

MENÜKARTE

36.KW'10
(1)

MO
06.09.

DI
07.09.



MI
08.09.

DO
09.09.

FR
10.09.

SA
11.09.

SO
12.09.

	Menü A Silber auch als Mini	Menü B Blau auch als Mini	Menü C Kalt	Menü D Grün auch als Mini	Menü F Salatplatte	Menü H Gold Gourmet auch als Mini schwarz Gourmet	Menü I Rot Diabetiker geeignet auch als passiert möglich	
	Paniertes Hähnchenschnitzel in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree *	Stockschwammerl-Ragout mit Gabelspaghetti und Salat *	2 kleine Pfannkuchen mit Apfel- und Rosinenfüllung, dazu Vanillesauce *	Westfälische Kartoffelsuppe dazu eine Bockwurst und Brötchen	"Alfredo" Blattsalate, grüne Nudeln, Thunfisch, Oliven, Hausdressing *	Gefüllte Rinderroulade (Speck, Zwiebel, Gurke) in kräftiger Sauce, dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Schweinerollbraten in brauner Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	
	kj 1694 kcal 405 E 39 KH 33 Fett 13 ZS 14,16,18	kj 3135 kcal 749 E 22 KH 81 Fett 37 ZS 5,14,16,18	kj 2193 kcal 520 E 11 KH 87 Fett 14 ZS 3,6,12,14,18	kj 2528 kcal 604 E 28 KH 77 Fett 20 ZS 4,7,9,12,14,16,18	kj 2677 kcal 639 E 30 KH 60 Fett 31 ZS 2,5,6,14,16,18	kj 1976 kcal 469 E 36 KH 50 Fett 14 ZS 7,9,14,16,18	kj 2258 kcal 540 E 28 KH 43 Fett 28 BE 3,6 ZS 6,11,14,16,18	
	Schweineschnitzel "Jäger Art" auf Erbsengemüse mit Champignonsauce und Kartoffeln	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Waldfruchtsauce * CH	Heringsfilet "Matjes Art" in pik. Mayonnaise mit Apfel, Zwiebel und Gurke, dazu Speckkartoffelsalat	Fleischortellini "Carbonara" mit Schinken-Käsesauce und Salat	"Texas" Blattsalat, kleine Frikadellen, Maiskölbchen, Peperoni, Thousand-Island- Dressing	2 gegrillte Hähnchenbrustfilets in Sauce Hollandaise mit Ananas, dazu buntes Gemüse und Reis *	Eieromelett in Kräutersauce, dazu Spinat und Kartoffelpüree *	
	kj 2501 kcal 597 E 45 KH 69 Fett 15 ZS 14,16,18	kj 2550 kcal 605 E 7 KH 111 Fett 15 ZS 2,3,4,18	kj 3204 kcal 763 E 32 KH 89 Fett 31 ZS 2,4,5,6,9,14,16,18	kj 2958 kcal 707 E 27 KH 61 Fett 39 ZS 5,9,14,16,18	kj 2011 kcal 482 E 23 KH 30 Fett 30 ZS 2,5,6,14,16,18	kj 3770 kcal 900 E 46 KH 76 Fett 46 ZS 4,6,7,9,10,14,16,18	kj 1746 kcal 416 E 20 KH 43 Fett 18 BE 3,6 ZS 6,11,14,16,18	
	Kasseler Braten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeleinlage und Sojabällchen * CH	Putenschnitzel mit Gewürzgurke, dazu westfälischer Kartoffelsalat *	Gyrosfanne nach griechischer Art, dazu Tomatenreis und Tzaziki	"Art des Hauses" Blattsalat, Kochschinkenstreifen, Ei, Karotten, Rettich, dazu Currydressing	Feines Kalbsfrikassee mit Spargel, dazu Broccoli und Spätzle *	Geflügelfrikadelle in Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln *	
	kj 1680 kcal 400 E 16 KH 48 Fett 16 ZS 9,14,16,18	kj 1673 kcal 400 E 31 KH 42 Fett 12 ZS 6,14,16,18	kj 2234 kcal 535 E 23 KH 38 Fett 32 ZS 4,5,6,14,16,18	kj 3336 kcal 797 E 50 KH 111 Fett 17 ZS 5,14,16,18	kj 1745 kcal 420 E 16 KH 17 Fett 32 ZS 2,5,6,9,14,16,18	kj 2916 kcal 696 E 47 KH 69 Fett 26 ZS 7,14,16,18	kj 2153 kcal 514 E 25 KH 45 Fett 26 BE 3,7 ZS 6,11,14,16,18	
	Rinderbraten in Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln *	Italienischer Nudelaufbau mit Karotten, Erbsen, Champignons und Käseauflage *	Paniertes Schweinekotelett mit Senf, dazu Nudelsalat	Schweinerippchen auf dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree	Prinzess Blattsalat, Hähnchenbruststreifen, Spargel, Mandarinen und Hausdressing *	Wildlachsfilet in Zitronenrahm, dazu Pariser Karotten und Kartoffeln *	Pot au Feu Fleisch-Gemüseeintopf mit Huhn und Rindfleisch und Kartoffelwürfel * CH	
	kj 1663 kcal 393 E 38 KH 46 Fett 6 ZS 6,14,16,18	kj 2262 kcal 539 E 29 KH 55 Fett 23 ZS 2,14,16,18	kj 2819 kcal 675 E 33 KH 50 Fett 38 ZS 2,6,14,16,18	kj 3308 kcal 793 E 36 KH 38 Fett 58 ZS 9,14,16,18	kj 1796 kcal 432 E 21 KH 13 Fett 33 ZS 9,14,16,18	kj 2474 kcal 591 E 35 KH 52 Fett 27 ZS 14,16,18	kj 1213 kcal 287 E 37 KH 25 Fett 5 BE 2,1 ZS 4,6,11,14,16,18	
	Paniertes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Kartoffeln und Salat *	Gärtnerinnengemüse in Kräuterkäsesauce, dazu Sauerrahmkartoffeln * CH	3 hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus *	Wirsing-Möhreneintopf "Bürgerlich" dazu Fleischklopse	Florentiner Salat Blattsalat, Mais, Kasselerstreifen, Hausdressing	Schweinemedaillons in Sauce Bernaise, mit Pfirsich, dazu Erbsen und Reis	Schweinegulasch dazu Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree	
	kj 3058 kcal 729 E 27 KH 84 Fett 32 ZS 5,14,16,18	kj 2242 kcal 530 E 19 KH 98 Fett 7 ZS 2,14,16,18	kj 3645 kcal 874 E 18 KH 79 Fett 54 ZS 2,14,16,18	kj 2208 kcal 527 E 32 KH 48 Fett 23 ZS 9,14,16,18	kj 1747 kcal 419 E 17 KH 27 Fett 27 ZS 2,5,6,9,14,16,18	kj 3927 kcal 938 E 50 KH 70 Fett 51 ZS 4,6,7,10,14,16,18	kj 2153 kcal 515 E 30 KH 37 Fett 12 BE 3,1 ZS 6,11,14,16,18	
	Grüner Erbseneintopf mit Sellerie, Karotten, Porree, dazu Bockwurst	Vegetarische Kohlroulade (mit Sojafüllung), Tomatensauce und Kartoffeln *	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>Essen auf Rädern</p> <p>Bestellung: Frau Gundlach ☎ 9 40 40-10 fuk-gundlach@versanet.de</p> <p>www.familien-krankenpflege-witten.de</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>Ambulante Pflege</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alten- und Krankenpflege ✓ Alle Leistungen aus der Pflegeversicherung ✓ Beratung zu Pflege und Betreuung <p>☎ 9 40 40-0</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>Tagespflege</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Teilstationäre Pflege ✓ Mo bis Fr 8:00 – 16:00 Uhr ✓ Seniorengerechte Bewegung und Beschäftigung ✓ Entlastung für Angehörige <p>☎ 70 70 633</p> </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <p>Familien- und Krankenpflege e. V. Witten </p> <p><i>Pflege & Betreuung ganz nah.</i> </p> </div>					
	kj 2886 kcal 688 E 30 KH 79 Fett 28 ZS 4,7,9,12,16,18	kj 1763 kcal 418 E 19 KH 60 Fett 11 ZS 14,16,18						
	Schweineschnitzel auf Mischgemüse mit Zigeunersauce und Kartoffeln	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree *					Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis *	
	kj 2179 kcal 517 E 35 KH 61 Fett 15 ZS 14,16,18	kj 2889 kcal 694 E 11 KH 54 Fett 48 ZS 4,6,7,10,14,16,18					kj 1641 kcal 389 E 40 KH 36 Fett 10 BE 3 ZS 6,11,14,16,18	

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kj Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jodiertem Salz. BE = Unter Berücksichtigung der berechnungspflichtigen Kohlenhydrate. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt. Eine Gewährleistung für die Richtigkeit der Nährwertangaben wird nur bei verpackten Folienmenüs übernommen. Unsere Saucen werden mit Mehl und modifizierter Stärke hergestellt. Reklamationen können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Markt- und lieferbedingte Änderungen vorbehalten. * = Diese Menüs enthalten kein Schweinefleisch. CH = Gekennzeichnete Menüs enthalten im Vergleich zu den anderen Menüs weniger Cholesterin. Es ist nur eine Empfehlung und wird nur bei verpackten Folienmenüs übernommen.

Mit folg. zugef. 1=Farbstoff 2=Farbstoff 3=Farbstoff 4=Säurungs- 5=Konservierungsstoffe 6=Verdickungsmittel 7=Antioxydationsmittel 9=Nitritpökelsalz (Kochsalz, 10=Sauce Bernaise+Hollan- 11= Süßstoffmischung von 12=Phosphat 13=Geschmacks- Zusatzstoffen: E150 E122/E160b E104/E110 mittel E200/E210 E407/415/E410/E412 E300/E223/E320 9=Konservierungsstoffe E250) daise m.planzl. Fett Cyclamat+Saccharin E450 18=Milcherzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse 19=Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse 15=Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), Erdnüsse 16= Sellerie, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse 17= Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 18=Milcherzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse