



	Menü A - Silber Klassiker (auch als Mini erhältlich)	Menü B - blau Vegetarisch (auch als Mini erhältlich)	Menü C - kalt Kalte Platte	Menü D - grün Schweinefleischfrei	Menü F Salatplatten	Menü G - Schwarz Kleiner Genuss ist eine Miniportion	Menü H - Gold Gourmet	Menü I - Rot Leichte Küche	
MO 26.06.	Gedünstete Hähnchenbrust natur in Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Gabelspaghetti kJ 1533 kcal 365 E 24 KH 45 Fett 9 ZSA 11a, 17	Zwei Kartoffeltaschen auf Curry-Frucht-Reis, dazu Tzatziki kJ 2890 kcal 685 E 18 KH 86,5 Fett 29 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 4, 5	Nudelsalat (Öl & Essig) mit Paprika, Mais, Gurke, dazu Hähnchenbrust natur kJ 2197 kcal 523 E 37 KH 55 Fett 16 ZSA 11a, 2, 9	Tortellini mit Käsefüllung dazu mediterrane Tomatensauce (Sauce von stückigen Tomaten mit Basilikum) und Farmersalat kJ 2604 kcal 620 E 13 KH 59 Fett 37 ZSA 11a, 13, 17, 19, 20	"Rheinland" Salate der Saison, geriebener Gouda, Schinkenwurst (vom Schwein, Rettich, Tomaten, dazu unser Hausdressing) * kJ 3352 kcal 798 E 28 KH 44 Fett 75 ZSA 10, 13, 17, 2, 20, 3, 4, 5, 7	Geflügelfrikadelle in Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln kJ 1391 kcal 331 E 14 KH 43 Fett 10 ZSA 11a, 13, 17, 20, 22, 5	Kalbsgeschnetzeltes "Berner Art" mit herzhafter Champignonsauce, mit Eierspätzle, dazu Farmersalat kJ 2562 kcal 610 E 25 KH 47 Fett 35 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 19, 20, 22, 3	Currywurst Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce, dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln * kJ 2478 kcal 590 E 22 KH 56 Fett 31 ZSA 10, 11a, 17, 19, 2, 20, 22, 5	
DI 27.06.	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln * kJ 1844 kcal 439 E 33 KH 47 Fett 13 ZSA 11a, 17, 2, 20, 22, 5	Kichererbsentaler auf Paprikagemüse dazu hausgemachtes Kartoffelpüree kJ 1667 kcal 397 E 11 KH 53 Fett 14 ZSA 11a, 13, 16, 17, 18, 19, 2, 20, 22, 5	Paniertes Schweinekotelett mit Senf, dazu Nudelsalat * kJ 2819 kcal 675 E 33 KH 50 Fett 38 ZSA 11a, 13, 2, 20, 4, 5, 9	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleischsauce und Karottensalat natur kJ 2751 kcal 655 E 41 KH 51 Fett 32 ZSA 11a, 2, 3	"TexMex" Salate der Saison, Hähnchenkeule, Mais, Peperoni, Zucchini, dazu Balsomicodressing kJ 2192 kcal 522 E 21 KH 16 Fett 95 ZSA 1, 13, 2, 20, 22, 4, 5	Fleischkäse aus Schweinefleisch mit Röstzwiebeln, Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree * kJ 2194 kcal 522 E 25 KH 30 Fett 33 ZSA 10, 17, 2, 20, 22, 3, 5	Schweinerückensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse an Sauce à la Hollandaise, dazu Reis und Karottensalat natur * kJ 3746 kcal 892 E 36 KH 46 Fett 63 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 2, 3, 4, 8	Rinderfrikadelle in Tomaten-Senf-Sauce mit Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Mais) und hausgemachtem Kartoffelpüree kJ 1995 kcal 475 E 19 KH 55 Fett 18 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 22, 5	
MI 28.06.	Hähnchen Cordon Bleu (Putenschnitten u. Käse) auf Reis mit Curry-Fruchtsauce und Erbsen-Möhrengemüse kJ 2037 kcal 485 E 13 KH 76 Fett 14 ZSA 1, 10, 11a, 17, 2, 20, 3, 6, 7	Möhrenschnitzel auf Gabelspaghetti und süß-saurer Sauce (Tomate) kJ 2163 kcal 515 E 12 KH 80 Fett 15 ZSA 11a, 13, 17, 2, 5	Roter Linsensalat dazu Kräuterquark und Kochschinkenstreifen vom Schwein * kJ 3100 kcal 738 E 54 KH 73 Fett 22 ZSA 10, 17, 20, 3, 5	Hähnchengulasch mit Erbsen und Salzkartoffeln kJ 1625 kcal 387 E 35 KH 47 Fett 6 ZSA 11a, 17, 22, 5	"Bombay" Salate der Saison, Schweinefilet, Pfirsich, geröstete Mandeln, und Erdbeer Vinaigrette * kJ 2629 kcal 626 E 26 KH 62 Fett 30 ZSA 18a, 2, 20, 3	Drei Hähnchennuggets auf Reis, mit Curry-Fruchtsauce kJ 1470 kcal 350 E 13 KH 43 Fett 14 ZSA 10, 11a, 17, 2, 20, 6	Seehechtfilet auf Blattspinat, dazu Kräuter-Senf-Sauce und Salzkartoffeln kJ 2167 kcal 516 E 42 KH 39 Fett 21 ZSA 11a, 14, 17, 20, 22, 5	Gulaschsuppe "Ungarische Art" mit Schweinefleisch, Paprika und Pilzen, dazu ein Brötchen * kJ 1795 kcal 429 E 37 KH 60 Fett 4 ZSA 11a, 11b, 17, 4	
