

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:
Vom 11. Januar bis 17. Januar 2021

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 11. Jan	Tomatensuppe	Tomatensuppe
	<input type="checkbox"/> Hähnchenroulade Kartoffeln Rosenkohl	<input type="checkbox"/> Grießschnitte Aprikosenröster
	Honigjoghurt	Honigjoghurt
Dienstag 12. Jan	Zucchini cremes.	Zucchini cremes.
	<input type="checkbox"/> Rindergulasch Bohnen Spätzle	<input type="checkbox"/> Eieromlette mit Safrangemüse
	Milchreis	Milchreis
Mittwoch 13. Jan	Flädlesuppe	Flädlesuppe
	<input type="checkbox"/> Fleischkäse Bratkartoffeln Ackersalat	<input type="checkbox"/> Spinat-Klöße Tomatensoße Spaghetti Ackersalat
	Obst	Obst
Donnerstag 14. Jan	Nudelsuppe	Nudelsuppe
	<input type="checkbox"/> Eisbeinflisch Sauerkraut Püree	<input type="checkbox"/> Nudel-Gemüse- Auflauf Blattsalat
	Bircher Müsli	Bircher Müsli
Freitag 15. Jan		Gemüse cremes.
	<input type="checkbox"/> Dicker Kartoffel-Erbse- Eintopf m. Würstle	<input type="checkbox"/> Lachsfilet Zitronensoße auf Gemüsereis
	Gebäck	Gebäck
Samstag 16. Jan	Eierstichsuppe	
	<input type="checkbox"/> Oberländer Bratwurst Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/>
	Obst	
Sonntag 17. Jan	Klare Gemüsesuppe	
	<input type="checkbox"/> Schweinemedaille Nudeln Leipz. Allerlei	<input type="checkbox"/>
	Schokomousse	

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: _____