

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 23. April bis 29. April 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 23. Apr	Riebelesuppe a c	Riebelesuppe a c
	<input type="checkbox"/> Schweine-roulade 2*3* Püree g k	<input type="checkbox"/> Maultaschen m. Frischkäse-Füllung Gemüsesoße
	<input type="checkbox"/> Kompott	<input type="checkbox"/> Kompott
		<input type="checkbox"/> D V a c g i
Dienstag 24. Apr	Gemüsesuppe i	
	<input type="checkbox"/> Königsb. Klopse D Kapernsoße a c g k	<input type="checkbox"/> Gemüse-eintopf 11* mit i Rindfleisch
	<input type="checkbox"/> Blattsalat	<input type="checkbox"/> Obst
	<input type="checkbox"/> Obst	<input type="checkbox"/> Obst
Mittwoch 25. Apr	Minestrone a c i	Minestrone a c i
	<input type="checkbox"/> Fleischküchle D Spätzle a c	<input type="checkbox"/> Germknödel V Zwetschgenröster a c g
	<input type="checkbox"/> Balkangemüse	<input type="checkbox"/> Erdbeerpudding g
	<input type="checkbox"/> Erdbeerpudding g	<input type="checkbox"/> Erdbeerpudding g
Donners- tag 26. Apr	Nudelsuppe a c	Nudelsuppe a c
	<input type="checkbox"/> Szegediner Gulasch 11* Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Gefülltes Bauernomlette D Blattsalat 2*3* a c g k
	<input type="checkbox"/> Fruchtquark g	<input type="checkbox"/> Fruchtquark g
Freitag 27. Apr	Nudelsuppe a c	Nudelsuppe a c
	<input type="checkbox"/> Überb. Fischfilet D Tomatensoße a d i	<input type="checkbox"/> Fleischklößchen i. Tomatensoße a c i Gemüsereis
	<input type="checkbox"/> Obst	<input type="checkbox"/> Obst
	<input type="checkbox"/> Obst	<input type="checkbox"/> Obst
Samstag 28. Apr	Klößchensuppe a c	
	<input type="checkbox"/> Hähnchen cordon-bleu D Soße 2*3* Kartoffelsalat a g k	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Gebäck a c g	
	<input type="checkbox"/>	
Sonntag 29. Apr	Spargelcremes. a	
	<input type="checkbox"/> Rinderbraten D Knöpfe a c i Wurzelgemüse	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> 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: _____