



	<b>Menü A - Silber Klassiker</b> (auch als Mini erhältlich)	<b>Menü B - blau Vegetarisch</b> (auch als Mini erhältlich)	<b>Menü C - kalt Kalte Platte</b>	<b>Menü D - grün Schweinefleischfrei</b>	<b>Menü F Salatplatten</b>	<b>Menü G - Schwarz Kleiner Genuss</b> ist eine Miniportion	<b>Menü H - Gold Gourmet</b>	<b>Menü I - Rot Leichte Küche</b>		
<b>MO 12.06.</b>	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Geflügelsauce und hausgemachtem Kartoffelpüree, dazu Apfelmus  KJ 1943 kcal 463 E 20 KH 61 Fett 15 ZSA 11a, 17, 2, 22, 5	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Käse-Kräuterfüllung auf Sommergemüse, dazu Kräutersauce  KJ 1682 kcal 401 E 8,4 KH 38 Fett 19 ZSA 1, 10, 11a, 17, 19, 3, 5	<b>Sechs Hähnchennuggets</b> dazu Reissalat mit Curry, Früchten und Ananaspommes  KJ 3723 kcal 887 E 22 KH 99 Fett 43 ZSA 1, 10, 11a, 13, 2, 20, 4, 6	<b>Rinderbraten</b> in herzhafter Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  KJ 1718 kcal 409 E 35 KH 51 Fett 7 ZSA 11a, 17, 22, 5	<b>"Florida"</b> Salate der Saison, Kochschinken, Ananas, Kürbiskerne, Gurke und Erdbeer-Vinaigrette  KJ 2231 kcal 531 E 28 KH 73 Fett 39 ZSA 10, 2, 20, 3, 5	<b>Schweinerippchen</b> auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree *  KJ 1260 kcal 300 E 22 KH 23 Fett 13 ZSA 17, 22, 3, 5, 7	<b>Gefüllte Hähnchenbrustrolade</b> mit Sauce à la Hollandaise, dazu Kaisergemüse und Zwiebelreis  KJ 3263 kcal 777 E 28 KH 37 Fett 48 ZSA 1, 13, 17, 2, 4, 8	<b>Straßburger Platte</b> mit kleiner Scheibe Kasseler, kleiner Bockwurst und Mettwurst vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree *  KJ 2200 kcal 524 E 32 KH 31 Fett 30 ZSA 10, 17, 22, 3, 5, 7		
<b>DI 13.06.</b>	<b>Rostbratwurst</b> vom Schwein in brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln *  KJ 2322 kcal 555 E 23 KH 44 Fett 32 ZSA 10, 11a, 17, 20, 22, 5	<b>Chili sin Carne</b> mildes vegetarisches Chili mit Paprika, Tomaten und Kidneybohnen, dazu Reis und Karottensalat natur  KJ 2495 kcal 594 E 27 KH 96 Fett 11 ZSA 11a, 16, 2, 3	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Bauernsalat (Kartoffelsalat mit feinen Gemüsestreifen), dazu ein halber Pfirsich  KJ 3566 kcal 849 E 51 KH 40 Fett 54 ZSA 13, 17, 19, 2, 20, 22, 4, 5	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelrahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln  KJ 2335 kcal 556 E 35 KH 86 Fett 7 ZSA 11a, 17, 22, 5	<b>"Louisiana"</b> Salate der Saison, Hähnchenbruststreifen, Mais, Tomaten und Farmermix, dazu Cocktaildressing  KJ 1970 kcal 469 E 21 KH 11 Fett 38 ZSA 13, 2, 20, 4	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Gemüsesauce mit Vollkornnudeln  KJ 1426 kcal 488 E 52 KH 38 Fett 14 ZSA 11a, 19	<b>Paniertes Schollenfilet</b> dazu Blattspinat und Speckkartoffeln (enthält Schwein) *  KJ 2251 kcal 536 E 36 KH 38 Fett 26 ZSA 11a, 14, 17, 22, 3, 5, 7	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit feinem Wurzelgemüse, einer geräucherten Bockwurst vom Schwein und einem Brötchen *  KJ 3024 kcal 720 E 36 KH 62 Fett 36 ZSA 10, 11a, 11b, 17, 19, 22, 3, 4, 5		
<b>MI 14.06.</b>	<b>Schweinefrikadelle "Jäger Art"</b> in Jägersauce, dazu Erbsen und Kartoffelpüree *  KJ 1743 kcal 415 E 23 KH 46 Fett 14 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	<b>Oberammergauer Dampfknudel</b> mit Kirschkernfüllung, dazu feine Vanillesauce  KJ 2902 kcal 691 E 22 KH 121 Fett 13 ZSA 1, 11a, 13, 17, 2, 4	<b>Pikante Sülze "Hausfrauen Art"</b> mit selbstgemachter Remouladensauce und Speckkartoffelsalat (enthält Schwein) *  KJ 4788 kcal 1140 E 20 KH 35 Fett 104 ZSA 10, 13, 19, 20, 22, 3, 4, 5, 7, 9	<b>Geflügelbolognese</b> mit Spaghetti und Gurkensalat in Rahm  KJ 3339 kcal 795 E 47 KH 