

"Der fahrende Mittagstisch"



Vitasen-Service für Senioren
Zur Sandmühle 4
63796 Kahl am Main

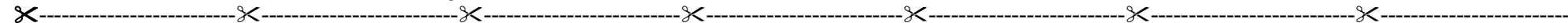
Tel: 06188/448-281 Fax:
06188/448-289

Speiseplan vom 24.02.2020 bis 01.03.2020, 9. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	24. Feb. 20	25. Feb. 20	26. Feb. 20	27. Feb. 20	28. Feb. 20	29. Feb. 20	1. Mrz. 20
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Kräutersuppe mit Grießklößchen <small>a, c, g, a1</small>		Kartoffelrahmsuppe <small>1, 2, 3 g</small>			Gemüsebrühe mit Eierstich <small>1 c, g, i</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Limsgemüse mit Spätzle und einem Paar Wienerle <small>1, 2, 3, 5, 8, 15 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Gulasch vom Schwein mit Champignons, dazu Klöße und Salat <small>1, 2, 3, 5 c, g, i, j, l</small>	Saftiger Kassler aus dem Schweinenacken, Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>1, 2, 3, 5, 8 c, g, i, j, l</small>	Frikadelle mit Paprikasoße, Gemüse von jungen Möhrchen und Püree <small>1 a, g, a1, a3</small>	Ragout von Seefischen mit Erbsen in Zitronensoße, dazu Reis <small>1, 2, 5 a, b, d, g, i, l, n, a1</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Lammfleisch, 1 Scheibe Brot <small>15 a, i, a1, a2, a3</small>	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Salat <small>1, 2, 3, 5 g, i, j, l</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Deftige Leberknödel in Zwiebel-Speck-Soße und Püree, dazu gemischter Salat <small>1, 2, 3, 5, 8 a, c, g, i, j, l, a1</small>	Hähnchenbrust auf Kräuternudeln mit Zucchini-gemüse <small>1, 2, 5 a, g, l, a1</small>	Gemüseburger mit Butterreis an leichter Currysoße <small>1, 2, 5 a, c, g, i, l, a2</small>	Reibekuchen mit Apfelkompott <small>1, 3 a, c, g, a1</small>	Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln, grüner Salat <small>1, 3, 5 c, g, j, l</small>	Hühnersuppe mit Nudeln <small>1, 2, 5 a, c, g, i, l, a1</small>	Kräuterbraten aus dem Schweinenacken, Fingermöhrchen und Herzoginkartoffeln <small>1 a, c, g, i, a1</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Zitronencreme mit Mandarinen <small>g</small>		Fruchtjoghurt <small>g</small>		1 Stück frisches Obst	Cappuchino Pudding mit versunkenen Kirschen <small>g</small>	

Die Tabelle der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite

Bitte füllen Sie diesen Abschnitt aus und geben sie diesen dem Fahrer oder das Blatt an die **06188/448289** faxen



Kundendaten: Bitte teilen Sie uns Änderungen Ihrer Kundendaten umgehend mit!!

Treffen Sie Ihre Wahl	Speiseplan vom 24.02.2020 bis 01.03.2020, 9. Kalenderwoche						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	24. Feb. 20	25. Feb. 20	26. Feb. 20	27. Feb. 20	28. Feb. 20	29. Feb. 20	1. Mrz. 20
	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Menü 1							
Menü 2							

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

"Der fahrende Mittagstisch"



