



	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 10.07.	Köfte vom Rind in brauner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln kJ 1506 kcal 359 E 11 KH 52 Fett 11 ZSA 11a, 13, 17, 22, 5	Kohlrabi-Fingermöhren mit Sauce à la Hollandaise, und Kartoffelpüree kJ 2553 kcal 608 E 9 KH 38 Fett 45 ZSA 1, 13, 17, 2, 22, 4, 5, 8	Milchreis mit Früchten und Apfelkompott kJ 2474 kcal 589 E 11 KH 112 Fett 10 ZSA 1, 17, 2, 5	Spaghetti "Napol" mit fruchtiger Tomatensauce und Gurkensalat in Rahm kJ 2625 kcal 625 E 15 KH 74 Fett 30 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 3	"Capriciosa" Salate der Saison, Gurke, Schweineschinken, Käse und Rettichstreifen, dazu Hausdressing * kJ 2545 kcal 606 E 32 KH 4 Fett 51 ZSA 10, 13, 17, 20, 3, 4, 5	Drei Hähnchennuggets auf Reis, mit Curry-Fruchtsauce kJ 1470 kcal 350 E 13 KH 43 Fett 14 ZSA 10, 11a, 17, 2, 20, 6	Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln kJ 1086 kcal 259 E 17 KH 25 Fett 9 ZSA 11a, 17, 19, 2, 22, 5, 9	Hähnchen Cordon bleu (gef. mit Putenschinken u. Käse) auf Erbsen, dazu Curryrahmsauce mit Früchten und Reis kJ 2495 kcal 591 E 30 KH 92 Fett 12 ZSA 1, 10, 11a, 17, 2, 20, 3, 6, 7		
DI 11.07.	Schachlikgulasch vom Schwein mit Balkangemüse, dazu Reis * kJ 2570 kcal 607 E 48 KH 83 Fett 9 ZSA 11a, 17, 19, 20, 22	Reisbratling auf Spirellinudeln, dazu Gemüse-Käsesauce kJ 1709 kcal 407 E 9,5 KH 58 Fett 14 ZSA 1, 10, 11a, 17, 19, 3	Delikatess-Brathering mit frischen Zwiebelringen und hausgemachtem Kartoffelsalat natur kJ 2919 kcal 695 E 27 KH 37 Fett 49 ZSA 11a, 14, 2, 20, 22, 5, 9	Rinderfrikadelle auf Erbsen-Möhrengemüse in Rahm, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree kJ 2197 kcal 523 E 31 KH 51 Fett 21 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	"Oriental" Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen, Ananas, Mandarine, Mandelsplittern und Senf-Honig-Dressing kJ 2192 kcal 522 E 21 KH 32 Fett 34 ZSA 13, 18a, 2, 20, 4	Gegrilltes Putensteak auf Blattspinat, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree kJ 2050 kcal 480 E 26,5 KH 43 Fett 21 ZSA 11a, 17, 22, 5	Schweinerückensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse an Sauce à la Hollandaise, dazu Reis und Gurkensalat natur * kJ 3826 kcal 911 E 36 KH 35 Fett 70 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 2, 20, 4, 8	Putensteak mit Tomaten-Frischkäsesauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln kJ 1344 kcal 320 E 13 KH 34 Fett 11 ZSA 1, 10, 11a, 17, 22, 3, 5		
MI 12.07.	Hähnchen-Currypfanne vom Schwein mit Balkangemüse und Karottensalat natur kJ 1464 kcal 349 E 17 KH 54 Fett 7 ZSA 11a, 17, 19, 2, 20, 3	Kartoffeltaschen auf Korkenziehernudeln, dazu mediterrane Tomatensauce kJ 2094 kcal 499 E 10 KH 70 Fett 19 ZSA 11a, 17, 19, 5	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung und feiner Vanillesauce kJ 2108 kcal 502 E 14 KH 82 Fett 13 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17	Makkaroni mit Rinderhackfleischsauce, dazu Karottensalat natur kJ 2869 kcal 683 E 33 KH 81 Fett 25 ZSA 11a, 2, 3	"Wiener Art" Salate der Saison, kleines Schweineschnitzel, Möhrenstreifen, Gurken und Hausdressing * kJ 2104 kcal 501 E 15 KH 16 Fett 42 ZSA 11a, 13, 20, 4	Hähnchenbrust natur auf Blattspinat, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree kJ 1709 kcal 407 E 32 KH 40 Fett 12 ZSA 17, 22, 5	Paniertes Schollenfilet dazu Blattspinat und Speckkartoffeln (enthält Schwein) * kJ 2251 kcal 536 E 36 KH 38 Fett 26 ZSA 11a, 14, 17, 22, 3, 5, 7	Möhrensuppe "Hausfrauen Art" mit Kartoffeleinlage, dazu eine Mettwurst vom Schwein * kJ 2982 kcal 710 E 19 KH 41 Fett 52 ZSA 10, 19, 22, 3, 5		
