

	<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 17.07.</b>	<b>Makkaroni</b> mit Rinderhackfleischsauce, dazu Gurkensalat in Rahm  kJ 3230 kcal 769 E 33 KH 76 Fett 37 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 3	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit vegetarischen Hackbällchen, dazu ein Vollkornbrötchen  kJ 455 kcal 170 E 9,5 KH 12,5 Fett 7 ZSA 11a, 16, 17, 19	<b>Schweinefrikadelle</b> mit Portionssenf, eingelegter Gurke und Speckkartoffelsalat *  kJ 2915 kcal 694 E 25 KH 38 Fett 48 ZSA 11a, 13, 2, 20, 22, 3, 5, 7, 9	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, dazu ein Vollkornbrötchen  kJ 790 kcal 185 E 18 KH 10,5 Fett 6,5 ZSA 11a, 17, 19	<b>"Bavaria"</b> Salate der Saison, Tomaten, Rettich, Schinkenwurst- (vom Schwein) und Käsestreifen mit unserem Hausdressing *  kJ 2894 kcal 689 E 20 KH 5 Fett 67 ZSA 10, 13, 17, 2, 20, 3, 4, 5, 7	<b>Geflügelbratwurst</b> in Paprikasauce, Broccoli und Reis  kJ 1450 kcal 345 E 12 KH 32 Fett 18 ZSA 11a, 17, 2, 22, 5, 9	<b>Schweinefiletspitzen</b> "Stroganoff Art" dazu Broccoli und Butterreis *  kJ 2627 kcal 627 E 52 KH 76 Fett 12 ZSA 11a, 17, 9	<b>Gegrilltes Putensteak</b> in Geflügelsauce, dazu Wachsbohnen und Salzkartoffeln  kJ 1810 kcal 431 E 35 KH 52 Fett 8 ZSA 11a, 17, 22, 5																														
<b>DI 18.07.</b>	<b>Schweineschnitzel</b> auf Balkangemüse, dazu Pilzsauce und Kartoffelpüree *  kJ 1805 kcal 430 E 18 KH 44 Fett 15 ZSA 11a, 17, 19, 22, 5	<b>Möhrenschnitzel</b> auf Erbsen, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln  kJ 1428 kcal 340 E 13 KH 63 Fett 3 ZSA 11a, 13, 17, 19, 22, 5	<b>Grießflammeri</b> mit Kirschsauce  kJ 2055 kcal 407 E 8 KH 85 Fett 13 ZSA 11a, 17, 2	<b>Sauerbratengulasch vom Rind</b> mit Spirellinudeln und feinem Apfelsmus  kJ 3171 kcal 755 E 48 KH 100 Fett 17 ZSA 11a, 2, 22, 5	<b>"Mexiko"</b> Salate der Saison, Kidneybohnen, Mais, Rinderhackröllchen und Tomaten, dazu Currydressing  kJ 2201 kcal 524 E 20 KH 13 Fett 44 ZSA 11a, 13, 2, 20, 4, 5	<b>Putensteak</b> auf Möhrengemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  kJ 1277 kcal 301 E 15,7 KH 27,3 Fett 13,3 ZSA 11a, 17, 22, 5	<b>Forelle "Blau"</b> dazu Salzkartoffeln mit Zitronenbutter und Tomatensalat  kJ 2113 kcal 503 E 42 KH 24 Fett 25 ZSA 14, 17, 2, 22, 5	<b>Feines Hühnerfrikassee</b> mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis  kJ 2243 kcal 534 E 32 KH 49 Fett 23 ZSA 11a, 17																														
