

Menüplan

28.09. bis 04.10.2020

Häusliche Kranken- und Altenpflege Dirk Ammann

Tel: 0581 / 75687



Bitte kreuzen Sie die gewünschte Speise an. Wir benötigen Ihre Bestellung bis zum **23.09.2020**.
Pro Gericht pauschal € 7,90. Zu jedem Gericht erhalten Sie eine Nachspeise aus Obst oder Dessert.

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---|--|--|---|---|---|--|--|
| v o l k o s t 1 | Schweinesteak mit G Blumenkohl & 12 Kartoffeln Pflaumengrütze mit Zimtquark M,2 524 kcal/ 11g Fett | Rinderschmorbraten mit G,M Bohngemüse & 12 Kartoffelpüree 2,M Bananenpudding M 608 kcal/ 21g Fett | Gefüllte Paprikaschote mit Tomaten- Paprikasoße & 2,E,,G Reis Obst 705 kcal/ 36 g Fett | Bunter Gemüse Eintopf mit Rindfleisch SL Grießflammerie mit Kirschen G,M 394 kcal/ 11 g Fett | Gebackenes Seehechtfilet 2,12,F,G,M,S Kartoffeln & Salat mit Essig/Öl-Dressing & 13,2,SD,SF,12 Obst 452 kcal/ 10 g Fett | Hähnchen Cordon bleu mit 1,12,16,2,G,M Erbsen – 12 Möhrengemüse & Kartoffeln Bayerische Creme mit Früchten 665 kcal/ 15g Fett | Kalbsbraten mit 12,G,M,SL Kaisergemüse & 12 Kartoffeln Vanillequarkspeise 12,M 521 kcal/ 9 g Fett |
| v o l k o s t 2 | Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße & Kartoffelsalat Pflaumengrütze mit Zimtquark 2,M | Gyros überbacken mit Djuwetschreis und Krautsalat Bananenpudding M | Marillenknödel mit Vanillesoße & Zimt & Zucker 12,E,G,M Obst 735 kcal/ 18 g Fett | Spaghetti Carbonara & Salat mit French-Dressing G,M Grießflammerie mit Kirschen G,M | Geschnetzeltes „Züricher Art“ M,G Kartoffelrösti & Salat mit Essig/Öl-Dressing 13,2,SD,SF,12 Obst 576 kcal/32 g Fett | <u>Bemerkungen:</u> | |
| v e g e t a r i s c h | Vegetarische Lasagne & 2,12,G,M,E Salat mit Joghurt- Dressing M Pflaumengrütze mit Zimtquark 2,M 537 kcal/ 20g Fett | Vegetarische Pizza & 2,G,M Salat mit Essig/Öl- Dressing 12,13,2,SD,SF Bananenpudding M 647 kcal/ 15 g Fett | Currylinsen mit gedünstetem Gemüse 12,,SL, M, G Obst 490 kcal/ 7 g Fett | Pilzragout mit Serviettenknödeln & 2,E,G,M,12 Salat mit French – Dressing 12,13,2,4,,E,,SD,SF Grießflammerie mit Kirschen 554 kcal/ 25g Fett | Provenzalischer Gemüseauflauf & G,M,2,12 Salat mit Essig/Öl-Dressing 13,2,SD,SF,12 538 kcal/ 28 g Fett | Kartoffel Gemüseauflauf Bayerische Creme mit Früchten 404 kcal/ 10 g Fett | Bunte Gemüse – Vollkorn- nudelpfanne 12,G,M,S,SL Vanillequarkspeise 12,M 654 kcal/ 25 g Fett |



Lieber Kunde,

umseitig erhalten sie zwei identische Exemplare eines Menüplans.

Bitte kreuzen sie auf beiden Plänen die gewünschten Speisen an.

Trennen sie die beiden Exemplare in der Mitte und geben uns einen ausgefüllten Menüplan zurück.

Einen ausgefüllten Menüplan behalten sie selbst.

Allergene & Zusatzstoffe

| | | | | | |
|---------|----------------------------|----|----------------|----|----------------------------|
| Nr.1 | Konservierungsstoff | G | Gluten | SL | Sellerie |
| Nr. 2 | Antioxidationsmittel | K | Krebstiere | SF | Senf |
| Nr. 3 | Geschmacksverstärker | E | Eier | SE | Sesam |
| Nr. 4-9 | Süßungsmittel | F | Fisch | SD | Schwefeldioxid und Sulfite |
| Nr. 10 | enthält Phenylalaninquelle | S | Soja | LU | Lupinen |
| Nr. 12 | mit Farbstoff | M | Milch | WE | Weichtiere |
| Nr. 15 | geschwärzt | NÜ | Schalenfrüchte | | |
| Nr. 16 | Phosphat | EN | Erdnüsse | | |