

**Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:**
**Vom 25. Oktober bis 31. Oktober 2021**

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
<b>Montag 25. Okt</b>	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
	Himbeerjoghurt g	Himbeerjoghurt g
<b>Dienstag 26. Okt</b>	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
<b>Mittwoch 27. Okt</b>	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
<b>Donners- tag 28. Okt</b>	Käsecremes. g	Käsecremes. g
	<input type="checkbox"/> Hirschgulasch Püree Lauchgemüse D a g	<input type="checkbox"/> Quarkkeulchen Vanillesoße V a c g
	Obst	Obst
<b>Freitag 29. Okt</b>	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
<b>Samstag 30. Okt</b>	Zwiebelsuppe 1*a f	
	<input type="checkbox"/> Nudel-Hackfleisch- Auflauf Blattsalat D a c g i k	<input type="checkbox"/>
	Zitronenmousse g	
<b>Sonntag 31. Okt</b>	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: \_\_\_\_\_