

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 1. November bis 7. November 2021

| Menü | Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet) | Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet) |
|----------------------|---|--|
| Montag 1. Nov | Pfifferlingsrahmsuppe | |
| | <input type="checkbox"/> Kalbshacksteak Rahmsoße Püree Blumenkohl | <input type="checkbox"/> |
| | Milchschnitte a c g | a c g |
| Dienstag 2. Nov | Gemüsecremes. | Gemüsecremes. |
| | <input type="checkbox"/> Geflügelroulade Spätzle Bohnensalat a k g | <input type="checkbox"/> Kartoffelpuffer Apfelmus D V |
| | Obst | Obst |
| Mittwoch 3. Nov | | Backerbsensuppe a c g |
| | <input type="checkbox"/> Linseneintopf mit Würstle 2*3* k | <input type="checkbox"/> Spaghetti Tomatensoße a c k Blattsalat D V |
| | Vanillejoghurt | Vanillejoghurt |
| Donnerstag 4. Nov | Nudelsuppe a c | Nudelsuppe a c |
| | <input type="checkbox"/> Schweinegeschnetztes Butterreis Farmersalat a c i | <input type="checkbox"/> Gemüseklößchen in Zitronensoße Butterreis Farmersalat D V a c i |
| | Fruchtquark g | Fruchtquark g |
| Freitag 5. Nov | Tomatensuppe | Tomatensuppe |
| | <input type="checkbox"/> Überbackenes Fischfilet Kartoffeln Rahmchampignons a d g | <input type="checkbox"/> Blumenkohl-Käse-Medaillon auf Rahmchampignons D V a g |
| | Fruchtdessert | Fruchtdessert |
| Samstag 6. Nov | Gärtnersuppe | |
| | <input type="checkbox"/> Oberländer Bratwurst Kartoffelsalat D 2*3* k | <input type="checkbox"/> |
| | Obst | |
| Sonntag 7. Nov | Ochsenschwanzs. | |
| | <input type="checkbox"/> Kalbsbraten Knöpfe Brokkoli D a c | <input type="checkbox"/> |
| | Nougatpudding g | |

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: _____