

Menüplan

06.12. bis 12.12.2021

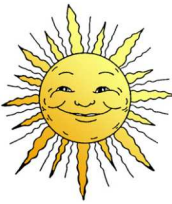
Häusliche Kranken- und Altenpflege Dirk Ammann

Tel: 0581 / 75687



Bitte kreuzen Sie die gewünschte Speise an. Wir benötigen Ihre Bestellung bis zum **01.12.2021**.
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	Hähnchenbrust „Bäuerin Art“ mit 2,G,SL Broccoli & 12 Kartoffeln Pflaumenkompott 2 502 kcal/ 7g Fett/ 39 g Eiweiß	Rindersaftgulasch mit G Spiralnudeln & G Salat mit French - Dressing 2,4,12,13,SF,E,SD Orangen- Grießspeise G,M 588 kcal/ 22g Fett/ 30 g Eiweiß	Schweinebraten mit Rahmsoße mit G,M Möhrengemüse & 12 Kartoffeln Obst 538kcal/ 12g Fett/ 39 g Eiweiß	Puten- geschnetzeltes „Exotisch“ & 1,2,G,S Salat mit Joghurtdressing M Reis Moccaspeise M 512 kcal/ 8g Fett/ 38 g Eiweiß	Schlemmerfilet mit 12,F,G,M,S Kartoffeln & Gurken- Tomatensalat Apfelschaumspeise 2,M 621 kcal/ 25g Fett/ 39 g Eiweiß	Serbischer Bohneneintopf SL,2 Obst 550 kcal/ 10g Fett/ 36 g Eiweiß	Gefüllte Putenbrust mit 1,2,G,M Erbsengemüse & 12 Kartoffelrösti Früchtequarkspeise 12,M 562 kcal/ 19g Fett/ 27 g Eiweiß
v o l k o s t 2	Gefüllten Schweinebraten mit Rotkohl & Kartoffelklöße Pflaumenkompott	Linseneintopf mit Wiener Würstchen Orangen- Grießspeise	Milchreis mit heißen Kirschen, Zimt & Zucker M Obst 818 kcal/ 18g Fett// 13 g Eiweiß	Bunte Fischpfanne mit gegrilltem Gemüse & Bandnudeln Moccaspeise	Reispfanne mit Schweinefleisch & 2,M,SL Gurken – Tomatensalat Apfelschaumspeise 2,M 506 kcal/ 34g Fett/ 30 g Eiweiß	<u>Bemerkungen:</u>	
v e g e t a r i s c h	Bunte Kartoffel- Gemüsepfanne mit Kräuterdip & 12,1,E,G,M,SF,SL Salat mit Mandarinen- dressing M Pflaumenkompott 2 531 kcal/ 22g Fett/ 16 g Eiweiß	Spinatklöße in Käsesoße mit 12,2,E,G,M Reis & SL Salat mit French-Dressing 2,4,12,13,SF,E,SD Orangen- Grießspeise G,M 568 kcal/ 25g Fett/ 18 g Eiweiß	Vegetarische Bolognese mit M,S Spaghetti & G Salat mit Joghurt -Dressing M Obst 602 kcal/ 10g Fett/ 22 g Eiweiß	Tortellini mit Käsefüllung & Tomatensoße 12,E,G,M Salat mit Joghurt-Dressing M Moccaspeise M 711 kcal/ 24g Fett/ 23 g Eiweiß	Käse- Vollkornfrikadellen mit Ratatouille Gemüse & 12,E,G,M,S,SE,SL,2 Naturreis Apfelschaumspeise 2,M 535 kcal/ 14g Fett/ 20 g Eiweiß	Schlesische Kartoffelcreme- suppe mit Croutons 2,G,M,SL Obst 341kcal/ 6g Fett / 7 g Eiweiß	Gemüseschnitzel mit Kohlrabigemüse in Rahm & 12,G,M,S,SL Kartoffeln Früchtequarkspeise 12,M 726 kcal/ 25g Fett/ 26 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		