

# Menüplan

28.11. bis 04.12.2022

Häusliche Kranken- und Altenpflege Dirk Ammann



Bitte kreuzen Sie die gewünschte Speise an. Wir benötigen Ihre Bestellung bis zum **23.11.2022**.  
Pro Gericht pauschal € 10,00. Zu jedem Gericht erhalten Sie eine Nachspeise aus Obst oder Dessert.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
voiliskoost1	Hühnerfrikassee in Curryrahm mit Früchten, 2,12,G,M,S Reis & Salat mit Essig/Öl-Dressing 13,2,SD,SF,12 Schokoladenpudding M 460 kcal/ 12 g Fett/ 36 g Eiweiß	Hacksteak mit 2,E,G,M,SF Erbsen- Möhrengemüse 12 & Salzkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtsoße 12,M 705 kcal / 29g Fett/ 28 g Eiweiß	Putenbruststreifen mit Grillgemüse auf Bandnudeln G Obst 706 kcal/ 8g Fett / 50 g Eiweiß	Burgunderbraten mit G,M Sauerkraut & 2,12,S Salzkartoffeln Fruchtgrütze mit Vanillesoße 12,M 664 kcal/ 30g Fett/ 12 g Eiweiß	Gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße & 12,G,M,S Salzkartoffeln & Salat mit French-Dressing 12,13,2,4,E,SD,SF Birnenkompott 462 kcal/ 13g Fett/ 36 g Eiweiß	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch & Nudeln 2,E,G,SL Obst 394 kcal/ 11g Fett/ 23 g Eiweiß	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit 1,2,4,16,G,S,M,SF Apfelrotkohl & 12,2,6,S Salzkartoffeln Kirschquarkspeise 12,M 604kcal/ 12g Fett/ 39 g Eiweiß
voiliskoost	Überbackenes Schweineschnitze mit Sauce Hollandaise & Pommes Frites Schokoladenpudding	Rindersaftgulasch mit Rotkohl & Kartoffelklöße Vanillepudding mit Fruchtsoße	"Kaiserschmarrn" zerrissene Mehlspeise mit Rosinen & Kirschen E,G,M Obst 693 kcal/ 18g Fett/ 16 g Eiweiß	Eingelegte Bratheringe mit Kartoffelpüree & Bohnensalat Fruchtgrütze mit Vanillesoße	Bunte Hackfleischschnitte mit Mais, Paprika, 12,E,G,S, SF Reisbeilage & Salat mit French-Dressing 13,2,SD,SF,2,4,E,12 Birnenkompott 810 kcal/ 40g Fett/ 32 g Eiweiß	<u>Bemerkungen:</u>	
vegetarisch	Grüne Bandnudeln mit Champignons überbacken 2,12,G,M,S Salat mit Essig/Öl-Dressing 13,2,SD,SF,12 Schokoladenpudding M 729 kcal/ 13g Fett/ 32 g Eiweiß	Paprikaschote mit Gemüsefüllung auf Tomatensoße, 12,2,G,S,SF,SL Reis & Salat mit Joghurdressing M Vanillepudding mit Fruchtsoße 12,M 533 kcal / 15g Fett/ 22 g Eiweiß	Spinat Kichererbsenauflauf mit Hirtenkäse G,M,2,12 Obst 428 kcal/ 14g Fett/ 14 g Eiweiß	Tortellini mit Käsefüllung, Tomatensoße & 12,E,G,M,S,1 Salat mit French-Dressing 12,13,2,4,E,SD,SF Fruchtgrütze mit Vanillesoße 12,M 672 kcal/ 33g Fett/ 22 g Eiweiß	Dalmatinisches Gurkengemüse mit Tomatenpüree & 12,S Kartoffelspalten G Birnenkompott 422 kcal/ 14g Fett/ 8 g Eiweiß	Bunter Gemüseeintopf mit Broccoliklebsen & Nudeln E,G,SL;2, M Obst 489 kcal/ 5g Fett/ 11 g Eiweiß	Penne mit Blattspinat, Kirschtomaten & Gorgonzolasoße 12,G,M,S Kirschquarkspeise 12,M 644 kcal/ 10g Fett/ 32 g Eiweiß



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		