

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 23. Juli bis 29. Juli 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 23. Juli	Bauernsuppe	Bauernsuppe
	<input type="checkbox"/> Fleischküchle Püree Rote Bohnen	<input type="checkbox"/> Spinatknödel Champignons Karottensalat
	Zitronencreme	Zitronencreme
	a c g	D V a c g i
Dienstag 24. Juli	Zucchini cremes.	Zucchini cremes.
	<input type="checkbox"/> Siedfleisch Meerrettichsoße Gemüse-Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffelstrudel Meerrettichsoße Blattsalat
	Kompott	Kompott
	a g i	D V a c g k
Mittwoch 25. Juli	Pilz cremes.	Pilz cremes.
	<input type="checkbox"/> Puten- geschnetztes Spätzle Möhren-Pastinaken	<input type="checkbox"/> Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung Vanillesoße
	Trauben	Trauben
	D	V
Donners- tag 26. Juli	Klößchensuppe	
	<input type="checkbox"/> Eingemachtes Kalbfleisch Reis Blattsalat	<input type="checkbox"/> Kassler- eintopf mit Gemüse
	Obstquark	Obstquark
	a c	11* i
Freitag 27. Juli	Backerbsens.	Backerbsens.
	<input type="checkbox"/> Gnocchi- pfanne mit Gemüse u. Würstle	<input type="checkbox"/> Fischstäbchen Kartoffeln Rahmspinat
	Gebäck	Gebäck
	a c g	a c g D a g
Samstag 28. Juli	Eierstichsuppe	
	<input type="checkbox"/> Kohlroulade Püree	<input type="checkbox"/>
	Obst	
Sonntag 29. Juli	Tomatensuppe	
	<input type="checkbox"/> Hähnchen- medaillon Spätzle Kaisergemüse	<input type="checkbox"/>
	Fruchtjoghurt	
	D	

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: _____