

# MENÜKARTE

Familien- und  
Krankenpflege



35.KW'10  
(6)

MO  
30.08.

DI  
31.08.

MI  
01.09.

DO  
02.09.

FR  
03.09.

SA  
04.09.

SO  
05.09.

	<b>Menü A Silber</b> 4,80 € / mini 3,70 €	<b>Menü B Blau</b> 4,80 € / mini 3,70 €	<b>Menü C Kalt</b> 4,80 €	<b>Menü D Grün</b> 4,80 € / mini 3,70 €	<b>Menü F Salatplatte</b> 4,80 €	<b>Menü H Gold Gourmet</b> 5,30 € / mini 4,00 €	<b>Menü I Rot Diabetiker geeignet</b> 4,80 €
	<b>Schweineschnitzel "Mailänder Art"</b> auf Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat  kj 3531 kcal 841 E 44 KH 90 Fett 34 ZS 2,5,6,7,16,18	<b>Oberarmgauer Dampfnudel</b> (mit Kirschfüllung), dazu Vanillesauce *	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Bauernsalat, dazu Obstgarnitur *	<b>Schnittbohnenuppe</b> mit Wurzelgemüse, dazu eine Mettwurst und ein Brötchen  kj 2447 kcal 585 E 25 KH 55 Fett 29 ZS 4,7,9,12,14,16,18	<b>Griechische Art</b> frischer Salat, Hirtenkäse, Oliven, Hausdressing *	<b>Eieromelett</b> in Sauce Hollandaise, dazu Pariser Karotten und Kartoffeln *	<b>Spanische Geflügelpanne</b> Paprika, Champignons, Zwiebeln und Tomaten, dazu Gemüseris * <b>CH</b>  kj 1859 kcal 440 E 37 KH 53 Fett 9 BE 4,4 ZS 6,11,14,16,18
	<b>Rinderhacksteak</b> in brauner Sauce, dazu Brechbohnen und Kartoffeln *	<b>Gemüse-Moussaka</b> Auberginen, Paprika, Tomaten, Kartoffeln, Hirtenkäse *	<b>Milchreis mit Früchten,</b> dazu Apfelkompott *	<b>Currywurstgulasch "Berliner Art"</b> Bockwurstscheiben in Currysauce, dazu Reis und Salat  kj 3461 kcal 827 E 21 KH 96 Fett 40 ZS 4,5,7,9,12,14,16,18	<b>"Florida"</b> gek. Schinken, Hühnerfleisch, Ananas, Blattsalate, Currydressing	<b>Schweinefilet "Zingara"</b> in Paprikarahm, dazu Broccoligemüse und Kartoffeln  kj 2104 kcal 500 E 40 KH 47 Fett 17 ZS 9,14,16,18	<b>Kasseler Lummerbraten</b> in Bratensauce, dazu Wirsing und Kartoffelpüree <b>CH</b>  kj 1008 kcal 241 E 25 KH 23 Fett 5 BE 1,9 ZS 6,7,9,11,14,16,18
	<b>Schinkenbraten "Prager Art"</b> in brauner Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree <b>CH</b>  kj 1512 kcal 359 E 32 KH 33 Fett 11 ZS 9,14,16,18	<b>Kaisergemüse</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln *	<b>Pikante Sülze "Hausfrauen Art"</b> dazu Remouladensauce und Speckkartoffelsalat  kj 2808 kcal 673 E 31 KH 41 Fett 43 ZS 2,5,6,9,14,16,18	<b>Gabelspaghetti</b> mit Rinderhackfleischsauce und Salat *	<b>"Louisiana"</b> Blattsalate, Hähnchen-Nuggets, Paprika, Mais, dazu Cocktaildressing *	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce, dazu 2 Knödel und Apfelmus *	<b>Möhreneintopf "Bürgerlich"</b> mit Thüringer Rostbratwurst  kj 2137 kcal 510 E 34 KH 21 Fett 32 BE 1,8 ZS 9,12,14,16,18
	<b>Heringstipp "Rheinische Art"</b> mit Zwiebeln, Apfel und Gurke, dazu Salzkartoffeln *	<b>Gemüseschnitzel "Milano"</b> mit Tomatenrahmsauce, dazu Nudeln und Salat *	<b>Pikanter Nudelsalat</b> in leichter Mayonnaise, garniert mit Thunfisch und Ei *	<b>Paniertes Schweinekotelett</b> auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree  kj 2104 kcal 500 E 34 KH 57 Fett 15 ZS 14,16,18	<b>Schlemmersalatplatte</b> Blattsalate, Tomaten, Champignonköpfe, Schinkenstreifen, Hausdressing  kj 1628 kcal 391 E 25 KH 12 Fett 27 ZS 2,5,6,9,14,16,18	<b>Kalbsbraten</b> in Rahmsauce, dazu Erbsen und Kartoffeln *	<b>Lammhacksteak</b> in Sauce der Provence, dazu Rosenkohl und Kartoffeln *
	<b>Putenrollbraten</b> in Geflügelsauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln *	<b>Italienischer Auflauf</b> mit Vollkornspirelli, Mascarpone, verschiedene Gemüse und Käseaufgabe *	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Portionssenf und Kartoffelsalat  kj 3003 kcal 720 E 34 KH 41 Fett 47 ZS 2,5,6,14,16,18	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit Wurzelgemüse, dazu Bockwurst und ein Brötchen  kj 3367 kcal 800 E 34 KH 108 Fett 26 ZS 7,9,12,14,16,18	<b>"Leichte Linie"</b> Salatplatte mit Tomaten, Gurken, Zucchini, Möhrenstreifen, dazu Cocktaildressing *	<b>2 Schweinsteaks "Bernier Art"</b> Steaks natur mit Pilz-Käsesauce, dazu Spätzle und Salat  kj 3043 kcal 724 E 46 KH 72 Fett 28 ZS 2,3,5,7,14,16,18	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Dillsauce, dazu Zucchini und Kartoffeln * <b>CH</b>  kj 2135 kcal 510 E 31 KH 35 Fett 27 BE 2,9 ZS 6,11,14,16,18
	<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce, dazu Rotkohl und Knödel  kj 2085 kcal 498 E 28 KH 45 Fett 23 ZS 6,7,14,16,18	<b>Grießpudding</b> mit Zimt und Zucker, dazu Pflaumensauce *	<b>Besteller / Name:</b>  -----  <b>Familien- und Krankenpflege Herne e.V.</b> <b>- Essen auf Rädern -</b>  <b>Jahnstr. 27</b> <b>44625 Herne</b>  <b>Ansprechpartnerin: Frau Annette Kosien</b> Tel.: (0 23 23) 22 90 567  <b>Zu jedem Gericht reichen wir ein Dessert</b>				<b>Gemüseintopf "Pichelsteiner Art"</b> mit Kartoffelwürfeln und Hähnchenbruststreifen *  kj 1155 kcal 276 E 34 KH 28 Fett 3 BE 2,3 ZS 11,14,16
	<b>Rinderbraten</b> in Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln *	<b>Eieromelett</b> auf Leipziger Allerlei, dazu Kartoffelpüree *					

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 8=Verdickungsmittel 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