

Speisekarte vom 29.01.2018 bis 04.02.2018



	Montag 29.01.2018	Dienstag 30.01.2018	Mittwoch 31.01.2018	Donnerstag 01.02.2018	Freitag 02.02.2018	Samstag 03.02.2018	Sonntag 04.02.2018
Desserts	Joghurt	Obst	Pudding	Joghurt	Obst	Rote Grütze mit Vanillesoße <small>All: A,C,F,G,I,J</small>	Buttermilchdessert Stracciatella <small>All: G</small>
Menü I	Hähnchennuggets Champignonrahmsoße Butterreis Erbsengemüse <small>All: A,G,I,J</small>	Pfefferspießbraten Dampfkartoffeln Rosenkohl <small>All: L</small>	Szegediner Gulasch Kartoffelknödel <small>All: A,C</small>	Fleischkäse gebacken Rahmsoße Kräuterkartoffeln Kohlrabigemüse <small>ZS: 3,4,5 - All: A,G,L</small>	Seelachsfilet paniert Bunter Kartoffelsalat Remouladensoße <small>ZS: 1,7 - All: A,D,G,J</small>	Nudelsuppentopf mit frischem Gemüse und Huhnfleischeläge <small>All: A,C</small>	Römerbraten mit feiner Kräutersoße Kroketten Pariser Karotten <small>All: A,C,G</small>
Menü II	gefüllte Paprika Dampfkartoffeln Tomatensoße <small>All: A,C,L</small>	Griesschnitte gebacken mit Zimt und Zucker Apfelkompott <small>All: A,C,G</small>	Nudelpfanne Shanghai mit Schweinefleisch Salatteller <small>All: A,C,F</small>	Tiroler Gröstl mit Fleisch- + Blutwurst Gewürzgurke Rote Betesalat <small>ZS: 1,3,4,5,7 - All: L</small>	Mettenden Grünkohl Salzkartoffeln <small>All: L</small>	Maccaroni mit Hackfleischsoße gemischter Salat <small>All: A,C</small>	Hähnchenschnitte Risoleekartoffeln Feldsalat <small>ZS: 2 - All: A,G,L</small>
Passierte Kost	Hähnchenfleisch in Champignonsoße Püree Erbsengemüse <small>All: A,C,G,I</small>	Vanillemilchreis mit Kirschmus <small>All: G</small>	Gulasch Püree Bayrisch Kraut <small>All: A,C,G,I</small>	Hackfleischsoße in Rahmsoße Sahnepüree Kohlrabigemüse <small>All: A,C,G,I</small>	Seelachsfilet in Rieslingrahmsoße Kartoffelpüree Gemüsepüree <small>ZS: 20 - All: A,C,D,G,I</small>	Nudelsuppeneintopf mit frischem Gemüse pass. Huhnfleisch <small>All: A,C</small>	Schweinebraten Püree/Kroketten Karottengemüse <small>All: A,C,G,I</small>
Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen unsere Küchenleitung gerne zur Verfügung - Kurzfristige Änderungen vorbehalten							
Zusatzstoffe(Z)	<small>1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = Phosphat, 6 = mit Zuckerart(en), 7 = mit Süßungsmittel(n), 8 = enthält eine Phenylalaninquelle, 9 = kann abführend wirken, 10 = geschwefelt, 11 = geschwärzt, 12 = gewachst, 13 = koffeinhaltig, 14 = chininhaltig, 15 = mit Eiklar, 16 = mit Milcheiweiß, 17 = mit Sojaweiß, 18 = kakaohaltige Fettglasur, 19 = Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet, 20 = Alkohol</small>						
Allergene(A)	<small>A = Glutenhaltige Getreide/Erzeugnisse, B = Krebstiere/Erzeugnisse, C = Eier/Erzeugnisse, D = Fisch/Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse/Erzeugnisse, F = Soja/Erzeugnisse, G = Milch/Erzeugnisse, H = Schalenfrüchte/Erzeugnisse, I = Sellerie/Erzeugnisse, J = Senf/Erzeugnisse, K = Sesamsamen/Erzeugnisse, L = Schwefeldioxide, M = Lupine/Erzeugnisse, N = Weichtiere</small>						

VDA - Pflegeheim Sandhausen - Essen auf Rädern

Unsere Mitarbeiter der VDA - Pflegeheim Sandhausen liefern Ihnen wunschgemäß das täglich frisch zubereitete Mittagessen nach Hause.

Wählen Sie aus den obigen Angeboten ihr Wunschmenü aus (ankreuzen, einrahmen...) und geben ihre Bestellung bei der nächsten Lieferung dem Essensbringservice mit.

Kundenname _____

Kundentelefon _____

Unterschrift _____

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit - Ihr VDA-Team im Pflegeheim Sandhausen

Bei Änderungswünschen erreichen Sie uns telefonisch unter 06224.175 135-0 - Pflegeheim Sandhausen - info@vda-mannheim.de