

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 19. November bis 25. November 2018

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 19. Nov.	Ochsenschwanzs. a	Ochsenschwanzs. a
	<input type="checkbox"/> Oberländer D	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarrn V
	Bratwurst 2*3*	Zwetschgenröster a c g
	Püree g k	
	Bayrisch Kraut	Apfelmus
	Apfelmus	
Dienstag 20. Nov	Klare Gemüsesuppe i	Klare Gemüsesuppe i
	<input type="checkbox"/> Linsen D	<input type="checkbox"/> Käsespätzle V
	Spätzle 11*	Blattsalat a c g k
	Saitenwürstle a c k	
	Obst	Obst
Mittwoch 21. Nov	Minestrone a c i	Minestrone a c i
	<input type="checkbox"/> Kartoffelauflauf D	<input type="checkbox"/> Rindergulasch a i
	m. Pilzen 2*3*	Reis
	u. Schinken g i	Karottensalat
	Fruchtquark g	Fruchtquark g
Donners- tag 22. Nov	Gemüsecremes. g	
	<input type="checkbox"/> Maccaroni a c k	<input type="checkbox"/> Eintopf D
	Hackfleischsoße u. Ackersalat	m. Gemüse u. Maultäschle a c i
	Toffeepudding g	Toffeepudding g
Freitag 23. Nov	Käsecremes. g	Käsecremes. g
	<input type="checkbox"/> Schlemmerfilet D	<input type="checkbox"/> Siedfleisch
	Spinat a g d k	Meerrettichsoße a g
	Schwenkkartoffeln	Schwenkkartoffeln
	Obst	Obst
Samstag 24. Nov	Eierflockensuppe c	
	<input type="checkbox"/> Hackbraten D	<input type="checkbox"/>
	Gemüseknöpfe a c k i	
	Mousse g	
Sonntag 25. Nov	Pilzsuppe	
	<input type="checkbox"/> Schweine- D	<input type="checkbox"/>
	medaillon a g	
	Kartoffelgratin	
	Schwarzwurzeln	
	Gebäck a c 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: _____