

**Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde** Bestellung für:

Vom 31. August bis 6. September 2020

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 31. Aug	Zwiebelsuppe 1* a f	Zwiebelsuppe 1* a f
	<input type="checkbox"/> Panierte Jagdwurst 2*3* Pfannenkartoffel a c g k g	<input type="checkbox"/> Gemüsestrudel a g i Kräutersoße
	Skyr mit Frucht	Skyr mit Frucht g
Dienstag 1. Sept	Flädlesuppe a c g	Flädlesuppe a c g
	<input type="checkbox"/> Maccaroni mit Hackfleischsoße Blattsalat a c k	<input type="checkbox"/> Kartoffelpuffer Apfelmus D V
	Obst	Obst
Mittwoch 2. Sept	Kartoffelsuppe	Kartoffelsuppe
	<input type="checkbox"/> Kalbsgulasch Semmelknödel Bohnensalat a c g	<input type="checkbox"/> Safrangemüse Reis D V i g
	Gebäck a c g	Gebäck a c g
Donners- tag 3. Sept	Klößchensuppe a c	
	<input type="checkbox"/> Kassler Hals auf Kraut-Spätzle D a c	<input type="checkbox"/> Hühnersuppen- topf mit Gemüse i
	Rote Grütze g	Rote Grütze g
Freitag 4. Sept	Bauernsuppe	Bauernsuppe
	<input type="checkbox"/> Lachsfilet i. Dillsoße a d g i Gemüse- kartoffeln D	<input type="checkbox"/> Siedfleisch Dillsoße a i Gemüse- kartoffeln
	Zitronenmouss g	Zitronenmousse g
Samstag 5. Sept	Eierflockens. c	
	<input type="checkbox"/> Kohlroulade D Püree a g	<input type="checkbox"/>
	Obst	
Sonntag 6. Sept	Champignonsuppe	
	<input type="checkbox"/> Hähnchenroulade D Knöpfe a c g Kaisergemüse	<input type="checkbox"/>
	Milchpudding g	

**Kurzfristige Änderungen können telefonisch bei der Sozialstation Böblinger Kirchengemeinden gGmbH, Tel. 49 87 46 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: \_\_\_\_\_