

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 .
<b>Montag</b>	<b>Putengulasch,</b> Erbsengemüse, Reis, Dessert	4	31	38	45	2692	641	108
<b>Dienstag</b>	<b>Schweinerückensteak</b> natur, Sauce <sup>3</sup> , Fingermöhrrchen, Petersilienkartoffeln, Dessert	2	41	19	37	2060	493	103
<b>Mittwoch</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit 3 Fleischklößchen <sup>S</sup> und Nudeln, Dessert	3	28	20	43	1940	464	112
<b>Donnerstag</b>	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Kräutersauce <sup>7</sup> , Kohlrabi, Salzkartoffeln, Dessert	3,5	21	25	42	1990	476	99
<b>Freitag</b>	<b>Rahmgulasch<sup>S</sup></b> „Esterhazy“, Spiralnudeln, Dessert	4	33	16	53	2050	488	50
<b>Samstag</b>	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch, Dessert	2	21	30	26	1920	458	48
<b>Sonntag</b>	<b>Königsberger Klopse<sup>S</sup></b> mit Kapernsauce <sup>7</sup> und Salzkartoffeln, Dessert	3,5	26	23	43	2030	486	95

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 Sojaweiweiß 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

**12. Dezember bis 18. Dezember 2011**  
(Änderungen vorbehalten)

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

**KW  
50**

12.12. – 18.12.2011

**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>Kohlroulade<sup>S</sup>, Specksauce<sup>1/S</sup>, Salzkartoffeln, Dessert</b>	<b>Schnitzel<sup>S</sup> paniert</b> mit Rahmchampignons, Salzkartoffeln, bunter Bohnsalat, Dessert	<b>Gelbes Ratatouillegemüse</b> in Currysahne, Zartweizen, Dessert 4,5 BE Chol. 0,41 mg 441Kcal / 1850kJ	<b>Vital-Salat</b> , verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln, Italien-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Gyrosbraten<sup>S</sup>,</b> Tomatenreissalat, Tzatziki, Fladenbrot, Dessert	<b>Eieromelett</b> auf Rahmspinat, Stampfkartoffeln, Dessert 2,0BE
<b>Dienstag</b>	<b>Serbische Bohnensuppe</b> mit Kochmettwurst <sup>1/3/S</sup> , Dessert	<b>Sauerbraten „Rheinische Art“<sup>10</sup>,</b> Rotkohl, Kartoffelklößchen, Dessert	<b>Tortellini „Jäger Art“</b> mit Pilzen und Zwiebeln, Salat, Dessert 5,0 BE Chol. 20 mg 644Kcal / 2704kJ	<b>„Chefsalat“</b> , gemischte Blattsalate, Kochhinter- schinken <sup>1/3/S</sup> und Käsestreifen <sup>1/2</sup> , French- Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Brathering<sup>7</sup></b> mit Zwiebelringen, bunter Kartoffelsalat <sup>3</sup> , Dessert	<b>2 Geflügelklößchen</b> in Broccoli-Sahnesauce <sup>7</sup> , Nudeln, Dessert 4,0BE
<b>Mittwoch</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel,</b> Sauce, Erbsen- Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Grünkohl</b> mit Kochwurst <sup>1/3/S</sup> und Pinkel <sup>S</sup> , Salzkartoffeln, Dessert	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillons</b> auf buntem Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert 3,5 BE Chol. 25 mg 388 Kcal / 1620kJ	<b>Bunter Salat</b> mit 2 kleinen Frikadellen <sup>S</sup> , American-Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Hähnchennuggets</b> mit Currydipp, bunter Reissalat, Dessert	<b>Fischfilet gedünstet</b> in Krebsauce <sup>7</sup> , Kartoffelpüree, Dessert 4,0BE
<b>Donnerstag</b>	<b>Schweinegeschnet- zeltes „Züricher Art“</b> mit Pilzen und Zwiebeln, Penne-Nudeln, Dessert	<b>Fischfilet paniert</b> auf Speckbohnen <sup>1/3/S</sup> , Kartoffelpüree, Dessert	<b>Veg. Geschnetzeltes</b> mit Gemüsesauce <sup>7</sup> , Spätzle, Dessert 5,0 BE Chol. 166 mg 561Kcal / 2350kJ	<b>„Der Klassiker“</b> , Blattsalate mit Möhren, gekochtes Ei, Käsestreifen <sup>1/2</sup> , Buttermilch- Dressing, Kaiserbrötchen	<b>Pfefferfrikadelle<sup>S</sup>,</b> Zigeunersauce, bunter Nudelsalat <sup>3</sup> , Dessert	<b>Kleiner Schweinebraten</b> in Sauce <sup>7</sup> , Rotkohl <sup>7</sup> , Salzkartoffeln, Dessert 2,5BE
<b>Freitag</b>	<b>Gabelspaghetti</b> mit Carbonarasauce <sup>1/3/S</sup> , bunter Salat, Dessert	<b>Krakauer Bratwurst</b> <sup>1/3/5/S</sup> , Weißkohlrähmgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Sahne und Waldpilzen, Dessert 2,5 BE Chol. 9,5 mg 311Kcal / 1300kJ	<b>Salat „Sombbrero“</b> , mex. Salatvariationen mit Kidney- Bohnen, Mais, Paprika, gebratene Hähnchenbrust, Chili-Tomaten-Dip, Kaiserbrötchen	<b>Schnitzel<sup>S</sup></b> paniert auf buntem Kartoffelsalat <sup>3</sup> , Senf, Dessert	<b>Hähnchenfleisch</b> gebraten in Champignonrahmsauce <sup>7</sup> , Kartoffelpüree, Dessert 2,5BE
<b>Samstag</b>	<b>Hähnchenfiletspitzen</b> „Gärtnerin Art“, buntes Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert					<b>Fischfrikassee</b> in Kräuter-Gemüsesauce <sup>7</sup> , Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE
<b>Sonntag</b>	<b>Schweinenacken- braten</b> , Sauce, Rotkohl, Kartoffelpüree, Dessert					<b>Hackbraten</b> in Rahmsauce <sup>7</sup> , Misch- gemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE