

## Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 9. April bis 15. April 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 9. April	Kräutercremes. a	Kräutercremes. a
	<input type="checkbox"/> Fleischküchle Püree Blumenkohl Obst	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen m. Erdbeerfüllung Vanillesoße Obst
	<b>D</b> a c g	<b>V</b> a c g
Dienstag 10. April	Gemüsesuppe i	Gemüsesuppe i
	<input type="checkbox"/> Schinkennudeln mit Ei Tomatensoße Blattsalat	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini Tomatensoße Nudeln
	2*3* a c k	<b>D V</b> a c
	Schokopudding g	Schokopudding g
Mittwoch 11. April	Zucchini cremes.	
	<input type="checkbox"/> Schweine- geschnetztes Kartoffeln Karotten	<input type="checkbox"/> Kartoffeleintopf mit Würstle
	a g	2*3*11* k
	Erdbeerjoghurt g	Erdbeerjoghurt g
Donners- tag 12. April	Klößchensuppe a c	Klößchensuppe a c
	<input type="checkbox"/> Frische Champignons Röstiecke Blattsalat	<input type="checkbox"/> Kartoffelstrudel Kräutersoße Blattsalat
	<b>D V</b> a g k	<b>D V</b> a c g k
	Wackelpudding	Wackelpudding
Freitag 13. April	Minestrone a c i	Minestrone a c i
	<input type="checkbox"/> Rinderbraten Nudeln Farmersalat	<input type="checkbox"/> Nudeln m. Räucherlachs- Dillsoße Farmersalat
	a c i	<b>D</b> a c i d
	Obst	Obst
Samstag 14. April	Zwiebelsuppe 1* f	
	<input type="checkbox"/> Rinderroulade Gemüsepüree	<input type="checkbox"/>
	2*3* i k g	
Fruchtquark g		
Sonntag 15. April	Frühlingssuppe a c i	
	<input type="checkbox"/> Schweinemedaille Rahmsoße Knöpfe Brokkoli	<input type="checkbox"/>
	<b>D</b> a c	
	Mousse g	

**Kurzfristige Änderungen** können telefonisch bei der Sozialstation Böblinger Kirchengemeinden gGmbH, Tel. 49 87 49 bis spätestens am Vortag bis 16.00 Uhr, fürs Wochenende bis Freitag, 11.00 Uhr, gemeldet werden.

**Hinweise:**

**Vollkost-Essen:** Ausgewogene abwechslungsreiche Speisen, herzhaft und kräftige Hausmannskost. Seniorengerechte Auswahl und Zubereitung.

**Leichte Vollkost:** Leicht und bekömmlich in der Zusammenstellung und Zubereitung. Im Wechsel kleinere Fleischgerichte, **vegetarische Gerichte (V)** und Süßspeisen. Geeignet für Senioren, die unter Unverträglichkeiten im Magen-Darm-Bereich leiden.

**Diabetiker geeignetes Hauptgericht (D):** Zuckerfrei, bzw. weitgehender Verzicht auf zuckerreiche Lebensmittel. Suppe und Nachtisch sind nicht zu empfehlen.

**Erläuterung der Zusatzstoffe:**

- 1\* mit Farbstoff
- 2\* mit Konservierungsstoff
- 3\* Antioxidationsmittel
- 4\* Geschmacksverstärker
- 5\* geschwefelt
- 6\* geschwärzt
- 7\* gewachst
- 8\* mit Süßungsmittel
- 9\* m. Aspartam Phenylalaninquelle
- 10\* Stabilisator
- 11\* Laktosefreies Hauptgericht

**Allergieauslöser sind:**

- a. Glutenhaltige Getreide
- b. Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
- c. Eier/Eiererzeugnisse
- d. Fisch/Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse
- f. Soja/Sojaerzeugnisse
- g. Milch/Milcherzeugnisse
- h. Schalenfrüchte u. Erzeugnisse
- i. Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- k. Senf und Senferzeugnisse
- l. Sesamsamen u. Erzeugnisse
- m. Weichtiere u. Erzeugnisse
- n. Süßlupinen u. Erzeugnisse
- o. Schwefeldioxid und Sulfite mind. 10 mg/kg bzw. mg/l)

Böblingen, den \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_