

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:
Vom 16. November bis 22. November 2020

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 16. Nov	Flädlesuppe a c g	Flädlesuppe a c g
	<input type="checkbox"/> Rinderroulade Knöpfe 2*3* Rotkohl a c k	<input type="checkbox"/> Kartoffelstrudel auf a g c Friskäsesoße
	Honigjoghurt g	Honigjoghurt g
Dienstag 17. Nov	Bauernsuppe	Bauernsuppe
	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprika Kräutersoße Reis D a c	<input type="checkbox"/> Pilzmaultaschen Kräutersoße Blattsalat V a c g k
	Milchreis g	Milchreis g
Mittwoch 18. Nov	Eierflockensuppe c	
	<input type="checkbox"/> Fleischkäse Bratkartoffeln Rote Beete 2*3* k	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Gemüse- eintopf mit dicken Bohnen D V
	Kakao-Pudding g	Kakao-Pudding g
Donners- tag 19. Nov	Käsecremes. g	Käsecremes. g
	<input type="checkbox"/> Hirschgulasch Püree Lauchgemüse D a g	<input type="checkbox"/> Quarkkeulchen Vanillesoße V a c g
	Obst	Obst
Freitag 20. Nov	Rindfleischsuppe i	Rindfleischsuppe i
	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle Kartoffeln Rahmspinat D a c d g	<input type="checkbox"/> Rührei Kartoffeln Rahmspinat V c g
	Muffin a c g	Muffin a cg
Samstag 21. Nov	Zwiebelsuppe 1*a f	
	<input type="checkbox"/> Nudel-Hackfleisch- Auflauf Blattsalat D a c g i k	<input type="checkbox"/>
	Zitronenmousse g	
Sonntag 22. Nov	Eierstichsuppe c g	
	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust Rahmsoße Spätzle Möhren D a c g	<input type="checkbox"/>
	Obst	

Kurzfristige Änderungen können telefonisch bei der Sozialstation Böblinger Kirchengemeinden gGmbH, Tel. 49 87 46 bis spätestens am Vortag bis 16.00 Uhr, fürs Wochenende bis Freitag, 11.00 Uhr, gemeldet werden.

Hinweise:

Vollkost-Essen: Ausgewogene abwechslungsreiche Speisen, herzhaft und kräftige Hausmannskost. Seniorengerechte Auswahl und Zubereitung.

Leichte Vollkost: Leicht und bekömmlich in der Zusammenstellung und Zubereitung. Im Wechsel kleinere Fleischgerichte, **vegetarische Gerichte (V)** und Süßspeisen. Geeignet für Senioren, die unter Unverträglichkeiten im Magen-Darm-Bereich leiden.

Diabetiker geeignetes Hauptgericht (D): Zuckerfrei, bzw. weitgehender Verzicht auf zuckerreiche Lebensmittel. Suppe und Nachtisch sind nicht zu empfehlen.

Erläuterung der Zusatzstoffe:

- 1* mit Farbstoff
- 2* mit Konservierungsstoff
- 3* Antioxidationsmittel
- 4* Geschmacksverstärker
- 5* geschwefelt
- 6* geschwärzt
- 7* gewachst
- 8* mit Süßungsmittel
- 9* m. Aspartam Phenylalaninquelle
- 10* Stabilisator
- 11* Laktosefreies Hauptgericht

Allergieauslöser sind:

- a. Glutenhaltige Getreide
- b. Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
- c. Eier/Eiererzeugnisse
- d. Fisch/Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse
- f. Soja/Sojaerzeugnisse
- g. Milch/Milcherzeugnisse
- h. Schalenfrüchte u. Erzeugnisse
- i. Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- k. Senf und Senferzeugnisse
- l. Sesamsamen u. Erzeugnisse
- m. Weichtiere u. Erzeugnisse
- n. Süßlupinen u. Erzeugnisse
- o. Schwefeldioxid und Sulfite mind. 10 mg/kg bzw. mg/l)

Böblingen, den _____ Unterschrift: _____