Vitasen-Service für Senioren
Zur Sandmühle 4
63796 Kahl am Main

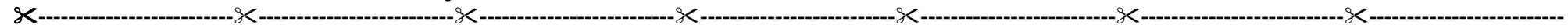
Tel: 06188/448-281 Fax:
06188/448-289

Speiseplan vom 02.03.2020 bis 08.03.2020, 10. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	2. Mrz. 20	3. Mrz. 20	4. Mrz. 20	5. Mrz. 20	6. Mrz. 20	7. Mrz. 20	8. Mrz. 20
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Klare Gemüsebrühe mit Einlage <small>a, c, g, l, a1</small>		Eierflockensuppe <small>1 c, g, l</small>			Maiscremesuppe <small>1 g</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Frische Thüringer Bratwurst vom Grill, mit Püree und Frühlingsgemüse <small>1, 8, 15, 34 g, i</small>	Gyros vom Schweinefleisch, Wedges, Tzatziki und Weißkrautsalat <small>1, 2, 3, 4, 5, 8, 11, 15, 34 g, i, j, l</small>	Putenrollbraten an Wurzelgemüse, dazu Reis <small>1 g, i, j, l</small>	Cordon Bleu, Leipziger Allerlei und Püree <small>1, 2, 3 a, g, l, a1</small>	Gebrautes Pangasiusfilet mit Kräuterbutter und Prinzessböhnchen, dazu Nudeln <small>1 a, d, g, a1</small>	Pfannkuchen mit Rinderhack und Salat <small>1 a, c, g, l, a1</small>	Schnitzel an Pfefferrahm aus rosa Pfeffer, Krokette und Salat <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Pasta "Tricolore" mit Käsesoße und Salat <small>1, 3, 5, 15 a, g, i, j, l, a1, a3</small>	Kräuterrührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>1 a, c, g, a1, a3</small>	Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote im Reisbett, Tomatensoße <small>2 a, c, g, a1</small>	Quarkauflauf mit Pfirsich <small>a, c, g, a1</small>	Große Semmel-Knödeln in Pilzsoße, dazu Salat <small>2, 3, 5, 8 a, c, g, i, j, l, a1</small>	Kartoffel - Gemüse - Eintopf mit Kassler-Würfelchen <small>2, 3, 8, 15 i</small>	Mit Champignons gratiniertes Hähnchenbrustfilet, Erbsen und Nudeln <small>1, 2, 3, 5, 15 a, g, l, a1</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Fruchtgrütze <small>1</small>		Pfefferminz - Creme		1 Stück frisches Obst	Fruchtige Götterspeise	

Die Tabelle der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite

Bitte füllen Sie diesen Abschnitt aus und geben sie diesen dem Fahrer oder das Blatt an die **06188/448289** faxen



Kundendaten: Bitte teilen Sie uns Änderungen Ihrer Kundendaten umgehend mit!!

Treffen Sie Ihre Wahl	Speiseplan vom 02.03.2020 bis 08.03.2020, 10. Kalenderwoche						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	2. Mrz. 20	3. Mrz. 20	4. Mrz. 20	5. Mrz. 20	6. Mrz. 20	7. Mrz. 20	8. Mrz. 20
	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Menü 1							
Menü 2							

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

"Der fahrende Mittagstisch"

Allergene:

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei) , g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf , k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt , 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsatz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 31 - mit Alkohol, 32 - mit Stärke oder Pflanzenstärke, 33 - mit Geflügelfleischanteil, 35 - mit Schwein oder tier. Fett, 36 - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, 37 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 38 - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, 39 - gentechnisch verändert, 40 - mit Nitritpökelsalz, 41 - mit Eiklar, 42 - mit kakaohaltiger Fettglasur, 43 - mit Knoblauch, 44 - Rindfleisch, 45 - Geflügel, 46 - andere Fleischsorte, 47 - Fisch, 48 - aus Fleischstücken zusammengefügt, 49 - aus Fischstücken zusammengefügt, 50 - enth. Glutamat, 51 - enth. Koriander, 52 - enth. Karotte, 53 - enth. Gemüse, 54 - enth. Hühnchenfleisch, 55 - enth. Mais, 56 - unter Verwendung von Sahne, 57 - enth. Molkeneiweiß, 58 - mit Milchpulver, 59 - enth. Pflanzeneiweiß, 60 - unter Verwendung von Milch, - enth. Süßholz, - enth. Süßholz. Bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr vermieden werden., - erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen., - mit zugesetzten Pflanzensterinen, - aufgetaut, - enth. Zutatenersatz, - enth. zugesetzte Eiweiße, - zugesetztes Wasser > 5%, - Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet, - enth. Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen.