

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	Hähnchenbruststeak , Estragonsauce ⁷ , Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	44	11	28	1676	399	97
Dienstag	Königsberger Klopse ^S in Kapern- sauce ⁷ , Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat, Dessert	4,5	27	23	53	2240	536	95
Mittwoch	Geflügelhacksteak , Sauce ⁷ , Wachsbrechbohnen, Salzkartoffeln, Dessert	3	24	20	39	1820	435	74
Donnerstag	Fischfilet gedünstet , Senf-Dillsauce ⁷ , Erbsen-Möhrengemüse, Kräuterreis, Dessert	3,5	29	21	42	1990	475	78
Freitag	Grüne-Bohneneintopf mit Rindfleisch, Dessert	2	21	30	26	1920	458	48
Samstag	Seelachs gedünstet in Senfsauce ⁷ , Möhren, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	31	15	32	1660	396	77
Sonntag	Hacksteak ^S in Sauce ⁷ , Erbsen- Maisgemüse, Spiralnudeln, Dessert	5,5	22	32	39	2250	538	61

Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Farbstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat 6 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) 7 = mit Süßungsmitteln 8 = enthält eine Phenylalaninquelle
9 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 10 = geschwefelt 11 = geschwärzt 12 = gewachst 13 = koffeinhaltig
14 = chininhaltig 15 = mit Eiklar 16 = mit Milcheiweiß 17 = mit Sojaeiweiß 18 = kakaohaltige Fettglasur 19 = Kunststoffüberzug
nicht zum Verzehr geeignet 20 = enthält Alkohol S = Schweinefleisch Dessert = Angaben siehe Verpackungen!

*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

07. November bis 13. November 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
45**

07.11. – 13.11.2011

**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>
Montag	Oldenburger Schmorkohl mit Hackfleisch ^S , Salzkartoffeln, Dessert	Rindergulasch in Champignonrahmsauce, Reis, Dessert	Nudelgemüseauflauf mit Brokkoli und Möhren, Sahnesauce ⁷ , Käse ^{1/2} , Dessert 4.5 BE Chol. 100 mg 520Kcal / 2180kJ	Mozzarella-Kügelchen mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Basilikum-Dressing, Kaiserbrötchen	Bismarckhering in Apfel-Zwiebelsauce ³ , Schwarzbrot, Butter, Dessert	Bratwurst ^S , Sauce ⁷ , Kohlrabi, Stampfkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Dienstag	Schnitzel vom Schwein „Zigeuner Art“, Spiralnudeln, Dessert	Grünkohl mit Kasseler ^S , Kochwurst ^S und Salzkartoffeln, Dessert	Veg. Kohlroulade in Rahmsauce ⁷ , Petersilienkartoffeln, Dessert 4.0 BE Chol. 236 mg 518Kcal / 2170kJ	„Hirtensalat“ , 3 gebratene Fleischbällchen auf Blattsalat, Gurke, Rettich, Möhren, Kräuter-Dressing, Kaiserbrötchen	3 gebratene Fleischklösschen ^S auf Balkanreis, Krautsalat und Peperoni ^{1,3} , Tzatziki, Dessert	Putenmedaillon , Sauce ⁷ , Herbstgemüse, Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE
Mittwoch	Seelachsfilet paniert , Remouladensauce ³ , Salzkartoffeln, bunter Salat, Dessert	Linseneintopf Mit buntem Suppengemüse und Kochwurst ^{3,S} , Dessert	Indisches Gemüsecurry , Bulgur, Dessert 4.5 BE Chol. 024 mg 435Kcal / 1820kJ	„Chefsalat“ , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{1/3/S} und Käsestreifen ^{1/2} , French-Dressing, Kaiserbrötchen	Kräutersenfbraten auf illustriertem Kartoffelsalat mit Tomate & Gurke, Dessert	Kasselerbraten ^S , Sauce, Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert 2,0 BE
Donnerstag	Grobe Bratwurst ^{5,S} auf Rahmwirsing Kohl, Salzkartoffeln, Dessert	Putenbraten , Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Kartoffelklöße, Dessert	Spaghetti mit Tomaten-Kräutersauce ⁷ , Dessert 5.0 BE Chol. 0 mg 407Kcal / 1710kJ	Salatteller „Hawaii“ , Hähnchenfiletstücke mit Ananas, Tomate, Blattsalate, Curry-Dressing, Kaiserbrötchen	Gebr. Hähnchenkeule auf italienischem Nudelsalat ¹¹ , Blattsalatmischung, Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen, Dessert 7,5 BE
Freitag	3 Eier in Senfsauce mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln, Dessert	Schweinebraten in Kümmelsauce, Kohlrabi, Kartoffelpüree, Dessert	Gemüsefrikadelle auf Herbstgemüse in Bechamelsauce ⁷ , Püree, Dessert 4.5 BE Chol. 13 mg 368Kcal / 1540kJ	Fit for Fun , Putenmedaillons auf frischen Salaten, Joghurt-Dressing mit Mandarinen, Kaiserbrötchen	Paniertes Schnitzel ^S auf Blattsalat, Senf, Kartoffelsalat ³ , Dessert	Frikadelle ^S , Sauce ⁷ , Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Samstag	Rahmgulasch ^S mit Gemüsesauce, Nudeln, Dessert					Spargelfrikassee mit Mettbällchen ^{7,S} und Möhrenstreifen, Kartoffelpüree, Dessert 2,5 BE
Sonntag	Hähnchenfleisch "Bürgerliche Art" mit Gemüsesauce, Salzkartoffeln, Dessert					Schweinebraten in Sauce ⁷ , Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert 2,0 BE