DO 13.07.	Schweinefrikadelle in brauner Sauce mit Kartoffel-Möhren-Untereinander, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing * kJ 1805 kcal 430 E 25,5 KH 29 Fett 22,5 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 22, 4, 5	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln kJ 1205 kcal 287 E 16 KH 30 Fett 11 ZSA 13, 17, 2, 22, 4, 5	Gegrillte Hähnchenkeule auf Reissalat mit Bärlauch, Früchte- und Ananass garnitur kJ 3545 kcal 844 E 30 KH 58 Fett 54 ZSA 13, 2, 20, 4	Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln kJ 2139 kcal 509 E 28 KH 57 Fett 18 ZSA 11a, 17, 22, 5	"Niçoise" Salate der Saison, mit Thunfisch, Ei, Oliven, Tomaten und Cocktaildressing kJ 2621 kcal 624 E 25 KH 6 Fett 56 ZSA 13, 14, 16, 2, 20, 4	Fischstäbchen auf Blattspinat und Salzkartoffeln kJ 1495 kcal 356 E 26 KH 34 Fett 12 ZSA 11a, 14, 17, 22, 5	Gefüllte Hähnchenbrustrolade in Curryfruchtsauce, dazu Broccoli und Langkornreis kJ 2260 kcal 538 E 31 KH 57 Fett 20 ZSA 1, 11a, 17, 2, 20	Schweineschnitzel auf Mischgemüse (Erbsen, Möhren und Mais) mit Paprika - Tomatensauce und Salzkartoffeln * kJ 2533 kcal 603 E 31 KH 85 Fett 14 ZSA 11a, 17, 22, 5		
FR 14.07.	Gedünstete Hähnchenbrust in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln kJ 1541 kcal 367 E 39 KH 41 Fett 4 ZSA 11a, 17, 22, 5	Kichererbsentaler auf Reis, dazu Rataouillegemüse und Joghurt dip kJ 1578 kcal 376 E 9 KH 40 Fett 15 ZSA 11a, 13, 16, 17, 18, 19, 2, 20, 22, 5	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Obstgarnitur kJ 3851 kcal 917 E 36 KH 99 Fett 41 ZSA 11a, 13, 2, 20, 4, 5, 9	Paniertes Seelachsfilet an Dillsauce mit Salzkartoffeln und Krautsalat "Coleslaw" kJ 3944 kcal 939 E 32 KH 71 Fett 59 ZSA 11a, 13, 14, 17, 19, 2, 20, 22, 5	"Romantica" geräucherte Putenbruststreifen, Mandarinen, Zucchini- und Karottenstreifen, dazu Joghurt dressing kJ 1035 kcal 243 E 14 KH 14 Fett 14 ZSA 10, 13, 17, 2, 20, 3, 4, 5	Rindercevapcici auf Rataouillegemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree kJ 1866 kcal 444 E 19 KH 39 Fett 24 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 22, 5	Schweinemedaillons in Tomaten-Senf-Sauce mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln * kJ 1294 kcal 308 E 20 KH 46 Fett 4 ZSA 11a, 17, 19, 20, 22, 5	Hausgemachter Hackbraten vom Schwein in Zwiebelsauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln * kJ 2184 kcal 520 E 26 KH 57 Fett 21 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5		
SA 15.07.	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln * kJ 2229 kcal 532 E 31 KH 43 Fett 26 ZSA 11a, 17, 20, 22, 5	Pfannkuchen natur mit herzhafter Gemüsebiologese kJ 2961 kcal 705 E 28 KH 111 Fett 16 ZSA 10, 11a, 13, 17, 19, 2	<p>Besteller / Name:</p> <p>-----</p> <p>Wir wünschen Ihnen guten Appetit</p> <p>Für Mini Portion bitte 2 Kreuze in das entsprechende Menüfeld eintragen</p>					<p>Familien- und Krankenpflege e.V. Essen - Essen auf Rädern -</p> <p>Ansprechpartnerin: Frau Rohde</p> <p>Telefon. (02 01) 78 80 11 Telefax: (02 01) 78 83 17</p>		Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeleinlage, Karotten, Blumenkohl, Porree und Hühnerfleisch kJ 1192 kcal 284 E 30 KH 13 Fett 12 ZSA 17, 19, 22, 5
SO 16.07.	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis kJ 2533 kcal 603 E 39 KH 70 Fett 18 ZSA 11a, 17, 22	Zwei Stücke Apfelstrudel mit feiner Vanillesauce kJ 2108 kcal 502 E 13 KH 42 Fett 32 ZSA 1, 11a, 17, 2, 4								<p>Für Mini Portion bitte 2 Kreuze in das entsprechende Menüfeld eintragen</p>

