

MENÜKARTE

37.KW'10
(2)

MO
13.09.

DI
14.09.

MI
15.09.

DO
16.09.

FR
17.09.

SA
18.09.

SO
19.09.

	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	
	Kohlroulade "Hausfrauen Art" (Hackfleischfüllung) in Specksauce, dazu Kartoffelpüree kJ 1789 kcal 426 E 25 KH 41 Fett 18 ZS 9,14,16,18	Bunter Gemüseauflauf mit Karotten, Zucchini, Kartoffelwürfel und Käseauflage * kJ 2628 kcal 626 E 30 KH 63 Fett 28 ZS 2,14,16,18	Kasseler Lummerbraten mit Gewürzgurke und Senf, dazu westfälischer Kartoffelsalat kJ 2393 kcal 571 E 32 KH 50 Fett 27 ZS 2,5,6,9,12,14,16,18	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleischsauce, dazu Salat * kJ 3126 kcal 746 E 23 KH 84 Fett 35 ZS 5,14,16,18	"Rheinland" frischer Salat, geriebener Gouda, Schinkenwurst, Cocktaildressing kJ 1999 kcal 483 E 14 KH 10 Fett 43 ZS 2,5,6,9,14,16,18	2 panierte Schweineschnitzel auf Pariser Karotten, dazu Rahmsauce und Kartoffeln kJ 2244 kcal 536 E 38 KH 56 Fett 17 ZS 14,16,18	Putenrollbraten in brauner Sauce dazu Mischgemüse und Kartoffeln * CH kJ 1371 kcal 325 E 23 KH 39 Fett 8 BE 3,3 ZS 6,11,14,16,18	
	Hähnchen Cordon Bleu (gef. mit Putenschinken u. Käse) auf Reis dazu Curryrahmsauce mit Früchten und Erbsen-Möhrengemüse * kJ 2495 kcal 591 E 30 KH 92 Fett 12 ZS 2,9,14,16,18	3 Eier in Senfsauce dazu Spinat und Kartoffeln * kJ 1898 kcal 452 E 24 KH 50 Fett 17 ZS 6,14,16,18	Blaubeerpfannekuchen dazu Vanillesauce * kJ 1851 kcal 437 E 13 KH 82 Fett 6 ZS 3,6,7,12	Schweinegulasch "Szegeidiner Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree kJ 1776 kcal 421 E 32 KH 52 Fett 10 ZS 14,16,18	"Farmer Mix" gemischter Salat, Salami, Mais, Möhrenstreifen, Hausdressing kJ 2109 kcal 508 E 21 KH 16 Fett 40 ZS 2,5,6,7,9,12,14,16,18	Kalbsbraten im eigenen Saft, dazu Spargelgemüse und Kartoffeln * kJ 1832 kcal 434 E 36 KH 51 Fett 10 ZS 6,14,16,18	Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art" mit Kartoffelwürfel, Wurzelgemüse und eine Bockwurst kJ 2121 kcal 506 E 43 KH 30 Fett 24 BE 2,5 ZS 4,7,9,12,14,16,18	
	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln kJ 2229 kcal 532 E 31 KH 43 Fett 26 ZS 14,16,18	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomatenrahmsauce und Salat * kJ 3215 kcal 765 E 26 KH 98 Fett 29 ZS 2,5,6,14,16,18	Heringsalat "Helgoländer Art" mit Rote Beete, dazu Speckkartoffelsalat kJ 2792 kcal 669 E 23 KH 52 Fett 41 ZS 5,6,9,11,16,18	Currywurst Rostbratwurst in Currysauce, dazu Balkangemüse und Reis kJ 2907 kcal 694 E 24 KH 74 Fett 34 ZS 7,14,16,18	"Schweizer Art" frischer Salat, Schinken, Käse, Champignons, Cocktaildressing kJ 1819 kcal 438 E 25 KH 8 Fett 34 ZS 2,5,6,7,9,12,14,16,18	Hirschgulasch mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Spätzle * kJ 2068 kcal 494 E 51 KH 56 Fett 7 ZS 7,14,16,18	2 Fleischkloppse "Jäger Art" in Champignonsauce, dazu Schwarzwurzel und Kartoffelpüree kJ 2196 kcal 523 E 26 KH 52 Fett 23 BE 4,3 ZS 4,6,7,11,14,16,18	