<b>MI 19.07.</b>	<b>Berliner Currywurst "ohne Pelle"</b> vom Schwein in Currysauce mit Kartoffel-Röstzwiebel-Püree und Gurkensalat natur *  kJ 2864 kcal 682 E 23 KH 45 Fett 46 ZSA 10, 11a, 17, 19, 20, 22, 5	<b>Kartoffel-Spinat Bratling</b> auf Djuwetschreis, dazu Tzaziki  kJ 2835 kcal 675 E 16 KH 65 Fett 32 ZSA 11a, 13, 16, 17, 18, 19, 2, 20, 22, 4, 5	<b>Heringsalat "Mediterran"</b> mit Paprika, Gurke und Oliven, dazu Kartoffelsalat natur mit Schnittlauch  kJ 3940 kcal 938 E 31 KH 34 Fett 75 ZSA 13, 14, 17, 20, 22, 4, 5, 9	<b>Champignonköpfe</b> in heller Sauce, dazu Spaghetti und Gurkensalat natur  kJ 2369 kcal 564 E 24 KH 70 Fett 20 ZSA 1, 10, 11a, 17, 19, 2, 20, 3, 5	<b>"Natur"</b> Salate der Saison, gekochtes Ei, Karotten, Käsestreifen, Zucchini, dazu Honig-Senf-Dressing  kJ 2974 kcal 708 E 20 KH 13 Fett 65 ZSA 13, 17, 2, 20, 4	<b>2 Rindercevapcici</b> auf Möhrengemüse, dazu Fingermöhren  kJ 1725,5 kcal 621 E 16,1 KH 43,7 Fett 17,2 ZSA 11a, 13, 2, 20	<b>Kalbsbraten</b> in brauner Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln  kJ 1560 kcal 365 E 15 KH 46 Fett 12 ZSA 11a, 22, 5	<b>Westfälische Kartoffelsuppe</b> dazu eine Bockwurst vom Schwein *  kJ 1883 kcal 450 E 23 KH 45 Fett 20 ZSA 10, 17, 19, 22, 3, 5																														
<b>DO 20.07.</b>	<b>Rinderfrikadelle</b> in Paprika - Tomatensauce, mit Sommergemüse und Salzkartoffeln  kJ 1825 kcal 435 E 13 KH 38 Fett 13 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 22, 5	<b>Schokoladenmilchreis</b> mit warmen Apfelkompott  kJ 2098 kcal 500 E 8 KH 76 Fett 13 ZSA 1, 11a, 17, 2, 5	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> dazu westfälischer Kartoffelsalat *  kJ 2566 kcal 611 E 25 KH 42 Fett 38 ZSA 11a, 13, 17, 20, 22, 4, 5, 9	<b>Chili con Carne</b> mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomate, Kidneybohnen und einem Brötchen  kJ 2415 kcal 575 E 82 KH 87 Fett 9 ZSA 11a, 11b, 17, 4	<b>"Burg Linn"</b> Salate der Saison, kleines Schweineschnitzel, Champignons, Sojabohnensprossen, Tomaten und Hausdressing *  kJ 2142 kcal 510 E 18 KH 15 Fett 43 ZSA 11a, 13, 2, 20, 4, 5	<b>Ein Fleischklops</b> vom Schwein in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln *  kJ 2016 kcal 480 E 15 KH 42 Fett 18 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 22, 5	<b>Schweinerückensteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Eierspätzle, dazu Gurken-Möhrensalat *  kJ 2916 kcal 694 E 29 KH 38 Fett 32 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20	<b>Rostbratwurst</b> vom Schwein in deftiger Sauce mit Spinat und hausgemachtem Kartoffelpüree *  kJ 2337 kcal 557 E 16 KH 29 Fett 31 ZSA 10, 11a, 17, 20, 22, 5																														
<b>FR 21.07.</b>	<b>Hähnchenbrust in Currymarinade</b> auf Möhrengemüse, dazu feine Sauce und Salzkartoffeln  kJ 2033 kcal 484 E 15 KH 40 Fett 15 ZSA 1, 11a, 16, 17, 2, 20, 22, 5	<b>Vegetarische Bolognese (auf Sojabasis)</b> mit Spaghetti und Karottensalat natur  kJ 2625 kcal 625 E 28 KH 85 Fett 19 ZSA 11a, 16, 2, 3	<b>Zwei kleine Pfannkuchen</b> mit feiner Quarkfüllung und Sauerkirschen in Sauce  kJ 2306 kcal 549 E 17 KH 95 Fett 10 ZSA 10, 11a, 13, 17, 2, 4	<b>Backfisch</b> mit Salzkartoffeln, Kräutersauce und Karottensalat natur  kJ 2436 