

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	Eieromelett, Blattspinat, Kartoffelpüree, Dessert	2	22	24	27	1750	419	348
Dienstag	Hühnerfrikasse, mit Champignons, Erbsen-Spargelgemüse ⁷ , Reis, Dessert	4	27	22	50	2150	512	80
Mittwoch	Schweinerücken- braten, Gemüse-Allerlei, Salzkartoffeln, Dessert	2,5	35	20	35	1960	469	81
Donnerstag	Seelachsfilet in Gemüsesauce ⁷ , Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill, Dessert	3	30	17	30	1670	399	80
Freitag	Geflügelbratwurst ^{3,5} , in Kräutersauce ⁷ , Pariser Möhrchen, Stampfkartoffeln, Dessert	2	21	35	31	2180	521	69
Samstag	Altdeutscher Graupeneintopf mit Gemüse und Rindfleisch, Dessert	3	20	8	43	1360	324	42
Sonntag	Hähnchenbrust in Rahmsauce, Karotten mit Petersilie, Stampf- kartoffeln, Dessert	2	32	11	30	1480	353	67

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

14. November bis 20. November 2011

(Änderungen vorbehalten)

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

**KW
46**

14.11. – 20.11.2011

KLASSIK MENÜ

**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>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	Bremer Gekochte^S auf Weinkraut, Kartoffelpüree, Dessert	Rinderschmorbraten „Esterhazy“ , Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	Gnocchi in Broccoli-Sahnesauce ⁷ , Dessert 3,5 BE Chol. 14 mg 411Kcal / 1720kJ	Salatplatte „Italia“ , frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben, Basilikum-Dressing, Kaiserbrötchen	Gebratene Frikadelle^S , Zigeunersauce ⁷ , Nudel- salat ³ mit Ei, Dessert	Hähnchenschnitzel , Sauce ⁷ , Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Dienstag	Hubertusbraten^S mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Dessert	Tortellini mit Tomatensauce und Kochhinterschinken ^{1,3,S} , Apfel-Möhrensalat, Dessert	Puta Krauttopf mit Tomaten, Paprika und Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE Chol. 14,6 mg 277Kcal / 1160kJ	Schlemmersalat , geräucherte Putenbruststreifen auf buntem Salat, French- Dressing, Kaiserbrötchen	Kasseler^S auf Blattsalat mit Ananas, bunter Kartoffelsalat ³ , Dessert	2 Nürnberger Bratwürstchen^S , Sauce ⁷ , Schmorkohl, Kartoffelpüree, Dessert 2,0 BE
Mittwoch	Hähnchenfiletspitzen gebr., Chinagemüse, Reis, Dessert	Hähnchen-Cordon- bleu^{1,2,3,S} , Rahmsauce, Fingermöhren, Salzkartoffeln, Dessert	Italienische Nudelplatte , Tortellini mit Käsesauce ⁷ , Gabelspaghetti in Tomatensauce ⁷ , Dessert 5,0 BE Chol. 27 mg 611Kcal / 2770kJ	Salat „Tonno“ , Thunfisch auf Paprika, Gurkenscheiben, Blattsalate, Thousand-Island-Dressing, Kaiserbrötchen	Truthahnbrust geräuchert auf buntem Reissalat, Curry-Dip, Dessert	Grünkohl mit Pinkel ^S und Salzkartoffeln, Dessert 5,5 BE
Donnerstag	Rinderbrust in Meerrettichsauce ³ , Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert	Szegediner Gulasch^S mit Sauerkraut, Paprikastreifen, Champignons und Kartoffelpüree, Dessert	Gefüllte Paprikaschote , Tomatensauce ⁷ , Gemüserais, Dessert 4,5 BE Chol. 0 mg 355Kcal / 1480kJ	„Chefsalat“ , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{1/3/S} und Käsestreifen ^{1/2} , French-Dressing, Kaiserbrötchen	Brathering auf hausgemachtem Kartoffelsalat ³ , Zwiebelringe mit Petersilie, Dessert	Nudeleintopf mit Gemüse und Schweinefleisch , Dessert 2,0 BE
Freitag	Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch ^S und Gemüwestreifen, Dessert	Spießbraten vom Schwein, Sauce, Rosenkohl, Schupfnudeln, Dessert	Kartoffelwirsinggratin mit Sesam und Käse ^{1/2} überbacken, Dessert 2,0 BE Chol. 39 mg 447Kcal / 1870kJ	Bauern Salat , roher Schinken gewürfelt, Blattsalate, Gurke, Rettich, Paprika, saure Sahne- Dressing, Kaiserbrötchen	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Blattsalat, bunter Nudelsalat ³ , Dessert	Fischfrikassee in Kräutergemüsesauce, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
Samstag	Hähnchenfilet in Champignonrahm- sauce, Blumenkohl, Kartoffelpüree mit Kräutern, Dessert				Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Dessert 7,0 BE	
Sonntag	Paniertes Schnitzel^S , Sauce, buntes Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert				Schweinegeschnet- zeltes „Bürgerliche Art“ , Gemüse, Nudeln, Dessert 4,5 BE	