

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 16. Juli bis 22. Juli 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 16. Juli	Bunte Reissuppe i	
	<input type="checkbox"/> Hackbraten D Peters´Kartoffeln a c k Ratatouille-gemüse	<input type="checkbox"/> Kartoffeleintopf 2*3* mit Würstle 11* i k
	Kompott	Kompott
Dienstag 17. Juli	Flädlesuppe a c g	Flädlesuppe a c g
	<input type="checkbox"/> Hähnchen-cordon-bleu D Knöpfe 2*3* Möhren a g c	<input type="checkbox"/> Apfelkühle V Zucker+Zimt a c g Vanillesoße
	Obst	Obst
Mittwoch 18. Juli	Gemüsecremes. g	Gemüsecremes. g
	<input type="checkbox"/> Hackfleisch-Nudelauflauf a c g i k Blattsalat	<input type="checkbox"/> Frische Pflifferlinge i. Rahm D V Breite Nudeln a c g k Blattsalat
	Gebäck a c g	Gebäck a c g
Donners- tag 19. Juli	Eierstichsuppe c	Eierstichsuppe c
	<input type="checkbox"/> Kalbsbratwurst 2*3* Kartoffelwürfel k Endiviensalat	<input type="checkbox"/> Kartoffelpfanne mit Tomaten D V u. Fetakäse c k Endiviensalat
	Schokopudding g	Schokopudding g
Freitag 20. Juli	Minestrone a c i	Minestrone a c i
	<input type="checkbox"/> Rinderroulade 2*3* Spätzle a c i Farmersalat	<input type="checkbox"/> Kabeljau i. Senfsoße D Reis i d k Farmersalat
	Fruchtbuttermilch g	Fruchtbuttermilch g
Samstag 21. Juli	Pilzsuppe a	
	<input type="checkbox"/> Maultaschen in der Brühe D a c i	<input type="checkbox"/>
	Fruchtquark g	
Sonntag 22. Juli	Kürbiscremes.	
	<input type="checkbox"/> Rinderbraten D Klöße a Bohnen	<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: _____