

	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 03.07.	Currywurst Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce, dazu Kartoffel-Röstzwiebelpüree und Karottensalat *	Tomaten-Gemüse-Eintopf mit vegetarischem Sojabällchen	Zwei Scheiben vom Schinkenbraten (Schweinefleisch) dazu Kartoffelsalat und Remouladensauce *	Hausgemachte Rinderfrikadelle in kräftiger Sauce mit Brechbohngemüse und Salzkartoffeln	"Bunte Salatplatte" Salate der Saison, Schweinefrikadelle, gekochtes Ei, Rettich und Gurken, dazu Balsamicodressing *	Rostbratwürstchen vom Schwein auf Brechbohnen mit hausgemachtem Kartoffelpüree *	Feines Kalbsfrikassee mit Spargel dazu Broccoli und Eierspätzle	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung in Kräuter- Senfsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln *
DI 04.07.	Frikadelle vom Schwein in herzhafter Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln *	Broccoli- Nuss- Ecke dazu Kartoffelpüree und Joghurt дип	Gegrillte Hähnchenkeule auf Reissalat mit Curry, Früchten und Pfirsichgarnitur	Hähnchenschnitzel "Mailänder Art" auf Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Krautsalat "Hawaii"	"Alfredo" Salate der Saison, grüne Nudeln, Thunfisch, Oliven, Tomaten, dazu unser Hausdressing	Ein Fleischklops vom Schwein in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln *	Schweinerückensteak in deftiger Sauce mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Zwiebelreis *	Herzhafter Rinderbraten in brauner Sauce mit Erbsengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree
MI 05.07.	Schweinegulasch "Gärtnerinnen Art" mit Kartoffeln, dazu Bohnensalat in Rahm *	Gemüseschnitzel auf Pilzrisotto dazu fruchtige Tomatensauce	Drei Reibekuchen mit feinem Apfelsmus	Rheinischer Rindersauerbraten in Rosinensauce mit Spirellinudeln und Apfelsmus	"Bombay" Salate der Saison, Schweinefilet, Pfirsich, geröstete Mandeln, und Erdbeer Vinaigrette *	Kleines Schweineschnitzel auf Pariser Karotten mit deftiger Sauce und Kartoffelpüree *	Wildlachsfilet in feiner Zitronensauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Grüner Erbseneintopf dazu Geflügelbratwurst und einem Brötchen
DO 06.07.	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu feine Erbsen und Reis	Zwei Reisbratlinge mit Curryfruchtsauce, dazu Sommergemüse und Blattsalat mit Erdbeer- Vinaigrette	Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Nudelsalat, dazu Portionssenf *	Käsetortellini mit mediterraner Tomatensauce, dazu Blattsalat mit Erdbeer-Vinaigrette	"Gelderland" Salate der Saison, Kochschinken vom Schwein, Tomaten, Spargel, Karottenstifte und Joghurt dressing *	Drei kleine Schweinefrikadellen auf Reis, mit Champignon-Rahmsauce und Blumenkohl *	Gefüllte Rinderroulade (Zwiebel, Speck, Gurke) in kräftiger Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (enthält Schwein) *	Schweinebraten in Champignon-Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln *
FR 07.07.	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und eingelegten Gurken, dazu Salzkartoffeln	Vegetarische Bolognese (Soja) mit Spaghetti und Gurkensalat natur	Rhabarber-Erdbeer-Kompott, dazu feiner Vanillepudding	Hähnchenbrust in Currymarinade auf Pfannengemüse, dazu Sojasauce und Reis	"Virginia" Salate der Saison mit Chicken Wings, Mais, Kidneybohnen und Rettich, dazu Cocktaildressing	Lammhacksteak auf Prinzessbohnen, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	Schweinefiletspitzen "Ratsherren Art" dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln *	Schnittbohneintopf dazu Geflügelbratwurstchen, dazu ein Brötchen
SA 08.07.	Sommerlicher Gemüseintopf mit Hähnchenbruststreifen	Gefüllte grüne Paprikaschote mit Weizenschrot in Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln	Besteller / Name:					Paniertes Schweinekotelett auf Möhrengemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree *
SO 09.07.	Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Eieromelett auf Leipziger Allerlei, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	Wir wünschen Ihnen guten Appetit					Gegrillte Hähnchenkeule auf Sommergemüse, dazu Kartoffelpüree
Familien- und Krankenpflege e.V. Essen - Essen auf Rädern - Ansprechpartnerin: Frau Rohde								
Telefon. (02 01) 78 80 11								
Telefax: (02 01) 78 83 17								
Für Mini Portion bitte 2 Kreuze in das entsprechende Menüfeld eintragen								

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

Woche
27.KW'17
(3)

MO
03.07.

