

	<b>Menü A - Silber Klassiker</b> auch als Mini	<b>Menü B - blau Vegetarisch</b> auch als Mini	<b>Menü C - kalt Kalte Platte</b>	<b>Menü D - grün Pasta &amp; Eintopf</b>	<b>Menü F Salatplatten</b>	<b>Menü G - Schwarz Kleiner Genuss</b> nur als Mini lieferbar	<b>Menü H - Gold Gourmet</b>	<b>Menü I - Rot Leichte Küche</b>
<b>MO 13.02.</b>	<b>Putenbraten</b> in Geflügelsauce, dazu Erbsen- Spargelgemüse und Kartoffeln * CH  kJ 1587 kcal 379 E 27 KH 53 Fett 6 ZS 14,16,18	<b>Rührei</b> mit Spinat und Kartoffelpü- ree * <b>NEU</b> kJ 2356 kcal 561 E 31 KH 26 Fett 36 ZS 14,16,18	<b>Grießpudding</b> mit Erdbeersauce * kJ 2055 kcal 491 E 8 KH 85 Fett 13 ZS 2,3,4,6,7,18	<b>Spaghetti "Napoli"</b> mit Tomatenrahmsauce und Salat * kJ 2720 kcal 676 E 20 KH 96 Fett 21 ZS 5,14,16,18	<b>"Carmen"</b> Blattsalat, Maisgarnitur, Hähnchen-Nuggets, Currydressing * kJ 1361 kcal 327 E 23 KH 7 Fett 23 ZS 2,5,6,8,14,16,18	<b>Hähnchennuggets auf Spaghetti</b> dazu Tomatenrahmsauce * kJ 1756 kcal 418 E 19 KH 46 Fett 18 ZS 8,14,16,18	<b>Hirschgulasch</b> mit Waldpilzen, dazu Rotkohl und 2 Knödel * kJ 2541 kcal 605 E 45 KH 83 Fett 9 ZS 7,14,16,18	<b>Wirsingroulade</b> (Hackfleischfüllung) in Bratensauce, dazu Kartoffeln kJ 1966 kcal 468 E 30 KH 60 Fett 11 ZS 11,14,16,18
<b>DI 14.02.</b>	<b>Thüringer Rostbratwurst</b> in brauner Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree kJ 1842 kcal 443 E 21 KH 20 Fett 31 ZS 9,12,14,16,18	<b>Frühlingsrolle</b> (mit Gemüsefüllung) dazu Sojasauce und Reis * kJ 2977 kcal 706 E 17 KH 116 Fett 19 ZS 1,6,14,16,18	<b>Delikatess-Brathering</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckkartoffelsalat kJ 3142 kcal 752 E 37 KH 57 Fett 42 ZS 5,9,11,14,16,18	<b>Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit Bockwurst kJ 2121 kcal 506 E 43 KH 30 Fett 24 ZS 4,7,9,12,14,16	<b>"Capriciosa"</b> gemischter Blattsalat, Gurke, Schinken, Käse, Hausdres- sing kJ 1819 kcal 439 E 20 KH 9 Fett 36 ZS 2,5,6,7,9,14,16,18	<b>1 kleine Bratwurst</b> in Zwiebelsauce, dazu Karotten und Kartoffeln kJ 1516 kcal 361 E 11 KH 32 Fett 21 ZS 7,12,14,16,18	<b>Fränkischer Zwiebelbraten</b> in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln * CH kJ 2021 kcal 483 E 52 KH 46 Fett 10 ZS 6,14,16,18	<b>Spanische Geflügelpanne</b> Paprika, Champignons, Zwiebeln und Tomaten, dazu Gemüsereis * kJ 1859 kcal 440 E 37 KH 53 Fett 9 ZS 6,11,14,16,18
<b>MI 15.02.</b>	<b>Rinderfrikadelle</b> mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln * kJ 2079 kcal 495 E 28 KH 55 Fett 18 ZS 14,16,18	<b>Kartoffelsuppe</b> dazu vegetarische Klopse * kJ 1957 kcal 467 E 30 KH 56 Fett 13 ZS 6,14,16,18	<b>Blaubeerpfannekuchen</b> mit Vanillesauce * kJ 2008 kcal 489 E 17 KH 88 Fett 8 ZS 2,3,6,12,16,18	<b>Makkaroniaufauf</b> mit Rinderhackfleisch und Käseaufgäbe * kJ 2155 kcal 513 E 35 KH 40 Fett 24 ZS 14,16,18	<b>"Romantica"</b> Blattsalate, geräucherte Putenbruststreifen, Mandarinen, Hausdressing * kJ 1713 kcal 408 E 16 KH 26 Fett 27 ZS 2,5,6,9,14,16,18	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln * kJ 1495 kcal 356 E 21 KH 45 Fett 10 ZS 14,16,18	<b>2 Hähnchenbrustfilets</b> mit Ananasscheibe und Pfirsich, dazu Sauce Hollandaise und bunter Reis * kJ 3549 kcal 849 E 40 KH 68 Fett 46 ZS 4,5,6,7,10,14,16,18	<b>Sauerbraten</b> in Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln * CH kJ 1472 kcal 348 E 32 KH 44 Fett 6 ZS 6,11,14,16
<b>DO 16.02.</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes "Berner Art"</b> dazu Nudeln und Salat kJ 3888 kcal 929 E 46 KH 85 Fett 45 ZS 5,14,16,18	<b>Gemüsepfanne "Gärtnerin Art"</b> mit Sauce Hollandaise, und Kartoffelpüree * kJ 3065 kcal 736 E 18 KH 56 Fett 49 ZS 4,6,7,10,14,16,18	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> dazu westfälischer Kartoffel- salat kJ 3003 kcal 720 E 34 KH 41 Fett 47 ZS 2,5,6,14,16,18	<b>Sauerkrauteintopf "Bürgerlich"</b> dazu Haxenfleisch kJ 1978 kcal 472 E 40 KH 31 Fett 21 ZS 9,14,16,18	<b>"Niçoise"</b> Blattsalat mit Thunfisch, gek. Ei, Oliven und Cocktaildressing * kJ 1749 kcal 423 E 25 KH 10 Fett 38 ZS 2,5,6,14,16,18	<b>3 kleine Frikadellen</b> mit Bratensauce, dazu Fingermöhren und Kartoffel- püree kJ 1860 kcal 443 E 25 KH 32 Fett 24 ZS 14,16,18	<b>Kalbsbraten</b> in Estragonsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln * kJ 1613 kcal 381 E 33 KH 54 Fett 4 ZS 6,14,16,18	<b>Kasseler Lummerbraten</b> in Bratensauce, dazu Wirsing und Kartoffeln CH kJ 1162 kcal 275 E 27 KH 32 Fett 5 ZS 6,7,9,11,14,16,18
