butter, Dessert	Eierpfannkuchen mit Erdbeerkompott, Dessert 6,0 BE
Donnerstag	Gebr. Hähnchenkeule , Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Stampfkartoffeln, Dessert	Gulasch ^S „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spiralnudeln, Dessert	4 Kartoffel-Röstinchen , Broccoligemüse, Sahnesauce ³ , Dessert 2,0BE Chol. 32 mg 373Kcal / 1516kJ	Salat „Friesland“ , gebr. Wiesen-Champignons auf Blattsalat mit Radieschen und Möhren, Balsamico- Dressing, Kaiserbrötchen	Holsteiner Sauerfleisch ^S , Remouladensauce ⁶ , Kartoffelsalat ⁶ , Dessert	Hühnersuppe mit Eierstich und Muschelnudeln, Dessert 2,5 BE
Freitag	Pfefferfrikadelle ^S in Zwiebelsauce, Bohngemüse, Salzkartoffeln, Dessert	Nudelplatte „Toskana“ Tortellini in Tomaten- sauce, Bandnudeln in Sahnesauce, Dessert (fleischlos)	Penne-Rigate mit veg. Bolognese-Sauce ³ , Dessert 5,0BE Chol. 97 mg 416Kcal / 1740kJ	„Chefsalat“ , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{2/5/6/S} und Käsestreifen ^{1/2} , French- Dressing, Kaiserbrötchen	Hähnchenschnitzel paniert , auf Blattsalat, Nudelsalat ⁶ , Curry-Dip, Dessert	Gebratener Fleisch- käse ^{4/5/6/S} auf Apfel-Sauerkraut, Kartoffelpüree, Dessert 3,0 BE
Samstag	Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Dessert					2 Bratwürstchen ^{4/6/S} , Sauce, Rotkohl, Kartoffelpüree, Dessert BE 2,5
Sonntag	Rinderbraten , Meerrettichsauce ⁶ , Karotten mit Petersilie, Salzkartoffeln, Dessert					Schweineschnitzel , natur mit Champignons, Stampfkartoffeln, Dessert BE 2,0