

# Speisekarte vom 05.11.2018 bis 11.11.2018



	Montag 05.11.2018	Dienstag 06.11.2018	Mittwoch 07.11.2018	#####	Freitag 09.11.2018	Samstag 10.11.2018	Sonntag 11.11.2018
<b>Desserts</b>	Joghurt	Obst	Pudding	Joghurt	Obst	Götterspeise mit Vanillesoße <small>ZS: 2 - All: G</small>	Pfirsich Melba <small>All: F,G</small>
<b>Menü I</b>	<b>Cevapcici</b> mit Paprikasoße Reis und Salat  <small>All: A,I,J</small>	<b>Geschnetzeltes</b> vom Schwein mit Paprika Tagliatelle, Feldsalat  <small>All: C</small>	<b>Currywurst</b> Petersilienkartoffeln Gem. Salatteller  <small>All: L</small>	<b>Leberknödel</b> mit Zwiebelsoße auf Sauerkraut Dampfkartoffeln  <small>All: A,C,L</small>	<b>Fischfilet gedünstet</b> Rieslingsoße Salzkartoffeln Kopfsalat  <small>ZS: 20 - All: A,D,G,L</small>	<b>Kartoffelgratin</b> mit Schinkenstreifen Sahnesoße Rohkostsalate  <small>ZS: 3,4 - All: A,G,L</small>	<b>Gänsekeule</b> Apfelrotkohl Kartoffelknödel  <small>All: A,C</small>
<b>Menü II</b>	<b>Spätzle-Pilzpfanne</b> gem. Salatteller  <small>All: A,C,G,I,J</small>	<b>Süße Schupfnudeln</b> mit warmen Erdbeerpüree  <small>All: A,C</small>	<b>Hackbraten</b> "Wiener Art" Blumenkohlgemüse Kartoffelpüree  <small>ZS: 4,5 - All: A,C,G,I</small>	<b>Brokkoli-Nußecke</b> Käsesoße Kartoffelpüree Rohkostsalat  <small>All: A,C,G,H,I,L</small>	<b>Rührei</b> Rahmspinat Dampfkartoffeln  <small>All: A,C,G,L</small>	<b>Gemüse Eintopf</b> mit Reis und Rindfleisch einlage und Roggenbrot  <small>All: A,I</small>	<b>Schweineschnitzel</b> mit Pilzrahmsauce Bandnudeln Feldsalat  <small>All: A,C,G</small>
<b>Passierte Kost</b>	<b>Haschee</b> Karottengemüse Kartoffelpüree  <small>All: A,C,G,I</small>	<b>Grießbrei</b> warmes Erdbeerpüree Zimtucker  <small>All: G</small>	<b>Hackbraten</b> Stampfkartoffeln Blumenkohlgemüse  <small>ZS: 4,5 - All: A,C,G,I</small>	<b>zartes Schweinefleisch</b> Bratensoße Bohngemüse feine Nudeln  <small>All: C</small>	<b>Fischfilet ged.</b> in Rieslingsoße Selleriegemüse Kartoffelpüree  <small>ZS: 20 - All: A,C,D,G,I</small>	<b>Winterlicher</b> Gemüse Eintopf mit Rindfleisch einlage  <small>All: I</small>	<b>Putenrollbraten</b> Rotkohl Püree  <small>All: A,C,G,I</small>
<b>Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen unsere Küchenleitung gerne zur Verfügung - Kurzfristige Änderungen vorbehalten</b>							
<b>Zusatzstoffe(Z)</b>	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						
<b>Allergene(A)</b>	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