

Wochenspeiseplan des Heimes Sonnenhalde Bestellung für:

Vom 10. Januar bis 16. Januar

Menü	Vollkost-Essen (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)	Leichte Vollkost (Vegetarisch)(Diabetiker geeignet)
Montag 10. Jan	Bauernsuppe	Bauernsuppe
	<input type="checkbox"/> Nürnbergerle Sauerkraut Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarrn Zucker+Zimt Zwetschgenröster
	D 2*3* k	V a c g
	Obst	Obst
Dienstag 11. Jan	Lauchcremesuppe	
	<input type="checkbox"/> Mini-Haxe Püree Bohnen	<input type="checkbox"/> Maultäschle- eintopf mit Gemüse
	a c	D 11* a c i i
	Rote Grütze	Rote Grütze
Mittwoch 12. Jan	Klare Gemüsesuppe	Klare Gemüsesuppe
	<input type="checkbox"/> Fleischbällchen in Tomatensoße Spaghetti Blattsalat	<input type="checkbox"/> Spaghetti Gemüse- Tomatensoße Blattsalat
	i a c k	D V a c i k
	Obstdessert	Obstdessert
Donners- tag 13. Jan	Eiermuschelsuppe	Eiermuschelsuppe
	<input type="checkbox"/> Hähnchen- gulasch Reis Karottensalat	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini Käsesoße Reis
	a c i a	a c i D V a g
	Bircher Müsli	Bircher Müsli
	a g	a g
Freitag 14. Jan	Kürbiscremes.	Kürbiscremes.
	<input type="checkbox"/> Fleischkäse Kartoffeln Kohlrabi	<input type="checkbox"/> Seehecht in Kräutersoße Kartoffeln Kohlrabi
	2*3* a k	D a d g
	Obst	Obst
Samstag 15. Jan	Flädlesuppe	
	<input type="checkbox"/> Kohlroulade Püree	<input type="checkbox"/>
	a c g D a g	
	PannaCotta Pudd.	
	g	
Sonntag 16. Jan	Pilzsuppe	
	<input type="checkbox"/> Rahmschnitzel Nudeln Brokkoli	<input type="checkbox"/>
	D a g c	
	Fruchtjoghurt	
	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: _____