



Menüservice Essen auf Rädern

je 10g (K) Kohlenhydrate = 1BE



Name / Vorn.

Anschrift:

Tel.: _____ Tour: _____

Menü 1 2 3 4

KW	Menü 1 Mo-Fr mit Dessert	Menü 2 Mo-Fr mit Dessert	Menü 3 Mo-Fr mit Dessert	Menü 4 Mo-Fr mit Dessert
33	5,30 €	6,25 €	6,25 €	6,25 €
Mo 16.8	Geflügellasagne ^{7, a, aW, c, g, 6} Wachsbohnen Salat ^{4, 7} Pflaumenkompott ⁷ 32 g F 57,8 g K 31,2 g E 636,5 kcal	Lachs-Tomaten-Soße ^{7, g, 6} Bandnudeln ^{a, aW, c} Pflaumenkompott ⁷ 9,1 g F 66,6 g K 16,3 g E 319,7 kcal	Zucchini gefüllt ^{g, 6} Paprikasoße ³ Curcumareis ⁷ Pflaumenkompott ⁷ 2,2 g F 52,9 g K 6,7 g E 271 kcal	Salatteller -Thunfisch ^{7, c} Dressing French ^{g, 6} Brötchen ^{a, aW} Pflaumenkompott ⁷ 88,9 g F 62,1 g K 32,2 g E 1192,1 kcal
Di 17.8	Eieromelette ^{c, g, 6} Rahmspinat ^{7, a, g, 6} Salzkartoffeln ⁷ Kirschquark ^{g, 6} 24,7 g F 50,9 g K 25,9 g E 492,6 kcal	Chili con Carne ^{7, i} Reis ⁷ Selleriesalat ⁱ Kirschquark ^{g, 6} 18,9 g F 86,1 g K 38,9 g E 672,2 kcal	Käsespätzle ^{7, a, c, g, 6} Sauce Hollandaise ^{4, 7, a, c, g, 6} Selleriesalat ⁱ Kirschquark ^{g, 6} 46,9 g F 98,1 g K 33,8 g E 954,6 kcal	Salatteller Di.Pute-Mozza ^{7, g, 6} Kräutercreme Dressing ^{4, j} Brötchen ^{a, aW} Kirschquark ^{g, 6} 15 g F 56,4 g K 21,9 g E 449,2 kcal
Mi 18.8	Kartoffeleintopf ^{7, i} Wiener Zart ⁷ Brot ^{a, aD, aR, aW} Götterspeise ^{2, g, 6} (mS) 20,4 g F 44 g K 18,1 g E 456,9 kcal	Nürnberger Bratwürstchen ¹ Bratensoße Rahmblumenkohl ⁷ Kräuterpüree ^{4, 7, g, 6} Götterspeise ^{2, g, 6} 27,7 g F 24,1 g K 19 g E 443,3 kcal	Grießbrei ^{7, a, g, 6} Sauerkirsch Soße Götterspeise ^{2, g, 6} Zucker und Zimt 14,9 g F 86,4 g K 17,3 g E 579,1 kcal	Salatteller Mi Feta ^{7, c} Dressing 1000island ^{3, 4, 7, 9, c, g, 6} Brötchen ^{a, aW} Götterspeise ^{2, g, 6} 4,4 g F 29,2 g K 4,7 g E 201 kcal
Do 19.8	Frikadelle Schonkost 100g ^{a, c} Tomatensoße ⁷ Selleriegemüse ^{7, i} Nudeln Fusilli ^{a, aW} Heidelbeerjoghurt ^{g, 6} 12,2 g F 63,7 g K 30,6 g E 418 kcal	Schweinebraten Kümmelsoße ³ Dampfkartoffeln ⁷ Krautsalat Heidelbeerjoghurt ^{g, 6} 22,7 g F 49,6 g K 36,4 g E 557,7 kcal	Gemüseragout ^{7, g, 6} Bärlauchnocken ^{a, g, 6} Heidelbeerjoghurt ^{g, 6} 20,8 g F 47,8 g K 8,7 g E 425,3 kcal	Salatteller Do.Pute-Cham ^{7, g, 6} Joghurdressing ^{4, 7, 9, c, g, 6} Brötchen ^{a, aW} Heidelbeerjoghurt ^{g, 6} 15,3 g F 53,4 g K 21,6 g E 493,2 kcal
Fr 20.8	Kalbsfrikassee LVK ^{4, 7, a, g, 6} Reis ⁷ Eisbergsalat ⁷ Dill-Senf-Dressing ^{4, 7, c, g, j, 6} Banane ⁷ 22,1 g F 82,7 g K 32,1 g E 668,2 kcal	Seelachsfilet paniert 120g ^{1, a, c, d} Remoulade ^{7, c, g, 6} Bunter Kartoffelsalat ^c Banane ⁷ 33,7 g F 58,7 g K 25,5 g E 646,7 kcal	Kräuterquark ^{7, g, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Eisbergsalat ⁷ Kräuterdressing ^{4, j} Banane ⁷ 8,3 g F 66,5 g K 33,8 g E 495,2 kcal	Salatteller Fr. Mozzarella ^{g, 6} Dill-Senf-Dressing ^{4, 7, c, g, j, 6} Brötchen ^{a, aW} Banane ⁷ 25,9 g F 65,2 g K 18 g E 579,4 kcal
Sa 21.8	Fleischkäse grob (mS) Tomatenketchup Gemüse Salzkartoffeln ⁷ 25,8 g F 23,5 g K 16,1 g E 392,6 kcal	Schnippelbohneintopf mit Speck ^{7, i} (mS) 7,1 g F 27,8 g K 11,3 g E 224,2 kcal	Schnippelbohneintopf ^{7, i} 1,5 g F 28,3 g K 8,3 g E 164,5 kcal	
So 22.8	Schweinerücken gefüllt ⁴ Rahmsoße ^{7, g, 6} Mangoldgemüse ^{4, 7, g, 6} Kartoffelpüree ^{4, 7, g, 6} 26 g F 19 g K 41,8 g E 480,6 kcal	Hähnchenschnitzel ^{a, c} Soße/Rheingauer ^{7, g, 6} Maisgemüse Rösti-Kroketten 8 St. 32,4 g F 119,6 g K 37,8 g E 931,8 kcal	Hirtentasche ^{a, c, g, 6} Soße/Knoblauch Rahm/Hell ^{4, 7, a, g, 6} Reisnudeln ^{a, aW, i} 28,7 g F 44,1 g K 20,6 g E 517,1 kcal	

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Mo 16.8						
Di 17.8						
Mi 18.8						
Do 19.8						
Fr 20.8						
Sa 21.8						
So 22.8						

Bei der Nährwertberechnung ist in den Menüs bereits das Dessert eingerechnet. Kcal = Kalorien / E = Eiweiß / F = Fett / K = Kohlenhydrate
1=mit Geschmacksverstärker (n) 2=mit Farbstoff (en) 3=mit Süßungsmittel 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Konservierungsstoff (en) 6=mit Milcheiweiß 7
8=mit Schwärzungsmitteln 9=mit Schwefeldioxid 10=gewachst 11=koffeinhaltig 12=enthält eine Phenylalaminquelle 13=chininhaltig 14=mit Taurin 15=Glu
16=Krebstiere 17=Ei 18=Fisch 19=Erdnüsse 20=Soja 21=Milch/Lactose 22=Schalenfrüchte 23=Sellerie 24=Senf 25=Sesam 26=Sulfite 27=Lupinen



EVIM Cook & Chill Küche
(Schlockerstiftung)
65795 Hattersheim,
Dürerstr.25; 06190 899861

"Essen auf Rädern"
65719 Hofheim,
Burgstraße 28
Tel.: 06192 966561
mb@snh-hofheim.de



SENIOREN
NACHBARSCHAFTS
HILFE

Für Kunden mit Schluckbeschwerden, kann auch passiertes Essen bestellt werden!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN Wir wünschen guten Appetit!