

Menüplan

17.05. bis 23.05.2021

Häusliche Kranken- und Altenpflege Dirk Ammann

Tel: 0581 / 75687



Bitte kreuzen Sie die gewünschte Speise an. Wir benötigen Ihre Bestellung bis zum **12.05.2021**.
Pro Gericht pauschal € 8,30. 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	Hühnerfrikassee in Curryrahm mit Früchten, 2,12,G,M Reis & Salat mit Essig/Öl - Dressing 13,2,SD,SF,12 Schokoladenpudding M 660 kcal/ 22 g Fett	Hacksteak mit 2,E,G,M,SF Erbsen- Möhrengemüse 12 & Salzkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtsoße 12,M 727 kcal / 33g Fett	Putenbruststreifen mit Grillgemüse auf Bandnudeln G Obst 666 kcal/ 8g Fett	Burgunderbraten mit G,M Speck- Kartoffelsalat & 1,2,SD,SF,13,12 Krautsalat 2 Fruchtgrütze mit Vanillesoße 12,M 686 kcal/ 34g Fett	Gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße & 12,G,M,F Salzkartoffeln & Salat mit Frenchdressing 12,13,2,4,E,SD,SF Birnenkompott 465 kcal/ 13g Fett	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch & Nudeln E,G,SL,2 394 kcal/ 11g Fett	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit 16,4,G,S,SF Apfelrotkohl & 12,2,6,S Salzkartoffeln Kirschquarkspeise 12,M 623 kcal/ 23 g Fett
v o l k o s t 2	Currywurst mit Kartoffelsalat Schokoladenpudding M,S	Rahmspinat mit Röhrei & Salzkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtsoße	"Kaiserschmarrn" zerrissene Mehlspeise mit Rosinen & Kirschen E,G,M Obst 693 kcal/ 18 g Fett	Spargel- Kartoffel Auflauf mit gekochten Schinken Fruchtgrütze mit Vanillesoße	Bunte Hackfleischschnitte mit Mais, Paprika, 12,E,G,S, SF Reisbeilage & Salat mit Frenchdressing 12,13,2,4,E,SD,SF 810 kcal/ 40g Fett	<u>Bemerkungen:</u>	
v e g e t a r i s c h	Grüne Bandnudeln mit Champignons überbacken & 2,12,G,M,S Salat mit Essig/Öl - Dressing 13,2,SD,SF,12 Schokoladenpudding M 590 kcal/ 26g	Paprikaschote mit Gemüsefüllung auf Tomatensoße, 12,G,S,SF,SL,2 Reis & Salat mit Joghurt M Vanillepudding mit Fruchtsoße 12,M 533 kcal / 15g Fett	Spinat Kichererbsenaufauf mit Hirtenkäse M,2,12 Obst 446 kcal/ 14g Fett	Tortellini mit Käsefüllung, Tomatensoße & 12,E,G,M,S Salat mit Essig/Öl Dressing 13,2,SD,SF,12 Fruchtgrütze mit Vanillesoße 755 kcal/ 33g Fett	Dalmatinisches Gurkengemüse mit Tomatenpüree & 12,S Kartoffelspalten G Birnenkompott 422 kcal/ 14g Fett	Bunter Gemüseeintopf mit Broccoliklößchen & Nudeln E,G,SL,2 489 kcal/ 5g Fett	Penne mit Blattspinat, Kirschtomaten und Gorgonzolasoße 12,G,M,S Kirschquarkspeise 12,M 745 kcal/ 20g 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		