

## Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 18. Oktober bis 24. Oktober 2021

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 18. Okt	Pilzcremes.	Pilzcremes.
	<input type="checkbox"/> Cordon-bleu <b>D</b> v. Schwein <b>2*3*</b> Kartoffeln <b>a k</b> Rosenkohl	<input type="checkbox"/> <b>V</b> Germknödel <b>a c g</b> Zwetschgenröster
	Fruchtbuttermilch <b>g</b>	Fruchtbuttermilch <b>g</b>
Dienstag 19. Okt	Klare Gemüsesuppe <b>i</b>	Klare Gemüsesuppe
	<input type="checkbox"/> Linsen <b>2*3*</b> Spätzle <b>a c k</b> Saitenwürstle	<input type="checkbox"/> <b>D V</b> Spätzle-Pilzpfanne m. Gemüse <b>a c k</b> Blattsalat
	Obst	Obst
Mittwoch 20. Okt		Hühnereintopf
	<input type="checkbox"/> <b>D</b> Kassler-Eintopf <b>2*11*</b> m. Kraut u. Kartoffeln	<input type="checkbox"/> <b>a k</b> Rinder- geschnetztes Reis Endiviensalat
	Quarkcreme <b>g</b>	Quarkcreme <b>g</b>
Donners- tag 21. Okt	Gemüsecremes.	Gemüsecremes.
	<input type="checkbox"/> Paniertes <b>2*</b> Schnitzel <b>a k</b> Soße Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/> <b>D V</b> Waldpilzragout <b>a c g</b> mit Semmelklößen
	Grieß-Traum <b>a g</b>	Grieß-Traum <b>a g</b>
Freitag 22. Okt	Klößchensuppe <b>a c</b>	Klößchensuppe <b>a c</b>
	<input type="checkbox"/> Pan. Seelachs <b>D</b> auf <b>a d i</b> Gemüse- Kartoffeln	<input type="checkbox"/> <b>i</b> Siedfleisch auf Gemüse- Kartoffeln
	Yes Tarty <b>a c g</b>	Yes Tarty <b>a c g</b>
Samstag 23. Okt	Kräutercremes.	
	<input type="checkbox"/> <b>D</b> Fleischküchle <b>a c g i</b> Gemüsepüree	<input type="checkbox"/>
	Obst	
Sonntag 24. Okt	Gärtnersuppe <b>a c i</b>	
	<input type="checkbox"/> <b>D</b> Sauerbraten <b>a</b> Klöße Bohnen	<input type="checkbox"/>
	Karamellpudding <b>g</b>	

**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: \_\_\_\_\_