

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 3. Mai bis 9. Mai 2021

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 3. Mai	Nudelsuppe a c	Nudelsuppe a c
	<input type="checkbox"/> Ofenschnitzel in Rahmsoße g i a	<input type="checkbox"/> Eieromlette auf Frühlingsgemüse c g i
	Frühlingsgemüse	Frühlingsgemüse
	Rote Grütze g	Rote Grütze g
Dienstag 4. Mai	Brokkolicremes.	
	<input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes Kartoffelgratin Karottensalat a g	<input type="checkbox"/> Rindfleisch Eintopf mit Gemüse D i
	Grießtraum a g	Grießtraum a g
Mittwoch 5. Mai	Ochsenchwanzs. a	Ochsenchwanzs. a
	<input type="checkbox"/> Hackfleischrolle Knöpfe Wachsbohnen D a c	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarrn Zwetschgenröster a c g
	Obst	Obst
Donnerstag 6. Mai	Pilzcremes.	Pilzcremes.
	<input type="checkbox"/> Gefüllter Paprika Tomatensoße Schwenkkartoffeln a c	<input type="checkbox"/> Kartoffelstrudel auf Gemüsesoße D V a c i
	Zitronenmousse g	Zitronenmousse g
Freitag 7. Mai	Backerbsens. a c g	Backerbsens. a c g
	<input type="checkbox"/> Seelachs in Kräutersoße Reis Blattsalat D d k	<input type="checkbox"/> Spargel-Maultäschle Kräutersoße Blattsalat a c g k
	Gebäck a c g	Gebäck a c g
Samstag 8. Mai	Gemüsecremes.	
	<input type="checkbox"/> Mini-Haxe Gemüsepüree D a g i	<input type="checkbox"/>
	Sahnejoghurt g	
Sonntag 9. Mai	Eierstichsuppe c g	
	<input type="checkbox"/> Hähnchenmedaillon Pilzsoße Spätzle D a c	<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: _____