

Speisekarte vom 12.03.2018 bis 18.03.2018



	Montag 12.03.2018	Dienstag 13.03.2018	Mittwoch 14.03.2018	#####	Freitag 16.03.2018	Samstag 17.03.2018	Sonntag 18.03.2018
Desserts	Joghurt	Obst	Pudding	Joghurt	Obst	Quarkspeise mit Mandarinen	Ananaskompott mit Sahne
Menü I	Kalbsbratwurst Rahmsoße Dampfkartoffeln Broccoligemüse All: A,G,L	Schweinerippchen auf Sauerkraut Kartoffelpüree All: A,C,G,I	Wiener Hackbraten Kräuterrahmsoße Spiralnudeln gem. Rohkostteller ZS: 4,5 - All: A,C,G	Rosmarinhähnchen gegrillt, Soße Kroketten Blattsalate All: A,C,G	Schlemmerfilet mit Krabben- Dillfüllung Petersilienkartoffeln Kopfsalat All: A,B,D,G,J,L	Frühlingsgemüse- Eintopf mit Fleischeinlage Brot oder Brötchen All: A,I	Schweinesteak Zwiebelsoße Blumenkohl polnisch Salzkartoffeln All: A,C,L
Menü II	Leberragout im Reisrand Salatmischung All: A	Dampfnudel mit Vanillesoße Zwetschgenkompott All: A,C,G	Gemüsegulasch Püree gem Rohkostteller All: A,C,G,I	Gemüsefrikadelle Dampfkartoffeln Wirsinggemüse All: A,C,F,G,I,L	mediteranes Gemüse gegrillt mit Wedges und Kräuterschmand All: A,G	Spätzle-Pilz-Pfanne Soße Endiviensalat All: A,C,G	Burgunderbraten Bandnudeln gem. Salat All: A,C
Passierte Kost	Leberragout pass. feine Nudeln Broccoligemüse All: A,C	Grießbrei Zimtzucker Fruchtmus All: G	Wiener Hackbraten Leipziger Allerlei Püree ZS: 4,5 - All: A,C,G,I	Hühnerfleisch in Rahmsoße Stampfkartoffeln Mischgemüse All: A,C,G,I	Fischfilet in Rieslingsoße Stampfkartoffeln Rote-Bete-Sellerie- Salat ZS: 7,20 - All: A,C,D,G,I	Frühlingsgemüse- Eintopf mit Fleischeinlage Brot oder Brötchen All: A,C,G,I	Burgunderbraten Kartoffelpüree Blumenkohlgemüse All: A,C,G,I
Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen unsere Küchenleitung gerne zur Verfügung - Kurzfristige Änderungen vorbehalten							
Zusatzstoffe(Z)	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 Sojaweiweiß, 18 = kakaohaltige Fettglasur, 19 = Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet, 20 = Alkohol						
Allergene(A)	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 = Semf/Erzeugnisse, K = Sesamsamen/Erzeugnisse, L = Schwefeldioxide, M = Lupine/Erzeugnisse, N = Weichtiere						

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