

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

**31. Oktober bis 06. November 2011**

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW  
44**

31.10. – 06.11.2011

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