

"Der fahrende Mittagstisch"



VitaSen
Service für Senioren

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

Tel: 06188/448-281 Fax:
06188/448-259

Speiseplan vom 05.03.2018 bis 11.03.2018, 10. Kalenderwoche

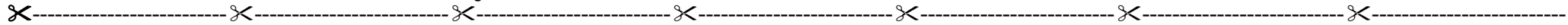
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	5. Mrz. 18	6. Mrz. 18	7. Mrz. 18	8. Mrz. 18	9. Mrz. 18	10. Mrz. 18	11. Mrz. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Klare Gemüsebrühe mit Einlage <small>a, c, g, i, a1</small>		Eierflockensuppe <small>c, i</small>			Geflügelcremesuppe <small>1, 4 a, g, i, a1</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Frische Bratwurst vom Grill, mit Kartoffelpüree und Rosenkohl <small>1, 5, 8, 34 a, g, l, a1, a3</small>	Gyros vom Schweinefleisch, Wedges, Tzatziki und Weißkrautsalat <small>2, 3, 5, 8, 34 g, l</small>	Braten aus der Putenoberkeule, dazu Nudeln und mediterranem Gemüse <small>1, 5 g, l</small>	Cordon Bleu, Kroketten und Salat <small>1, 2, 3, 5 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Gebratenes Fischfilet, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>a, d, g, l, a1, a3</small>	Kartoffeleintopf mit Schmand und Scheiben von Rotwurst <small>3 g, i</small>	Gemischter Gulasch mit Paprika, dazu allgäuer Knöpfe <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Topfenstrudel mit Vanillesoße <small>g</small>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter und Frischkäse an Rahmblumenkohl	Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote im Reisbett, Tomatensoße <small>2, 5 a, c, g, l, a1</small>	Milchreis <small>3 g</small>	Zwei große Semmel-Knödeln in einer Champignon-Rahmsoße, dazu Salat <small>2, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Nudelröllchen mit Frischkäse-Spinat-Füllung, Tomatenragout und Salat <small>1 a, c, g, l, a1</small>	Jägerschnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat <small>1, 2, 3, 5, 8, 34 a, c, g, i, j, l, a1</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Sauerrahmdessert mit Pfirsich		Apfelschnee <small>3 g</small>		1 Stück frisches Obst	Fruchtige Götterspeise <small>1 g</small>	

Kurzfristige Änderungen aus küchentechnischen Gründen sind vorbehalten!

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, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

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

Bitte füllen Sie diesen Abschnitt aus und geben sie diesen dem Fahrer oder das Blatt an die 06188/448259 faxen



Speiseplan vom 05.03.2018 bis 11.03.2018, 10. Kalenderwoche

Kundenname:

Ort:

T1

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Treffen Sie Ihre Wahl							
Anzahl / Menü							

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

"Der fahrende Mittagstisch"



VitaSen
Service für Senioren

Vitassen-Servise für Senioren
Zur Sandmühle 4
63796 Kahl am Main

Tel: 06188/448-281 Fax:
06188/448-259

Speiseplan vom 05.03.2018 bis 11.03.2018, 10. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	5. Mrz. 18	6. Mrz. 18	7. Mrz. 18	8. Mrz. 18	9. Mrz. 18	10. Mrz. 18	11. Mrz. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Klare Gemüsebrühe mit Einlage <small>a, c, g, i, a1</small>		Eierflockensuppe <small>c, i</small>			Geflügelcremesuppe <small>1, 4 a, g, i, a1</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Frische Bratwurst vom Grill, mit Kartoffelpüree und Rosenkohl <small>1, 5, 8, 34 a, g, l, a1, a3</small>	Gyros vom Schweinefleisch, Wedges, Tzatziki und Weißkrautsalat <small>2, 3, 5, 8, 34 g, l</small>	Braten aus der Putenoberkeule, dazu Nudeln und mediterranem Gemüse <small>1, 5 g, l</small>	Cordon Bleu, Kroketten und Salat <small>1, 2, 3, 5 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Gebratenes Fischfilet, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>a, d, g, l, a1, a3</small>	Kartoffeleintopf mit Schmand und Scheiben von Rotwurst <small>3 g, i</small>	Gemischter Gulasch mit Paprika, dazu allgäuer Knöpfe <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Topfenstrudel mit Vanillesoße <small>g</small>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter und Frischkäse an Rahmblumenkohl	Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote im Reisbett, Tomatensoße <small>2, 5 a, c, g, l, a1</small>	Milchreis <small>3 g</small>	Zwei große Semmelknödeln in einer Champignon-Rahmsoße, dazu Salat <small>2, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Nudelröllchen mit Frischkäse-Spinat-Füllung, Tomatenragout und Salat <small>1 a, c, g, i, a1</small>	Jägerschnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat <small>1, 2, 3, 5, 8, 34 a, c, g, i, j, l, a1</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Sauerrahmdessert mit Pfirsich		Apfelschnee <small>3 g</small>		1 Stück frisches Obst	Fruchtige Götterspeise <small>1 g</small>	

