

**Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:**
**Vom 22. November bis 28. November 2021**

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 22. Nov	Kalbfleischsuppe	
	<input type="checkbox"/> Fleischküchle Kartoffeln Lauchgemüse	<input type="checkbox"/> Gemüseintopf mit Fleischklößchen
	Rote Grütze	Rote Grütze
Dienstag 23. Nov	Gemüsesuppe	Gemüsesuppe
	<input type="checkbox"/> Kalbsbratwurst auf Krautspätzle	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Spinat- Käsefüllung Zitronensoße
	Schokoriegel	Schokoriegel
Mittwoch 24. Nov	Grießsuppe	Grießsuppe
	<input type="checkbox"/> Schweine- geschnetztes Püree Bohnensalat	<input type="checkbox"/> Grießschnitte Zucker+Zimt Aprikosenröster
	Obst	Obst
Donners- tag 25. Nov	Klößchensuppe	Klößchensuppe
	<input type="checkbox"/> Nudelpfanne mit Hähnchen u. Gemüse Blattsalat	<input type="checkbox"/> Safrangemüse mit Butterreis
	Nussjoghurt	Nussjoghurt
Freitag 26. Nov	Backerbsensuppe	Backerbsensuppe
	<input type="checkbox"/> Lachsfilet auf Gemüsekartoffeln	<input type="checkbox"/> Siedfleisch auf Gemüsekartoffeln
	Quarkcreme	Quarkcreme
Samstag 27. Nov	Tomatensuppe	
	<input type="checkbox"/> Paniertes Schnitzel Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/>
	Milchpudding	
Sonntag 28. Nov	Gärtnersuppe	
	<input type="checkbox"/> Rinderbraten Knöpfe Kaisergemüse	<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: \_\_\_\_\_