

Speisekarte vom 07.05.2018 bis 13.05.2018



	Montag 07.05.2018	Dienstag 08.05.2018	Mittwoch 09.05.2018	#####	Freitag 11.05.2018	Samstag 12.05.2018	Sonntag 13.05.2018
Desserts	Joghurt	Obst	Pudding	Joghurt	Obst	Creme "Brulee"	Fruchtzauber Aprikose
						All: C,G	All: F,G
Menü I	Kalbsbratwurst Risoleekartoffeln Lauchgemüse	Hackfleischbällchen "Köttbular" Dampfkartoffeln Blumenkohl	Pfannkuchen mit Spargelgemüse und gekochtem Schinken	Hähnchenroulade mit Spinatfüllung Kartoffeltaler Broccoli	Pikantes Fischragout Risotto Kopfsalat in Sahnetunke	Grüne Bohnen- Kartoffeleintopf mit Mettenden	Schweinenacken- Braten Rösti bunter Blattsalat
	All: A,G,L	All: A,C,G,I,J,L	ZS: 3,4 - All: A,E,G,I	All: A,C,F,G,I	All: A,C,D,G	ZS: 4,5,6 - All: L	All: C
Menü II	Pilzragout mit Reis Bunter Salatteller	Germknödel mit Kirschfüllung Vanillesoße	Tortellini Tomatensoße gem. Salat	Krustenbraten in Biersoße Kartoffelknödel Krautsalat	Broccoli-Nussecken mit Käserahmsoße Kartoffel-Spinatpüree	Spaghetti mit Hackfleischsoße gemischter Salat	Rahmgulasch Butternudeln Rohkostsalate
	All: A,G	All: A,C,G	All: A,C,G,I	All: A,C	All: A,C,G,H	All: A,C	All: A,C,G
Passierte Kost	Pilzragout Püree Zucchini-gemüse	Hackfleischbällchen Köttbular Stampfkartoffeln Blumenkohl	Schweinefleisch in Rahmsoße feine Nudeln Karottengemüse	Hähnchenfleisch in Champignonsoße Stampfkartoffeln Broccoligemüse	Pikantes Fischragout Reis Kaisergemüse	Grüne Bohnen- Kartoffeleintopf Hackfleischeinlage	Rahmgulasch Sahnepüree Blumenkohlgemüse
	All: A,C,G,I	All: A,C,G,I,J	All: A,G	All: A,C,G,I	All: A,D,G		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