	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Nudeln und Salat * kJ 3253 kcal 777 E 49 KH 55 Fett 40 ZS 5,14,16,18	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und 3 Sojabällchen * kJ 2414 kcal 571 E 44 KH 73 Fett 12 ZS 6,14,16,18	Rhabarber-Erdbeer-Kompott, dazu feiner Vanillepudding * kJ 2090 kcal 496 E 8 KH 83 Fett 15 ZS 3,5,6,18	Gegrillte Hähnchenkeule auf Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree * kJ 2467 kcal 589 E 41 KH 39 Fett 30 ZS 14,16,18	"Bombay" frischer Salat, Filetscheiben, Pfirsich, geröst. Mandeln, Currydressing kJ 1850 kcal 445 E 21 KH 16 Fett 33 ZS 2,5,6,14,16,18	Seehechtfilet auf Blattspinat, dazu Kräutersenfesauce und Kartoffeln * kJ 2417 kcal 572 E 40 KH 80 Fett 10 ZS 4,6,14,16,18	Prager Schinkenbraten in Bratensauce, dazu Wirsing und Kartoffeln CH kJ 1162 kcal 275 E 27 KH 32 Fett 5 BE 2,6 ZS 6,9,11,14,16,18	
	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln * kJ 1725 kcal 409 E 30 KH 50 Fett 10 ZS 5,6,14,16,18	Bunte Nudeln mit Käse-Sahnesauce, dazu Salat * kJ 2272 kcal 541 E 17 KH 71 Fett 21 ZS 2,5,14,16,18	Frikadelle mit Ketchup, dazu Nudelsalat kJ 3303 kcal 792 E 19 KH 68 Fett 49 ZS 2,5,6,14,16,18	Gemüseintopf mit Saisongemüse, dazu eine Mettwurst und ein Brötchen * CH kJ 2273 kcal 64 E 30 KH 59 Fett 21 ZS 4,7,9,12,14,16,18	Griechische Art frischer Salat, Hirtenkäse, Oliven, Hausdressing * kJ 1459 kcal 352 E 7 KH 19 Fett 28 ZS 2,5,6,14,16,18	Schweinefilet-Geschnetzeltes "Ratsherren Art" dazu Speckbohnen und Gemüseris kJ 2558 kcal 611 E 54 KH 69 Fett 14 ZS 7,9,14,16,18	Gedünstete Hähnchenbrust in Geflügelsauce, dazu Karottenscheiben und Kartoffelpüree * kJ 1203 kcal 287 E 34 KH 27 Fett 5 BE 2,2 ZS 6,11,14,16,18	
	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Erbsengemüse, dazu Geflügelsauce und Kartoffeln * kJ 2054 kcal 491 E 34 KH 66 Fett 9 ZS 14,16,18	2 Apfelstrudel dazu Vanillesauce * kJ 2333 kcal 556 E 10 KH 75 Fett 24 ZS 2,4,6,7,14,18	<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>					
	Schweinegulasch mit Champignons, dazu Balkangemüse und Kartoffeln kJ 2204 kcal 522 E 42 KH 60 Fett 13 ZS 14,16,18	Französischer Nudelaufbau mit Ratatouille und Käseauflage * kJ 2417 kcal 572 E 37 KH 77 Fett 12 ZS 2,14,16,18						

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=Säuerungsmittel 5=Konservierungsstoffe 6=Verdickungsmittel 7=Antioxydationsmittel 9=Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoffe E250) 10=Sauce Bernaise+Hollandaise m.planzl. Fett 11=Süßstoffmischung von Cyclamat+Saccharin 12=Phosphat E450 13=Geschmacksverstärker E621

Mit folg. Allergenen: 14=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