

## Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 9. Juli bis 15. Juli 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 9. Juli	Riebelesuppe a c	Riebelesuppe a c
	<input type="checkbox"/> Oberländer D	<input type="checkbox"/> V
	Bratwurst 2*3*	Kaiserschmarrn a c g
	Schwenkkartoffel a k	Zwetschgenröster
	Bohnensalat	
	Nusspudding g	Nusspudding g
Dienstag 10. Juli	Bauernsuppe	
	<input type="checkbox"/> Rinderbraten a c i	<input type="checkbox"/> Rindfleisch-eintopf mit Gemüse D i
	Knöpfe	
	Wurzelgemüse	
	Obstsalat	Obstsalat
Mittwoch 11. Juli	Nudelsuppe a c	Nudelsuppe a c
	<input type="checkbox"/> Paniertes Schnitzel a g i	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Käsemedaillon D V a g
	Püree	Püree
	Sommergemüse	Tomatensoße
	Kirschen	Kirschen
Donners- tag 12. Juli	Kartoffelsuppe	Kartoffelsuppe
	<input type="checkbox"/> Gem. Gulasch k a	<input type="checkbox"/> Gemüse-maultaschen D V a c i g
	Reis	Basilikumsoße
	Tomatensalat	Tomatensalat
	Limettencreme g	Limettencreme g
Freitag 13. Juli	Grießsuppe a	Grießsuppe a
	<input type="checkbox"/> Seelachs i. Backteig D a c d k	<input type="checkbox"/> Siedfleisch k
	Bechamelkartoffeln	Bechamelkartoffeln
	Blattsalat	Blattsalat
	Wackelpudding	Wackelpudding
Samstag 14. Juli	Backerbsens. a c	
	<input type="checkbox"/> Schweineroulade mit Gemüsepuée D 2*3* a g i	<input type="checkbox"/>
	Caramelpudding g	
Sonntag 15. Juli	Tomatensuppe	
	<input type="checkbox"/> Spanferkel-braten D a c	<input type="checkbox"/>
	Spätzle	
	Blumenkohl	
	Obstquark 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: \_\_\_\_\_