82 Fett 31 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 22, 3	<b>Schlemmersalatplatte</b> Salate der Saison, Tomaten, Champignonköpfe, Schinkenstreifen und Rettich, dazu Balsamicodressing *  KJ 1720 kcal 410 E 15 KH 16 Fett 31 ZSA 1, 10, 13, 2, 20, 22, 3, 4, 5	<b>Rührei</b> mit Blattspinat und hausgemachtem Kartoffelpüree  KJ 1772 kcal 422 E 25 KH 22 Fett 26 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	<b>Feines Kalbsfrikassee mit Spargel</b> dazu Broccoli und Eierspätzle  KJ 1751 kcal 417 E 38 KH 34 Fett 14 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 22, 3	<b>Kasseler Lummerbraten</b> (vom Schwein) in Bratensauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree *  KJ 1329 kcal 317 E 25 KH 32 Fett 10 ZSA 10, 11a, 17, 20, 22, 3, 5, 7		
<b>DO 15.06.</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Broccoli und Eierspätzle  KJ 1491 kcal 355 E 26 KH 40,5 Fett 9,9 ZSA 11a, 13, 17	<b>Vegetarische Klopse</b> in Käse-Sahnesauce mit Erbsen-Möhren natur, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  KJ 2111 kcal 503 E 26 KH 42 Fett 18 ZSA 1, 10, 11a, 13, 16, 17, 19, 22, 3, 5	<b>Fronleichnam</b>					<b>Schweineroulade mit Hackfleischfüllung</b> in Kräuter- Senfsauce, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree *  KJ 2314 kcal 551 E 37 KH 30 Fett 32 ZSA 11a, 17, 20, 22, 5		
<b>FR 16.06.</b>	<b>Heringstipp "Rheinische Art"</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und eingelegten Gurken, dazu Salzkartoffeln  KJ 3612 kcal 860 E 31 KH 55 Fett 57 ZSA 13, 14, 17, 20, 22, 4, 5, 9	<b>Kichererbsentaler</b> auf Erbsen- Möhregemüse in Rahm, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  KJ 2071 kcal 493 E 13 KH 46 Fett 23 ZSA 11a, 13, 16, 17, 18, 19, 2, 20, 22, 5	<b>Milchreis mit Früchten</b> und Apfelkompott  KJ 2474 kcal 589 E 11 KH 112 Fett 10 ZSA 1, 17, 2, 5	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln  KJ 2013 kcal 479 E 23 KH 29 Fett 24 ZSA 11a, 17, 19, 22, 5	<b>"Leichte Linie"</b> Salat der Saison, mit Tomaten, Gurken, Zucchini, Möhrenstreifen, dazu Cocktaildressing  KJ 1609 kcal 383 E 4 KH 9 Fett 37 ZSA 13, 20, 4	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  KJ 2491 kcal 593 E 42 KH 84 Fett 9 ZSA 11a, 2, 22, 4, 5	<b>Gemüseintopf "Pichelsteiner Art"</b> mit Kartoffelwürfeln, Gemüseeinlage und Hähnchenbruststreifen  KJ 1212 kcal 360 E 28 KH 31 Fett 13 ZSA 17, 19, 22, 5			
<b>SA 17.06.</b>	<b>Gutbürgerlicher Möhreintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Rostbratwurst vom Schwein *  KJ 2772 kcal 660 E 21 KH 41 Fett 46 ZSA 10, 22, 3, 5, 7	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> (mit Sojafüllung) in Tomatensauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  KJ 1957 kcal 466 E 24 KH 56 Fett 16 ZSA 11a, 11d, 13, 16, 17, 19, 22, 5	<b>Besteller / Name:</b>					<b>Familien- und Krankenpflege e.V. Essen - Essen auf Rädern -</b>		
<b>SO 18.06.</b>	<b>Schweinenackenbraten</b> in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel *  KJ 2365 kcal 563 E 34 KH 70 Fett 16 ZSA 11a, 17, 2, 20, 22, 4, 5	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Schnittlauchsauce, Broccoli natur und Salzkartoffeln  KJ 1890 kcal 450 E 17 KH 62 Fett 14 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 22, 3, 4, 5	<b>Wir wünschen Ihnen guten Appetit</b>					<b>Ansprechpartnerin: Frau Rohde</b>		
			<b>Für Mini Portion bitte 2 Kreuze in das entsprechende Menüfeld eintragen</b>					<b>Telefon. (02 01) 78 80 11</b> <b>Telefax: (02 01) 78 83 17</b>		
			<b>Gedünstete Hähnchenbrust natur</b> in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Möhren und Mais) und Salzkartoffeln  KJ 2188 kcal 521 E 42 KH 70 Fett 7 ZSA 11a, 17, 22, 5							