DI
04.07.

MI
05.07.

DO
06.07.

FR
07.07.

SA
08.07.

SO
09.07.

Sonderkost 1 Leichte Vollkost cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert, laktosefrei	Sonderkost 2 Glutenfreie Vollkost	Sonderkost 3 Pürierte Kost cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert
Rinderfrikadelle in brauner Sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln kj 1402 kcal 334 E 16 KH 33 Fett 12 ZSA 11a, 13, 2, 22, 5	Schweinenackensteak mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln * kj 2562 kcal 610 E 29 KH 48 Fett 34 ZSA 20,21	Rinderfrikadelle in brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffelpüree kj 1353 kcal 322 E 16 KH 26 Fett 13 ZSA 10, 11a, 13, 17, 2, 5
Rinderbraten in brauner Sauce mit Rosenkohl natur und Kartoffeln kj 1092 kcal 260 E 10 KH 31 Fett 8 ZSA 11a, 22, 5	Milchreis mit Sauerkirschen kj 1159 kcal 276 E 8 KH 52 Fett 4 ZSA 9,17	Rinderbraten in brauner Sauce mit Rosenkohl natur und Kartoffelpüree kj 1119 kcal 267 E 9 KH 24 Fett 9 ZSA 10, 11a, 17, 22, 5
Feines Gemüseallerlei mit Nudeln kj 2033 kcal 484 E 15 KH 54 Fett 23 ZSA 11a	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein * kj 2444 kcal 582 E 30 KH 48 Fett 30 ZSA 3,5,7,19,20	Feines Gemüseallerlei mit Kartoffelpüree kj 1591 kcal 379 E 10 KH 37 Fett 21 ZSA 10, 11a, 17, 5
Hähnerragout in Tomatensauce, mit Kohlrabi natur und Reis kj 1090 kcal 260 E 13 KH 34 Fett 20 ZSA 11a	Putenschinken auf Wirsing, dazu Salzkartoffeln kj 1193 kcal 284 E 22 KH 30 Fett 9 ZSA 3,7	Hähnerragout in Tomatensauce, mit Kohlrabi natur und Kartoffelpüree kj 1134 kcal 270 E 14 KH 32 Fett 32 ZSA 10, 11a, 17, 5
Hähnchenbrust in Currymarinade, auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffel kj 1673 kcal 398 E 21 KH 41 Fett 12 ZSA 1, 11a, 16, 2, 20, 22, 5	Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Bechamelkartoffeln kj 1163 kcal 277 E 25 KH 25 Fett 8 ZSA 17,19	Hähnchenbrust in Currymarinade, auf Karottengemüse, dazu Kartoffelpüree kj 1578 kcal 376 E 21 KH 33 Fett 14 ZSA 1, 10, 11a, 16, 17, 2, 20, 5
Sommerlicher Gemüse Eintopf mit Hähnchenbruststreifen kj 937 kcal 223 E 24 KH 20 Fett 4 ZSA 22, 5	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch, Karotten, Erbsen, Lauch und Kartoffeln * kj 857 kcal 204 E 22 KH 17 Fett 6 ZSA 19	Sommerlicher Gemüse Eintopf mit Hähnchenbruststreifen kj 937 kcal 223 E 24 KH 20 Fett 4 ZSA 22, 5
Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Blumenkohl natur und Kartoffeln kj 1051 kcal 250 E 9 KH 29 Fett 7 ZSA 11a, 22, 5	Feines Hühnerfrikassee mit Karottenscheiben und Reis kj 2243 kcal 534 E 32 KH 49 Fett 23 ZSA 13,17,19	Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Blumenkohl natur und Kartoffelpüree kj 1000 kcal 238 E 9 KH 24 Fett 9 ZSA 10, 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 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.	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=Sesamkörner	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)