<b>FR 17.02.</b>	<b>Paniertes Merlanfilet</b> mit Senf-Gurkensauce, dazu Kartoffeln und Salat * kJ 3409 kcal 808 E 27 KH 128 Fett 21 ZS 5,6,14,16,18	<b>Französischer Nudelaufauf</b> mit Ratatouille und Käseaufgäbe * CH kJ 2417 kcal 572 E 37 KH 77 Fett 12 ZS 2,14,16,18	<b>Milchreis mit Früchten,</b> dazu Apfelkompott * kJ 2389 kcal 566 E 12 KH 101 Fett 13 ZS 4,5,6,7,18	<b>Grünkohleintopf "Bürgerlich"</b> dazu eine Mettwurst kJ 2481 kcal 592 E 40 KH 45 Fett 28 ZS 4,7,9,12,14,16	<b>"Wiener Art"</b> Blattsalate, kleines Schnitzel, Zitronenscheibe, Möhren- streifen, Hausdressing kJ 1554 kcal 373 E 23 KH 14 Fett 25 ZS 2,5,6,14,16,18	<b>3 Fischstäbchen</b> auf Erbsengemüse, dazu Tomatensauce und Kartoffelpüree * kJ 1659 kcal 395 E 26 KH 45 Fett 12 ZS 14,16,18	<b>5 Schweinefiletmedaillons</b> "Ratsherren Art" dazu Speckbohnen und Kartoffeln kJ 2041 kcal 486 E 43 KH 50 Fett 11 ZS 7,9,14,16,18	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (Hackfleisch) in Toma- tensauce, dazu Kartoffelpü- ree kJ 1684 kcal 402 E 15 KH 40 Fett 20 ZS 6,7,11,14,16,18
<b>SA 18.02.</b>	<b>Schweinerücken- Schnitzel</b> paniert, auf Erbsen, dazu Sauce und Kartoffelpüree kJ 2500 kcal 595 E 45 KH 60 Fett 20 ZS 14,16,18	<b>3 kleine Pfannkuchen,</b> dazu warmes Apfelkompott * kJ 1927 kcal 456 E 19 KH 76 Fett 8 ZS 4,6,7,14,16,17,18	<div style="background-color: #f0f0f0; padding: 10px; border: 1px solid #ccc;"> <p style="text-align: center;"><b>Essen auf Rädern</b></p> <p><b>Bestellung:</b> <b>Frau Rita Pohl</b> <b>☎ 94040-10</b> fuk-pohl@versanet.de</p> <p style="text-align: center;"><b>Ambulante Pflege</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alten- und Krankenpflege</li> <li>✓ Alle Leistungen aus der Pflegeversicherung</li> <li>✓ Beratung zu Pflege und Betreuung</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>☎ 94040-0</b></p> <p style="text-align: center;"><a href="http://www.familien-krankenpflege-witten.de">www.familien-krankenpflege-witten.de</a></p> <p style="text-align: center;"><b>Tagespflege</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Teilstationäre Pflege</li> <li>✓ Mo bis Fr 8:00 – 16:00 Uhr</li> <li>✓ Seniorengerechte Bewegung und Beschäftigung</li> <li>✓ Entlastung für Angehörige</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>☎ 70 70 633</b></p> </div>			<b>Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch * kJ 1169 kcal 277 E 24 KH 31 Fett 6 ZS 16		
<b>SO 19.02.</b>	<b>Hähnchenbrust- geschnetzeltes</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln * kJ 2448 kcal 580 E 59 KH 56 Fett 14 ZS 14,16,18	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Bechamelkartoffeln * kJ 2068 kcal 489 E 18 KH 87 Fett 8 ZS 5,6,14,16,18						

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs sind jodiertem Salz. 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=Konservierungs- 6=Verdickungsmittel 7=Antioxydations- 8=aus Geflügelfleisch 9=Nitritpökelsalz (Kochsalz, 10=Sauce Bernaise 11=Süßstoffmischung von 12=Phosphat 13=Geschmacks- Zusatzstoffen: E150 E122/E160b E104/E110 mittel 14=Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse E407/415/E410/E412 15=Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), Erdnüsse mittel E300/E223/E320 16=Sellerie, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse 17= Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 18=Milcherzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

10=Hollandaise m.planzl. Fett  
11=Cyclamat+ Saccharin  
12=Phosphat  
13=Geschmacks- Verstärker E621