kcal 580 E 37 KH 75 Fett 14 ZSA 1, 10, 11a, 14, 17, 2, 20, 22, 3, 5	<b>"Florentiner Art"</b> Salate der Saison, Mais, Kasselersstreifen, Karotten, Gurke, dazu unser Hausdressing *  kJ 2092 kcal 498 E 15 KH 9 Fett 45 ZSA 10, 13, 2, 20, 3, 4, 5	<b>Geflügelbratwurst</b> in Geflügelsauce, mit Erbsen und hausgemachtem Kartoffelpüree  kJ 1279 kcal 305 E 10 KH 33 Fett 14 ZSA 11a, 17, 22, 5	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Schinken und Käse auf Reis, dazu feine Rahmsauce und Erbsen *  kJ 2642 kcal 629 E 43 KH 75 Fett 17 ZSA 11a, 13, 17, 3, 6	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinefleisch, Champignons, Tomaten und Paprika *  kJ 1835 kcal 437 E 48 KH 9 Fett 23 ZSA 1, 10, 11a, 16, 17, 2, 3																														
<b>SA 22.07.</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Kartoffeleinlage, Möhren, Sellerie, Lauch und einer geräucherten Mettwurst *  kJ 1982 kcal 472 E 35 KH 53 Fett 12 ZSA 10, 17, 19, 22, 3, 5	<b>Bunte Spirellinudeln</b> mit Käse-Gemüsesauce (Karotten, Sellerie)  kJ 1680 kcal 400 E 16 KH 70 Fett 18 ZSA 1, 10, 11a, 17, 19, 3	<b>Besteller / Name:</b>					<b>Familien- und Krankenpflege</b> <b>e.V. Essen</b> <b>- Essen auf Rädern -</b> <b>Ansprechpartnerin: Frau Rohde</b> <b>Telefon. (02 01) 78 80 11</b> <b>Telefax: (02 01) 78 83 17</b>																														
<b>SO 23.07.</b>	<b>Rindersauerbraten</b> in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  kJ 1785 kcal 425 E 33 KH 59 Fett 5 ZSA 11a, 2, 22, 5	<b>Eieromelett</b> auf Leipziger Allerlei, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  kJ 1529 kcal 364 E 18 KH 41 Fett 13 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 4, 5	<b>Wir wünschen Ihnen guten Appetit</b>								<b>Für Mini Portion bitte 2 Kreuze in das entsprechende Menüfeld eintragen</b>																											
<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:</p> <table border="0"> <tr> <td>1=Farbstoff</td> <td>2=Säuerungsmittel</td> <td>3=Konservierungsmittel</td> <td>4=Verdickungsmittel</td> <td>5=Antioxidationsmittel</td> <td>6=aus Fleischteilen zusammengefügt</td> <td>7=Nitritpökelsalz</td> <td>8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett</td> <td>9=Süßungsmittel</td> <td>10= Phosphat</td> </tr> <tr> <td>11a = Weizen</td> <td>11b = Gerste</td> <td>11c = Hafer</td> <td>11d = Dinkel</td> <td>12=Krebstiere</td> <td>13= Ei</td> <td>14=Fisch</td> <td>15=Erdnüsse</td> <td>16=Soja</td> <td>17=Milch</td> </tr> <tr> <td>18a = Mandeln</td> <td>18b = Haselnüsse</td> <td>19=Sellerie</td> <td>20=Senf</td> <td>21= Sesamsamen</td> <td>22=Schwefel</td> <td>23=Lupinen</td> <td>24=Weichtiere</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.</p>									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
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																															

Woche  
29.KW'17  
(5)

MO  
17.07.

DI  
18.07.

MI  
19.07.

DO  
20.07.

FR  
21.07.

SA  
22.07.

SO  
23.07.

<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>Putensteak</b> in Geflügelsauce, dazu Wachsbrechbohnen natur und Kartoffeln  kj 1560 kcal 372 E 22 KH 42 Fett 11 ZSA 11a, 22, 5	<b>Reis-Gemüseintopf</b> mit Rindfleisch  kj 1491 kcal 355 E 21 KH 32 Fett 16 ZSA 19	<b>Putensteak</b> in Geflügelsauce, dazu Wachsbrechbohnen natur und Kartoffelpüree  kj 1470 kcal 350 E 21 KH 34 Fett 13 ZSA 10, 11a, 17, 5
<b>Braunes Hühnerragout</b> mit Möhregemüse und Reis  kj 1617 kcal 385 E 15 KH 59 Fett 10 ZSA 11a	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli, Blu- menkohl in Rahm  kj 1587 kcal 378 E 9 KH 45 Fett 18 ZSA 19	<b>Braunes Hühnerragout</b> mit Möhregemüse und Kar- toffelpüree  kj 1596 kcal 380 E 16 KH 47 Fett 13 ZSA 10, 11a, 17, 5
<b>Vegetarische Kartoffel- suppe</b> mit Wurzelgemüse  kj 966 kcal 230 E 7 KH 35 Fett 6 ZSA 17, 19, 22, 5	<b>Spiegelei</b> mit Spinat und Kartoffeln  kj 1586 kcal 379 E 24 KH 38 Fett 14 ZSA 13,16,18	<b>Vegetarische Kartoffel- suppe</b> mit Wurzelgemüse  kj 966 kcal 230 E 7 KH 35 Fett 6 ZSA 17, 19, 22, 5
<b>Feines Gemüseallerlei</b> mit Eierspätzle  kj 1667 kcal 397 E 11 KH 43 Fett 20 ZSA 11a, 13	<b>Rinderbrust</b> in Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln  kj 3049 kcal 726 E 33 KH 50 Fett 44 ZSA 17,19	<b>Feines Gemüseallerlei</b> mit Kartoffelpüree  kj 1591 kcal 379 E 10 KH 37 Fett 21 ZSA 10, 11a, 17, 5
<b>Hähnchenbrust</b> in Currymarinade, auf Karot- tengemüse, dazu Salzkartoffel  kj 1673 kcal 398 E 21 KH 41 Fett 12 ZSA 1, 11a, 16, 2, 20, 22, 5	<b>Bunte Gemüseplatte</b> dazu Salzkartoffeln  kj 1067 kcal 254 E 9 KH 33 Fett 9 ZSA -	<b>Hähnchenbrust</b> in Currymarinade, auf Karot- tengemüse, dazu Kartoffelpü- ree  kj 1578 kcal 376 E 21 KH 33 Fett 14 ZSA 1, 10, 11a, 16, 17, 2, 20, 5
<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügelsauce, Broccoli- Blumenkohlgemüse und Salz- kartoffeln  kj 1432 kcal 341 E 30 KH 36 Fett 8 ZSA 11a, 22, 5	<b>Erbseintopf</b> in Wiener Würstchen vom Schwein  *  kj 2251 kcal 536 E 25 KH 36 Fett 32 ZSA 3,5,7,19,20	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügelsauce, Broccoli- Blumenkohlgemüse und Kar- toffelpüree  kj 1617 kcal 385 E 38 KH 38 Fett 8 ZSA 10, 11a, 17, 5
<b>Geflügelfleisch</b> in Tomatensauce mit Zucchini und Kartoffeln  kj 1327 kcal 316 E 21 KH 39 Fett 8 ZSA 11a, 22, 5	<b>Kasseler</b> (vom Schwein) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  *  kj 1982 kcal 472 E 21 KH 37 Fett 27 ZSA 3,5,7,17	<b>Geflügelfleisch</b> in Tomatensauce mit Zucchini und Kartoffelpüree  kj 1596 kcal 380 E 20 KH 37 Fett 16 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=Süßungs- mittel	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)