

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 5. November bis 11. November 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 5. Nov.	Geflügelcremes. a	Geflügelcremes. a
	<input type="checkbox"/> Rinderroulade D Kartoffeln 2*3* Leipz. Allerlei k	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarrn V Zucker+Zimt a c g Marillenröster
	Rote Grütze	Rote Grütze
Dienstag 6. Nov	Bauernsuppe	
	<input type="checkbox"/> Rindergulasch D m. Perlzwiebeln 5* Kartoffeltaler a k Blattsalat	<input type="checkbox"/> Dicke 2*3* Kartoffelsuppe g k mit Würstle
	Mandarinencreme g	Mandarinencreme g
Mittwoch 7. Nov	Gemüsesuppe i	Gemüsesuppe i
	<input type="checkbox"/> Gefüllter Paprika a c Tomatensoße Reis	<input type="checkbox"/> Spätzlepfanne D V mit Pilzen a c i k u. Gemüse Blattsalat
	Mousse g	Mousse g
Donners- tag 8. Nov	Eierstichsuppe c g	Eierstichsuppe c g
	<input type="checkbox"/> Fleischküchle a c k Soße Bratkartoffeln Ackersalat	<input type="checkbox"/> Frischkäse- D V maultaschen a c g i k Gemüsesoße Ackersalat
	Obst	Obst
Freitag 9. Nov	Champignonsuppe	Champignonsuppe
	<input type="checkbox"/> Überbackenes D V Fischfilet a c d Petersiliensoße a c Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Gefüllte D V Zucchini a c Petersiliensoße Kartoffeln
	Gebäck a c g	Gebäck a c g
Samstag 10. Nov	Minestrone a c	
	<input type="checkbox"/> D Kohlroulade a g Püree	<input type="checkbox"/>
	Schokosahnepudding g	
Sonntag 11. Nov	Zuckerschotens.	
	<input type="checkbox"/> D Rinderbraten a c Knöpfe Blumenkohl	<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: _____