DO 29.06.	Kasseler Braten vom Schwein auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree * kJ 1806 kcal 430 E 24 KH 36 Fett 21 ZSA 10, 17, 22, 3, 5, 7	Herzhafte Kartoffelsuppe mit feinem Wurzelgemüse und vegetarischen Klopsen (Soja, Weizen) kJ 3541 kcal 843 E 45 KH 76 Fett 49 ZSA 11a, 13, 16, 17, 19, 22, 5	Zwei Stücke Fleischwurst vom Schwein mit Kartoffelsalat und Portionssenf * kJ 4016 kcal 956 E 33 KH 32 Fett 77 ZSA 13, 20, 22, 4, 5, 9	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Rotkohl und Salzkartoffeln kJ 1449 kcal 345 E 22 KH 45 Fett 8 ZSA 11a, 17, 2, 20, 22, 5, 9	"Schweizer Art" Salate der Saison, Kochschinken vom Schwein, Käse, Champignons, Gurke, dazu unser Cocktaildressing * kJ 3049 kcal 726 E 42 KH 5 Fett 60 ZSA 10, 13, 17, 2, 20, 3, 4, 5	Kleines Putensteak in feiner Geflügelsauce, dazu Rotkohl und ein Kartoffelknödel kJ 1462 kcal 348 E 25 KH 47 Fett 4 ZSA 11a, 2, 22, 4, 5	Gefüllte Hähnchenbrustrolade mit Sauce à la Hollandaise, dazu Kaisergemüse und Reis kJ 2610 kcal 622 E 30 KH 43 Fett 35 ZSA 1, 13, 17, 2, 4, 8	Gegrilltes Putensteak in Geflügelsauce, dazu Karotten und Salzkartoffeln kJ 1676 kcal 399 E 34 KH 51 Fett 5 ZSA 11a, 17, 22, 5	
FR 30.06.	Paniertes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Kartoffeln und Rahmgurkensalat kJ 2688 kcal 640 E 21 KH 54 Fett 38 ZSA 11a, 13, 14, 17, 19, 2, 20, 22, 3, 5	Feiner Vanillemilchreis mit karibischer Fruchtsauce kJ 2360 kcal 562 E 10 KH 95 Fett 16 ZSA 1, 17	Sechs Hähnchennuggets dazu Reissalat mit Curry, Früchten und Ananasgarnitur kJ 3723 kcal 887 E 22 KH 99 Fett 43 ZSA 1, 10, 11a, 13, 2, 20, 4, 6	Gegrillte Hähnchenkeule auf Karottengemüse und Kartoffelpüree kJ 2898 kcal 690 E 53 KH 36 Fett 37 ZSA 11a, 17, 22, 5	"Griechische Art" Salate der Saison, Hirtenkäse, Oliven, Zucchini- und Karottenstreifen, dazu unser Hausdressing kJ 2302 kcal 548 E 14 KH 4 Fett 53 ZSA 13, 17, 20, 4	Rührei mit Blattspinat und hausgemachtem Kartoffelpüree kJ 1772 kcal 422 E 25 KH 22 Fett 26 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	Rinderbraten "Esterhazy Art" mit kräftiger Gemüsesauce, dazu Salzkartoffeln kJ 1491 kcal 355 E 20 KH 49 Fett 9 ZSA 11a, 19, 22, 5	Klassischer Linseneintopf mit feinem Wurzelgemüse, dazu eine Bockwurst vom Schwein und ein Brötchen * kJ 2221 kcal 529 E 24 KH 48 Fett 27 ZSA 10, 11a, 11b, 17, 19, 22, 3, 4, 5	
SA 01.07.	Westfälische Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Geflügelbuckwurstchen kJ 1709 kcal 407 E 21 KH 28 Fett 22 ZSA 17, 19, 2, 22, 3, 5, 7	Vegetarische Klopse (Soja, Weizen) in milder Kapernsauce mit Bohnengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree kJ 2058 kcal 490 E 27 KH 47 Fett 20 ZSA 11a, 13, 16, 17, 19, 22, 5	Besteller / Name:					Familien- und Krankenpflege e.V. Essen - Essen auf Rädern - Ansprechpartnerin: Frau Rohde Telefon. (02 01) 78 80 11 Telefax: (02 01) 78 83 17	
SO 02.07.	Paniertes Hähnchenbrustschnitzel auf Erbsengemüse, dazu Geflügelsauce und Salzkartoffeln kJ 2205 kcal 525 E 37 KH 76 Fett 7 ZSA 11a, 17, 22, 5	Sommergemüse (Bohnen, Mais, Broccoli) mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln kJ 2305 kcal 549 E 7 KH 40 Fett 39 ZSA 1, 13, 17, 2, 22, 4, 5, 8	Wir wünschen Ihnen guten Appetit						
Für Mini Portion bitte 2 Kreuze in das entsprechende Menüfeld eintragen									Schweinefrikadelle auf Lauch-Rahmgemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree * kJ 1612 kcal 384 E 28 KH 43 Fett 10 ZSA 11a, 13, 17, 2, 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 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.

