

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:
Vom 04. Januar bis 10. Januar 2021

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 4. Jan	Bauernsuppe	
	<input type="checkbox"/> Mini-Haxe a g Püree Lauchgemüse	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Gemüse D 11* i
	Skyr mit Frucht g	Skyr mit Frucht g
Dienstag 5. Jan	Nudelsuppe a c	Nudelsuppe a c
	<input type="checkbox"/> Sauerkraut D Pfannkartoffel 2* Kassler Hals 11*	<input type="checkbox"/> Apfelkühle V Vanillesoße a c g
	Obst	Obst
Mittwoch 6. Jan	Zwiebelsuppe 1* af	
	<input type="checkbox"/> Rinderbraten D Knödel a Blumenkohl	<input type="checkbox"/>
	Zitronenmousse g	
Donners- tag 7. Jan	Grießsuppe a	Grießsuppe a
	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel Currysoße g Reis Rote Beete	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen D V mit Frischkäse g Gemüesoße Rote Beete
	Fruchtbuttermilch g	Fruchtbuttermilch g
Freitag 8. Jan	Kartoffelsuppe	Kartoffelsuppe
	<input type="checkbox"/> Fleischkäse- bällchen auf a k g Karotten-Pastinaken Gemüse	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle D auf a d g Karotten-Pastinaken Gemüse
	Schokopudding g	Schokopudding g
Samstag 9. Jan	Gemüsecremes.	
	<input type="checkbox"/> Kohlroulade D Püree a g	<input type="checkbox"/>
	Obstquark g	
Sonntag 10. Jan	Pilzsuppe	
	<input type="checkbox"/> Kalbsfrikasse D Nudeln a c Erbsen	<input type="checkbox"/>
	Obst	

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: _____