

## Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 18. Januar bis 24. Januar 2021

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 18. Jan	Minestrone a c	Minestrone a c
	<input type="checkbox"/> Rinderroulade D Püree 2*3* Rotkohl a g k	<input type="checkbox"/> Lebkuchenstrudel V Vanillesoße a c g h
	Obst	Obst
Dienstag 19. Jan	Käsecremes. g	Käsecremes. g
	<input type="checkbox"/> Fleischklopse D V Tomatensoße a c i Spaghetti Farmersalat	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini a Tomatensoße Reis
	Gebäck a c	Gebäck a c
Mittwoch 20. Jan	Wurzelgemüses. i	Wurzelgemüses. i
	<input type="checkbox"/> Linsen 2*3* Spätzle a c k Saitenwürstle	<input type="checkbox"/> Gemüsesouffle D V Sc. Hollandaise a c g i Püree 1*
	Brombeerjoghurt g	Brombeerjoghurt g
Donners- tag 21. Jan	Kürbiscremes.	Kürbiscremes.
	<input type="checkbox"/> Wildschweingulasch a c k Semmelknödel Blattsalat	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Spinatfüllung D V Käsesoße a c g k Blattsalat
	Fruchtbuttermilch g	Fruchtbuttermilch g
Freitag 22. Jan	Backerbsens. a c g	Backerbsens. a c g
	<input type="checkbox"/> Siedfleisch a auf Gemüsekartoffeln Rote Beete	<input type="checkbox"/> Gefüllter Seelachs D Gemüsekartoffeln a d g i Rote Beete
	Wackelpudding	Wackelpudding
Samstag 23. Jan	Klößchensuppe a c	
	<input type="checkbox"/> Oberländer D Bratwurst 2* Kartoffelsalat k	<input type="checkbox"/>
	Obst	
Sonntag 24. Jan	Eierflockensuppe c	
	<input type="checkbox"/> Schweinebraten D Spätzle a c k Möhrengemüse	<input type="checkbox"/>
	Fruchtquark 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: \_\_\_\_\_