

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 16. April bis 22. April 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 16. April	Backerbsens. a c g	Backerbsens. a c g
	<input type="checkbox"/> Geschmelzte Maultaschen Kartoffelsalat 2* 11* a c i k	<input type="checkbox"/> Marillenknödel Vanillesoße a c g
	Obst	Obst
Dienstag 17. April	Gemüsesuppe i	Gemüsesuppe i
	<input type="checkbox"/> Schweine-Cordon-bleu Kartoffeln Ratatouille	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Spinat-Käsefüllung Hollandaise D V 1* a c g
	Sahnepudding g	Sahnepudding g
Mittwoch 18. April	Eierstichsuppe a c	
	<input type="checkbox"/> Kalbsgulasch Nudeln Blattsalat D a c g k	<input type="checkbox"/> Bohneneintopf mit Kasslert 2*3*11*
	Fruchtjoghurt g	Fruchtjoghurt g
Donnerstag 19. April	Flädlesuppe a c g	Flädlesuppe a c g
	<input type="checkbox"/> Putenbraten Knödel Mischgemüse g i	<input type="checkbox"/> Nudel-Gemüseauflauf Blattsalat D V a c i k
	Apfelmus	Apfelmus
Freitag 20. April	Tomatensuppe	Tomatensuppe
	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle Kartoffeln Spinat D a c d g	<input type="checkbox"/> Eieromlette Kartoffeln Spinat V c g
	Obst	Obst
Samstag 21. April	Grießsuppe a	
	<input type="checkbox"/> Oberländer Bratwurst Soße Gemüsepurée D 2*3* g k i	<input type="checkbox"/>
	Fruchtquark g	
Sonntag 22. April	Gemüsecremes.	
	<input type="checkbox"/> Gefüllte Kalbsbrust Spätzle Möhren D a c g	<input type="checkbox"/>
	Milchpudding ga	

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: _____