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
26.KW'17
(2)

MO
26.06.

DI
27.06.

MI
28.06.

DO
29.06.

FR
30.06.

SA
01.07.

SO
02.07.

Sonderkost 1 Leichte Vollkost cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert, laktosefrei	Sonderkost 2 Glutenfreie Vollkost	Sonderkost 3 Pürierte Kost cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert
Hähnchenbrustfilet natur mit Geflügelsauce, dazu Karotten natur und Eierspätzle kj 1460 kcal 340 E 26,5 KH 46,5 Fett 4 ZSA 11a, 13	Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch kj 1491 kcal 355 E 21 KH 32 Fett 16 ZSA 19	Hähnchenbrustfilet natur mit Geflügelsauce, dazu Karotten natur und Kartoffelpüree kj 1182 kcal 282 E 19 KH 29 Fett 38 ZSA 10, 11a, 17, 5
Rinderbolognese mit Nudeln kj 2138 kcal 500 E 14 KH 63 Fett 12 ZSA 11a	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl in Rahm kj 1587 kcal 378 E 9 KH 45 Fett 18 ZSA 19	Rinderbolognese mit Kartoffelpüree kj 1426 kcal 340 E 17 KH 35 Fett 7 ZSA 10, 11a, 17, 5
Hähnchengulasch mit Broccoli und Salzkartoffeln kj 1399 kcal 333 E 23 KH 45 Fett 5 ZSA 11a, 22, 5	Spiegelei mit Spinat und Kartoffeln kj 1586 kcal 379 E 24 KH 38 Fett 14 ZSA 13, 16, 18	Hähnchengulasch mit Broccoli und Kartoffelpüree kj 1317 kcal 314 E 22 KH 39 Fett 7 ZSA 10, 11a, 17, 5
Rindergeschnetztes mit Champignons und Gurkenwürfeln, dazu Nudeln kj 2314 kcal 551 E 50 KH 55 Fett 14 ZSA 11a, 20, 22, 9	Rinderbrust in Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln kj 3049 kcal 726 E 33 KH 50 Fett 44 ZSA 17, 19	Rindergeschnetztes mit Champignons und Gurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree kj 1785 kcal 425 E 44 KH 31 Fett 13 ZSA 10, 11a, 17, 20, 22, 5, 9
Champignon - Gemüsepfanne dazu Kartoffeln kj 802 kcal 191 E 8 KH 34 Fett 2 ZSA 11a, 19, 20, 22, 5	Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln kj 1067 kcal 254 E 9 KH 33 Fett 9 ZSA -	Champignon - Gemüsepfanne dazu Kartoffelpüree kj 882 kcal 210 E 9 KH 28 Fett 7 ZSA 10, 11a, 17, 19, 20, 22, 5
Vegetarische Kartoffel-suppe mit Wurzelgemüse kj 966 kcal 230 E 7 KH 35 Fett 6 ZSA 17, 19, 22, 5	Erbse Eintopf mit Wiener Würstchen vom Schwein * kj 2251 kcal 536 E 25 KH 36 Fett 32 ZSA 3,5,7,19,20	Vegetarische Kartoffel-suppe mit Wurzelgemüse kj 966 kcal 230 E 7 KH 35 Fett 6 ZSA 17, 19, 22, 5
Gegrilltes Putensteak mit feiner Geflügelsauce, Blumenkohl natur und Kartoffeln kj 1434 kcal 342 E 18 KH 29 Fett 10 ZSA 11a, 22, 5	Kasseler (vom Schwein) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree * kj 1982 kcal 472 E 21 KH 37 Fett 27 ZSA 3,5,7,17	Gegrilltes Putensteak mit feiner Geflügelsauce, Blumenkohl natur und Kartoffelpüree kj 1380 kcal 329 E 17 KH 23 Fett 11 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.

Mit folg. zugef. Zusatzstoffen, Informationen	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
& Allergenen:	11a=Weizen 18a=Mandeln	11b=Gerste 18b=Haselnüsse	11c=Hafer 19=Sellerie	11d=Dinkel 20=Senf	12=Krebstiere 21=Sesamsemen	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)