Unsere frischen Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Angaben über kcal/kJ und Nährwerte sind Durchschnittswerte, die sich auf verpackte Folienmenüs beziehen. Folgende Abkürzungen für die Nährwerte werden genutzt: E=Eiweiß, KH=Kohlenhydrate. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke hergestellt. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. \* = Diese Menüs enthalten Schweinefleisch. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene.

Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen, Informationen und Allergenen:

1=Farbstoff	2=Säuerungsmittel	3=Konservierungsmittel	4=Verdickungsmittel	5=Antioxidationsmittel	6=aus Fleischteilen zusammengefügt	7=Nitritpökelsalz	8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett	9=Süßungsmittel	10= Phosphat
11a = Weizen	11b = Gerste	11c = Hafer	11d = Dinkel	12=Krebstiere	13= Ei	14=Fisch	15=Erdnüsse	16=Soja	17=Milch
18a = Mandeln	18b = Haselnüsse	19=Sellerie	20=Senf	21= Sesamsamen	22=Schwefel	23=Lupinen	24=Weichtiere		

Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

Woche  
24.KW'17  
(6)

MO  
12.06.

DI  
13.06.

MI  
14.06.

DO  
15.06.

FR  
16.06.

SA  
17.06.

SO  
18.06.

	<b>Sonderkost 1</b> <b>Leichte Vollkost</b> cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert, laktosefrei	<b>Sonderkost 2</b> <b>Glutenfreie Vollkost</b>	<b>Sonderkost 3</b> <b>Pürierte Kost</b> cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert
	<b>Rinderbraten</b> in brauner Sauce, dazu Blumenkohl natur und Kartoffeln	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Bockwurst vom Schwein	<b>Rinderbraten</b> in brauner Sauce, dazu Blumenkohl natur und Kartoffelpüree
	KJ 1100 kcal 262 E 20 KH 32 Fett 5 ZSA 11a, 22, 5	KJ 2444 kcal 582 E 30 KH 48 Fett 30 ZSA 3,5,7,19,20 *	KJ 1222 kcal 291 E 21 KH 29 Fett 9 ZSA 10, 11a, 17, 22, 5
	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Gemüsesauce mit Vollkornnudeln	<b>Milchreis</b> mit Sauerkirschen	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Gemüsesauce, dazu Kartoffelpüree
	KJ 2050 kcal 488 E 52 KH 38 Fett 14 ZSA 11a, 19	KJ 1159 kcal 276 E 8 KH 52 Fett 4 ZSA 9,17	KJ 2142 kcal 503 E 53 KH 28 Fett 19 ZSA 10, 11a, 17, 19, 5
	<b>Geflügelbolognese</b> mit Spaghetti	<b>Schweinenackensteak</b> mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln	<b>Geflügelbolognese</b> mit Kartoffelpüree
	KJ 1665 kcal 397 E 11 KH 68 Fett 9 ZSA 11a, 22	KJ 2562 kcal 610 E 29 KH 48 Fett 34 ZSA 20,21 *	KJ 1420 kcal 338 E 16 KH 55 Fett 5 ZSA 10, 11a, 17, 22, 5
