

	Menü A - Silber Klassiker auch als Mini	Menü B - blau Vegetarisch auch als Mini	Menü C - kalt Kalte Platte	Menü D - grün Schweinefleischfrei	Menü F Salatplatten	Menü G - Schwarz Kleiner Genuss nur als Mini lieferbar	Menü H - Gold Gourmet	Menü I - Rot Leichte Küche	
MO 25.09.	Currywurst Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce, dazu Kartoffel-Röstzwiebelpüree und Gurkensalat in Rahm *	Pfannkuchen natur mit feiner Pilzrahmsauce	Hähnchenschnitzel mit mexikanischem Reissalat und Peperoni	Herbstl. Hähnchentopf (Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Brechbohnen), Hähnchenbruststreifen, dazu Gabelspaghetti	"Bunte Salatplatte" Salate der Saison, Schweinefrikadelle, gekochtes Ei, Rettich und Gurken, dazu Balsamicodressing *	Rostbratwürstchen auf Rotkohl mit hausgemachtem Kartoffelpüree	Zartes Hirschgulasch mit Waldpilzen, Rotkohl und drei Semmelknödel	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung in Kräuter-Senfsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln *	
	KJ 3495 kcal 835 E 19 KH 44 Fett 64 ZSA 10, 11a, 13, 17, 2, 20, 22, 3, 5	KJ 3813 kcal 908 E 37 KH 134 Fett 24 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 19, 2, 3, 5	KJ 3400 kcal 812 E 28,5 KH 70,5 Fett 45 ZSA 11a, 13, 2, 20, 4	KJ 2132 kcal 508 E 24 KH 49 Fett 9 ZSA 11a, 19	KJ 1940 kcal 462 E 18 KH 15 Fett 30 ZSA 1, 11a, 13, 19, 2, 20, 22, 4, 5	KJ 1445,5 kcal 345 E 8,8 KH 27 Fett 19,3 ZSA 10, 17, 2, 22, 5	KJ 2377 kcal 566 E 45 KH 62 Fett 15 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 20, 22, 4, 5	KJ 2205 kcal 525 E 31 KH 43 Fett 25 ZSA 11a, 17, 20, 22, 5	
DI 26.09.	Herzhafter Rinderbraten in brauner Sauce mit Erbsengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	Herbstlicher Gemüseintopf mit Gemüse der Saison, dazu vegetarische Klopse (Soja, Weizen)	Gegrillte Hähnchenkeule mit Bauernsalat (Kartoffelsalat mit feinen Gemüsestreifen), dazu ein halber Pfirsich	Hähnchenschnitzel "Mailänder Art" auf Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Krautsalat "Hawaii"	"Alfredo" Salate der Saison, grüne Nudeln, Thunfisch, Oliven, Tomaten, dazu unser Hausdressing	Frikadelle vom Schwein in Tomatensauce, dazu Zwiebelreis und Erbsengemüse *	Schweinerückensteak in herzhafter Sauce mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Zwiebelreis *	Frikadelle vom Schwein in herzhafter Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln *	
	KJ 1936 kcal 461 E 38 KH 48 Fett 12 ZSA 11a, 17, 22, 5	KJ 2116 kcal 504 E 36 KH 46 Fett 19 ZSA 11a, 13, 16, 19, 22, 5	KJ 3566 kcal 849 E 51 KH 40 Fett 54 ZSA 13, 17, 19, 2, 20, 22, 4, 5	KJ 3457 kcal 823 E 35 KH 92 Fett 35 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 20	KJ 2677 kcal 635 E 21 KH 19 Fett 53 ZSA 11a, 13, 14, 16, 20, 4	KJ 1212,3 kcal 284,9 E 16,5 KH 33,3 Fett 8,4 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2	KJ 1814 kcal 432 E 28 KH 28 Fett 23 ZSA 1, 10, 11a, 17, 3, 5	KJ 2103 kcal 502 E 22 KH 49 Fett 24 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 22, 5	
MI 27.09.	Kasseler Braten vom Schwein auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree *	Schwäbisches Linsengericht mit feinem Wurzelgemüse und Eierspätzle	Apfelstrudelschnitten mit feiner Vanillesauce	Hähnchengulasch mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	"Herbstzeit" Blattsalate, Rettich, Schweinekeuschinken, Mais, Kürbiskerne und Kartoffel-Speck Dressing *	Eine Scheibe Kasseler vom Schwein auf Wirsingintopf *	Wildlachsfilet in feiner Zitronensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing	Gutbürgerlicher Wirsingintopf mit einer geräucherten Mettwurst vom Schwein *	
	KJ 1806 kcal 430 E 24 KH 36 Fett 21 ZSA 10, 17, 22, 3, 5, 7	KJ 1432 kcal 341 E 12 KH 53 Fett 9 ZSA 11a, 13, 17, 19, 22, 5	KJ 2108 kcal 502 E 13 KH 42 Fett 32 ZSA 1, 11a, 17, 2, 4	KJ 1586,4 kcal 373 E 28,3 KH 42,5 Fett 8,8 ZSA 11a, 13, 17, 20, 22, 4, 5	KJ 2310 kcal 550 E 36 KH 17 Fett 38 ZSA 10, 2, 22, 3, 5, 7	KJ 1110,5 kcal 261,1 E 19,8 KH 29,7 Fett 6,2 ZSA 10, 17, 22, 3, 5	KJ 1565 kcal 373 E 29 KH 34 Fett 10 ZSA 11a, 13, 14, 17, 19, 20, 22, 4, 5	KJ 1457 kcal 347 E 29 KH 34 Fett 10 ZSA 10, 17, 22, 3, 5, 7	
