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	**Hähnchensteak natur,** Sauce [7], Möhren-Maisgemüse, Salzkartoffeln, Dessert	3	46	7	29	1540	368	109
Dienstag	**Spargel-Broccoligemüse** in heller Sauce [7] mit Mettbällchen, Reis, Dessert	4	18	12	49	1600	383	38
Mittwoch	**Rinderbraten** in Sauce [7], Leipziger Allerlei, Petersilienkartoffeln, Dessert	2	24	11	31	1350	323	57
Donnerstag	**Geschnetzeltes vom Schwein [7],** Erbsengemüse, Gabelspaghetti, Dessert	5	48	14	69	2550	608	87
Freitag	**Fischfrikassee [7]** mit Möhren und Selleriestreifen, Kartoffelpüree, Dessert	2	24	13	30	1380	330	74
Samstag	**Geflügelsteak,** Rahmsauce [7], Leipziger-Allerlei, Kartoffelpüree, Dessert	3	24	20	39	1820	435	74
Sonntag	**Sauerkrautauflauf** mit Schupfnudeln und Käse [1/2], Dessert	3	30	13	35	1830	437	135

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

26. Dezember 2011 bis 01. Januar 2012
(Änderungen vorbehalten)

Wir liefern Ihnen täglich frisch gekochtes Essen warm ins Haus!

KW 52

26.12.11 – 01.01.2012

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

	KLASSIK MENÜ	*DAS BESONDERE MENÜ*	*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN*	*DER SALAT-HIT*	*KALT MENÜ*	*MINI MAHL* *"KLEINE KÜCHE"* - Salzarm -
Montag	**Sauerbraten „Rheinische Art" [7/10],** Rotkohl [7], Kartoffelklösschen, Dessert	Kein Angebot	Kein Angebot	Kein Angebot	Kein Angebot	**Lachssteak** in Senfsauce mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln, Dessert 3,0BE
Dienstag	**Geschnetzeltes vom Schwein** mit Pilzen und Zwiebeln, Spiralnudeln, Salat, Dessert	**Putenbraten,** Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Kartoffelklösse, Dessert	**Polentatasche** mit Tomaten-Kräutersauce [7], Reis, Dessert 4,5BE Chol. 0 mg 465Kcal / 1950kJ	Kein Angebot	Kein Angebot	**Frikadelle [S],** Sauce [7], Kohlrabi, Salzkartoffeln, Dessert BE 2,5
Mittwoch	**Huhnfleisch „Bombay"** in fruchtiger Currysauce, Reis, Dessert	**Hamburger Kartoffelsuppe** mit 2 Würstchen [1/3/5/S], Dessert	**Gemüseplatte** mit Kräutersauce [7], Kartoffelpüree, Dessert BE 2,5 Chol. 19,7 mg 319Kcal / 1336kJ	Kein Angebot	Kein Angebot	**Leber [S] gebr.** mit Apfel-Zwiebelgemüse [7], Kartoffelpüree, Dessert 2,0BE
Donnerstag	**Römerbraten [1/S],** Sauce mit Waldpilzen, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Dessert	**Rotbarsch paniert** auf Leipziger-Allerlei, Rahmkartoffeln, Dessert	**Indisches Eier-Kartoffel-Curry** mit Tomaten und Zwiebeln, Dessert 3,5BE Chol. 161 mg 504Kcal / 2110kJ	Kein Angebot	Kein Angebot	**Hühnerfrikassee** mit Champignons [7], Erbsen, Reis, Dessert 2,5BE
Freitag	**4 Nürnberger Bratwürstchen [S],** Sauerkraut [1/S], Stampfkartoffeln, Dessert	**Kräuter-Hacksteak [S]** in Zwiebelsauce, buntes Gemüse, Salzkartoffeln, Dessert	**Gebackener Fetakäse,** Zucchini-Möhrengemüse, Kräuternudeln, Dessert 5.0BE Chol. 0 mg 610Kcal / 2550kJ	Kein Angebot	Kein Angebot	**Möhreneintopf** mit Kartoffeln und Schweinefleisch, Dessert 2,5BE
Samstag	**Weißer Bohneneintopf** mit Kochmettwurst [1/3/S], Dessert					**Hausgemachter Heringssalat** mit Roter Bete und Pumpernickel, Dessert (Kalt Menü)
Sonntag	**Deutsches Beefsteak** in Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert					**Hähnchenmedaillon,** Rahmsauce [7], Karotten-Zucchinigemüse, Salzkartoffeln, Dessert 2,5 BE