Kurzfristige Änderungen aus küchentechnischen Gründen sind vorbehalten!

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, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

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

Bitte füllen Sie diesen Abschnitt aus und geben sie diesen dem Fahrer oder das Blatt an die 06188/448259 faxen

Speiseplan vom 05.03.2018 bis 11.03.2018, 10. Kalenderwoche

Kundenname: Ort:

T2

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Treffen Sie Ihre Wahl							
Anzahl / Menü							

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

"Der fahrende Mittagstisch"



Vitassen-Servise für Senioren
Zur Sandmühle 4
63796 Kahl am Main

Tel: 06188/448-281 Fax:
06188/448-259

Speiseplan vom 05.03.2018 bis 11.03.2018, 10. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	5. Mrz. 18	6. Mrz. 18	7. Mrz. 18	8. Mrz. 18	9. Mrz. 18	10. Mrz. 18	11. Mrz. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Klare Gemüsebrühe mit Einlage <small>a, c, g, i, a1</small>		Eierflockensuppe <small>c, i</small>			Geflügelcremesuppe <small>1, 4 a, g, i, a1</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Frische Bratwurst vom Grill, mit Kartoffelpüree und Rosenkohl <small>1, 5, 8, 34 a, g, l, a1, a3</small>	Gyros vom Schweinefleisch, Wedges, Tzatziki und Weißkrautsalat <small>2, 3, 5, 8, 34 g, l</small>	Braten aus der Putenoberkeule, dazu Nudeln und mediterranem Gemüse <small>1, 5 g, l</small>	Cordon Bleu, Kroketten und Salat <small>1, 2, 3, 5 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Gebratenes Fischfilet, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>a, d, g, l, a1, a3</small>	Kartoffeleintopf mit Schmand und Scheiben von Rotwurst <small>3 g, i</small>	Gemischter Gulasch mit Paprika, dazu allgäuer Knöpfe <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Topfenstrudel mit Vanillesoße <small>g</small>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräutern und Frischkäse an Rahmblumenkohl	Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote im Reisbett, Tomatensoße <small>2, 5 a, c, g, l, a1</small>	Milchreis <small>3 g</small>	Zwei große Semmelknödeln in einer Champignon-Rahmsoße, dazu Salat <small>2, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Nudelröllchen mit Frischkäse-Spinat-Füllung, Tomatenragout und Salat <small>1 a, c, g, i, a1</small>	Jägerschnitzel mit Kräuterkartoffeln und Salat <small>1, 2, 3, 5, 8, 34 a, c, g, i, j, l, a1</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Sauerrahmdessert mit Pfirsich		Apfelschnee <small>3 g</small>		1 Stück frisches Obst	Fruchtige Götterspeise <small>1 g</small>	

Kurzfristige Änderungen aus küchentechnischen Gründen sind vorbehalten!

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, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

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

Bitte füllen Sie diesen Abschnitt aus und geben sie diesen dem Fahrer oder das Blatt an die 06188/448259 faxen

Speiseplan vom 05.03.2018 bis 11.03.2018, 10. Kalenderwoche

Kundenname: Ort:

T3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Treffen Sie Ihre Wahl							
Anzahl / Menü							