DO 28.09.	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta	Milchreis mit Apfel-Birnen-Kompott	Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Nudelsalat, dazu Portionssenf *	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu feine Erbsen und Reis	"Gelderland" Salate der Saison, Kochschinken vom Schwein, Tomaten, Spargel, Karottenstifte und Joghurdressing *	Kleines Schweineschnitzel auf Pariser Karotten mit deftiger Sauce und Kartoffeln *	Gefüllte Rinderroulade (Zwiebel, Speck, Gurke) in kräftiger Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (enthält Schwein) *	Schweinenackenbraten mit Backpflaumensauce, Bayerisch Kraut und Knödel *	
	KJ 270,5 kcal 543 E 22,8 KH 34,3 Fett 33,1 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 20	KJ 1260 kcal 301 E 6 KH 45 Fett 10 ZSA 1, 17, 2, 5	KJ 3944 kcal 939 E 35 KH 89 Fett 49 ZSA 11a, 13, 2, 20, 4, 5, 9	KJ 2617 kcal 623 E 39 KH 62 Fett 24 ZSA 11a, 17	KJ 1743 kcal 415 E 27 KH 10 Fett 30 ZSA 10, 13, 17, 2, 20, 3, 4, 5	KJ 2849,9 kcal 681,1 E 30,7 KH 47,4 Fett 39,8 ZSA 11a, 17, 20, 22, 5	KJ 2218 kcal 528 E 43 KH 43 Fett 19 ZSA 11a, 17, 20, 22, 5, 9	KJ 1804 kcal 431 E 24 KH 51 Fett 14 ZSA 11a, 17, 20, 22, 3, 4	
FR 29.09.	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und eingelegten Gurken, dazu Salzkartoffeln	Pilzragout "Förster Art" mit grünen Nudeln und Karottensalat natur	Roter Linsensalat dazu Kräuterquark und Hähnchenbruststreifen	Schnittbohneintopf mit Geflügelbockwürstchen	"Virginia" Salate der Saison mit Chicken Wings, Mais, Kidneybohnen und Rettich, dazu Cocktaildressing	Lammhacksteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rinderfrikadelle mit herzhafter Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	
	KJ 3612 kcal 860 E 31 KH 55 Fett 57 ZSA 13, 14, 17, 20, 22, 4, 5, 9	KJ 2433 kcal 584 E 25 KH 76 Fett 19 ZSA 1, 10, 11a, 17, 2, 3	KJ 1918,7 kcal 447,5 E 49,2 KH 49,2 Fett 4,7 ZSA 17, 20	KJ 1604 kcal 382 E 23 KH 30 Fett 18 ZSA 17, 19, 2, 22, 3, 5, 7	KJ 2411 kcal 574 E 21 KH 15 Fett 48 ZSA 13, 2, 20, 4, 5	KJ 1309,8 kcal 306,9 E 14 KH 37,5 Fett 10,5 ZSA 11a, 13, 17, 22, 5	KJ 2491 kcal 593 E 42 KH 84 Fett 9 ZSA 11a, 2, 22, 4, 5	KJ 2138 kcal 509 E 28 KH 58 Fett 18 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	
SA 30.09.	Weißer Bohnensuppe mit Wurzelgemüse, dazu Geflügelbockwurst	Eieromelett auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>Essen auf Rädern</p> <p>Bestellung: Frau Rita Pohl ☎ 94040-10 fuk-Pohl@versanet.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>☎ 94040-0</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 76 830</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">www.familien-krankenpflege-witten.de</p>						Paniertes Schweinekotelett auf Möhrengemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree *
	KJ 1464,1 kcal 349,5 E 23,9 KH 32,3 Fett 12,4 ZSA 17, 19, 2, 22, 3, 5, 7	KJ 1256 kcal 291 E 14 KH 44 Fett 5 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 4, 5							
SO 01.10.	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüseris *	Gefüllte Paprikaschote mit feinem Weizenschrot und verschiedenen Gemüsen in Tomatenbasilikumsauce, dazu Reis							Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Brechbohnen und Kartoffeln
	KJ 1582 kcal 377 E 17 KH 38 Fett 13 ZSA 11a, 19, 22	KJ 1170 kcal 279 E 7 KH 48 Fett 11 ZSA 11a, 13, 17, 19, 20						KJ 1574 kcal 374 E 33 KH 33 Fett 12 ZSA 11a, 17, 2, 22, 5, 9	

Unsere frischen Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Angaben über kcal/kJ und Nährwerte sind Durchschnittswerte, die sich auf verpackte Folienmenüs beziehen. Folgende Abkürzungen für die Nährwerte werden genutzt: E=Eiweiß, KH=Kohlenhydrate. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. * = Diese Menüs enthalten Schweinefleisch. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen, Informationen und Allergenen:

1=Farbstoff	2=Säuerungsmittel	3=Konservierungsmittel	4=Verdickungsmittel	5=Antioxidationsmittel	6=aus Fleischteilen zusammengefügt	7=Nitritpökelsalz	8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett	9=Süßungsmittel	10= Phosphat
11a= Weizen	11b= Gerste	11c= Hafer	11d= Dinkel	12=Krebstiere	13= Ei	14=Fisch	15=Erdnüsse	16=Soja	17=Milch
18a= Mandeln	18b= Haselnüsse	19= Sellerie	20= Senf	21= Sesamsamen	22= Schwefel	23= Lupinen	24= Weichtiere		

Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.