

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 2. Juli bis 8. Juli 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 2. Juli	Klare Gemüsesuppe i	Klare Gemüsesuppe i
	<input type="checkbox"/> Gefüllter Paprika Tomatensoße Reis D a c	<input type="checkbox"/> Hackbällchen i. Tomaten-Gemüse-soße Spaghetti a c i
	Fruchtpudding g	Fruchtpudding g
Dienstag 3. Juli	Klößchensuppe a c	Klößchensuppe a c
	<input type="checkbox"/> Ofenfrischer Fleischkäse Schwenkkartoffel Kohlrabi 2*3* k	<input type="checkbox"/> Italienisches Gemüse Schwenkkartoffel D V i
	Erdbeerquark g	Erdbeerquark g
Mittwoch 4. Juli	Gemüsecremes. g	Gemüsecremes. g
	<input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes Röstitaler Radieslesalat a g	<input type="checkbox"/> Gnocchipfanne mit Gemüse u. Würstle Radieslesalat D 2*3* a i g k
	Wackelpudding	Wackelpudding
Donnerstag 5. Juli	Minestrone a c	Minestrone a c
	<input type="checkbox"/> Kalbsbraten Spätzle Blattsalat a c k	<input type="checkbox"/> Kartoffelpuffer Apfelmus D 11* c
	Aprikosen	Aprikosen
Freitag 6. Juli	Spargelcremes. g	Spargelcremes. g
	<input type="checkbox"/> Panierter Seehecht Püree Möhren a d g	<input type="checkbox"/> Eieromlette mit Pfifferlingen D V c g
	Zitronenmousse g	Zitronenmousse g
Samstag 7. Juli	Eierflockensuppe c	
	<input type="checkbox"/> Hackfleischrolle Soße Kartoffelsalat D 2* a c	<input type="checkbox"/>
	Milchpudding g	
Sonntag 8. Juli	Kaiserschotens. a	
	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust i. Rahmsoße Klöße Kaisergemüse D g	<input type="checkbox"/>
	Obst	

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: _____