	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Broccoli und Eierspätzle	<b>Ungarischer Feuertopf</b> mit Cabanossi, Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika, Mais, Zwiebeln	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Broccoli und Kartoffelpüree
	KJ 1465 kcal 350 E 27 KH 44,5 Fett 5,5 ZSA 11a, 13	KJ 2618 kcal 627 E 38 KH 82 Fett 38 ZSA 3,5,7,16,19,20 *	KJ 1230 kcal 290 E 23,5 KH 32,5 Fett 6 ZSA 10, 11a, 17, 5
	<b>Gemüseintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, buntem Gemüse und Hähnchenbruststreifen	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Spinat und Bechamelkartoffeln	<b>Gemüseintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, buntem Gemüse und Hähnchenbruststreifen
	KJ 1260 kcal 300 E 19 KH 16 Fett 6 ZSA 19, 22, 5	KJ 1163 kcal 277 E 25 KH 25 Fett 8 ZSA 17,19	KJ 1260 kcal 300 E 19 KH 16 Fett 6 ZSA 19, 22, 5
	<b>Putenbraten</b> in Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffeln	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Schweinefleisch, Karotten, Erbsen, Lauch und Kartoffeln	<b>Putenbraten</b> in Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree
	KJ 1125 kcal 268 E 19 KH 34 Fett 31 ZSA 11a, 22, 5	KJ 857 kcal 204 E 22 KH 17 Fett 6 ZSA 19 *	KJ 1091 kcal 260 E 19 KH 28 Fett 4 ZSA 10, 11a, 17, 5
	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl natur und Kartoffeln	<b>Feines Hühnerfrikassee</b> mit Karottenscheiben und Reis	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl natur und Kartoffelpüree
	KJ 1105 kcal 263 E 20 KH 27 Fett 25 ZSA 11a, 22, 5	KJ 2243 kcal 534 E 32 KH 49 Fett 23 ZSA 13,17,19	KJ 1056 kcal 252 E 20 KH 22 Fett 38 ZSA 10, 11a, 17, 5

Unsere frischen Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Angaben über kcal/kJ und Nährwerte sind Durchschnittswerte, die sich auf verpackte Folienmenüs beziehen. Folgende Abkürzungen für die Nährwerte werden genutzt: E=Eiweiß, KH=Kohlenhydrate. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. \* = Diese Menüs enthalten Schweinefleisch. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene.

	1=Farbstoff	2=Säuerungsmittel	3=Konservierungsmittel	4=Verdickungsmittel	5=Antioxidationsmittel	6=aus Fleischteilen zusammengefügt	7=Nitritpökelsalz	8=Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett	9=Süßungsmittel	10=Phosphat
<b>&amp; Allergenen:</b>	11a=Weizen 18a=Mandeln	11b=Gerste 18b=Haselnüsse	11c=Hafer 19=Sellerie	11d=Dinkel 20=Senf	12=Krebstiere 21= Sesamsamen	13=EI 22=Schwefel	14=Fisch 23=Lupinen	15=Erdnüsse 24=Weichtiere	16=Soja	17=Milch

Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein. (Ausnahmen: Sonderkost 1: Laktosefrei Sonderkost 2: Glutenfrei)