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
28.KW'17
(4)

MO
10.07.

DI
11.07.

MI
12.07.

DO
13.07.

FR
14.07.

SA
15.07.

SO
16.07.

Sonderkost 1 Leichte Vollkost cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert, laktosefrei	Sonderkost 2 Glutenfreie Vollkost	Sonderkost 3 Pürierte Kost cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert
Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffel kj 1016 kcal 242 E 8 KH 21 Fett 8 ZSA 11a, 19, 22, 5	Milchreis mit Sauerkirschen kj 1159 kcal 276 E 8 KH 52 Fett 4 ZSA 9,17	Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffelpüree kj 1254 kcal 299 E 9 KH 29 Fett 9 ZSA 10, 11a, 17, 22, 5
Putensteak auf Brechbohngemüse, dazu Kartoffeln kj 1501 kcal 357 E 19 KH 38 Fett 10 ZSA 11a, 22, 5	Putensteak in Käsesauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln kj 1692 kcal 390 E 33 KH 33 Fett 14 ZSA 4,9,10,13,17	Putensteak auf Brechbohngemüse, dazu Kartoffelpüree kj 1406 kcal 335 E 18 KH 29 Fett 12 ZSA 10, 11a, 17, 5
Karottensuppe "Hausfrauen Art" mit Kartoffeleinlage kj 848 kcal 202 E 38 KH 24 Fett 27 ZSA 19, 22, 5	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Sellerie, Karotten, Lauch, Erbsen und Kartoffeln * kj 2066,4 kcal 492 E 36 KH 60 Fett 12 ZSA 3,7,19	Karottensuppe "Hausfrauen Art" mit Kartoffeleinlage kj 848 kcal 202 E 38 KH 24 Fett 27 ZSA 19, 22, 5
Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Kohlrabi natur und Salzkartoffeln kj 1260 kcal 300 E 19 KH 34 Fett 5 ZSA 11a, 22, 5	Bratwurst mit Sauerkraut und Püree * kj 3024 kcal 720 E 36 KH 36 Fett 48 ZSA 3,7,10,17,19,22	Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree kj 1214 kcal 289 E 20 KH 30 Fett 9 ZSA 10, 11a, 17, 22, 5
Gedünstete Hähnchenbrust in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln kj 1541 kcal 367 E 39 KH 41 Fett 4 ZSA 11a, 22, 5	Rührei mit Spinat und Kartoffeln kj 1663 kcal 396 E 27 KH 32 Fett 180 ZSA 13,17,19	Hähnchenbrust in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Kartoffelpüree kj 1663 kcal 396 E 40 KH 38 Fett 9 ZSA -
Gemüse Eintopf mit Kartoffeleinlage, verschiedenem Gemüse (Karotten, Blumenkohl, Erbsen) und Hühnerfleisch kj 1924 kcal 458 E 25 KH 29 Fett 26 ZSA 19, 22, 5	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch kj 987 kcal 235 E 17 KH 17 Fett 11 ZSA 19,20	Gemüse Eintopf mit Kartoffeleinlage, verschiedenem Gemüse (Karotten, Blumenkohl, Erbsen) und Hühnerfleisch kj 1924 kcal 458 E 25 KH 29 Fett 26 ZSA 17, 19, 22, 5
Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Champignons, dazu Broccoli und Reis kj 1886 kcal 449 E 33 KH 41 Fett 17 ZSA 11a, 22	Schweinebraten in Sauce, mit Rotkohl und Klößen * kj 1873 kcal 446 E 24 KH 34 Fett 24 ZSA 4,13,19	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Champignons, Broccoli und Kartoffelpüree kj 2016 kcal 480 E 35 KH 37 Fett 21 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. 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=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)