

Speisekarte vom 18.06.2018 bis 24.06.2018



	Montag 18.06.2018	Dienstag 19.06.2018	Mittwoch 20.06.2018	#####	Freitag 22.06.2018	Samstag 23.06.2018	Sonntag 24.06.2018
Desserts	Joghurt	Obst	Pudding	Joghurt	Obst	Buttermilchdessert Orange	Obstsalat mit Sahnetupfer
Menü I	Frikadelle Rahmsoße Teigwaren Blattsalat All: A,C,G	Ung. Gulasch Kartoffelknödel gem. Rohkostsalat All: A,C	Putensteak mit Paprikasoße Dampfkartoffeln Blattsalat All: L	Baby-Schweinehaxe Dampfkartoffeln Krautsalat All: L	Fischroulade Helgoland, Kräutersoße Mandlereis gem. Blattsalat All: A,D,G,H,J	Kartoffelauflauf mit Schinken und Ei Kopfsalat ZS: 3,4 - All: C	Schweinelenden- braten in Rahmsoße Kroketten Erbsengemüse All: A,C,G
Menü II	Sellerieschnitzel Tomatensoße Sahnepüree Blattsalat All: A,C,G,I	Dampfnudel mit heißer Waldbeerensoße All: A,C,G	Rahmchampignons Butterreis Gurkensalat All: A,G	Leberragout Sahnepüree Broccoligemüse All: A,C,G,I	Tortellini Schinkensahnesoße Salatteller ZS: 3,4 - All: A,C,G,I	Dicke Reissuppe mit Fleischeinlage und frischem Markt gemüse All: I	Hühnerfrikassee Reis Blattsalat All: G
Passierte Kost	Frikadelle Kartoffelpüree Blumenkohl All: A,C,G,I	Ung. Gulasch Karottenpüree Stampfkartoffeln All: A,C,G,I	Hähnchenfleisch Paprikasoße Kaisergemüse Püree All: A,C,G,I	Leberragout Sahnepüree Brokkoligemüse All: A,C,G,I	Fischgulasch Stampfkartoffeln Gemüsepüree All: A,C,D,G,I	Dicke Reissuppe mit Hackfleischeinlage All: I	Hühnerfrikassee Kartoffelpüree Erbsengemüse 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