

# "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 19.02.2018 bis 25.02.2018, 8. Kalenderwoche**

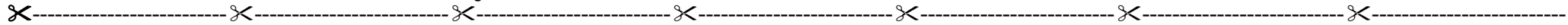
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19. Feb. 18	20. Feb. 18	21. Feb. 18	22. Feb. 18	23. Feb. 18	24. Feb. 18	25. Feb. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Kohlrabicremesuppe</b>  a, g, a1		<b>Schwarzwurzelsuppe</b>  a, g, a1			<b>Kräuterrahmsüppchen</b>  a, g, a1, a3
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Jägerklößchen mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse</b>  1, 2, 3, 4, 8, 34 a, c, g, j, a1	<b>Bayerischer Nackenbraten in Weißbiersoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln</b>  5 a, g, l, a1, a3	<b>Putengeschnetzeltes mit Spätzle und gemischtem Salat</b>  1 a, g, l, a1, a3	<b>Schnitzel Wiener Art mit Kartoffeln und Salat</b>  1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1	<b>Merlanfilet paniert, Kartoffeln und Remoulade, dazu grüner Salat</b>  1 a, c, d, g, i, j, a1	<b>Kessel "Buntes", Gemüseeintopf mit Klößchen</b>  a, c, i, a1	<b>Zwiebelfleisch mit Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei</b>  5 a, g, l, a1, a3
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Kirschmichel</b>  a, c, f, g, h, a1, h1	<b>Broccolinsuppe an Käsesoße und Tomatenrisotto</b>  a, g, h, i, l, a1, a3, a4, h1, h2	<b>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote</b>  5 a, c, f, g, i, j, l	<b>Zwei Stück gefüllte, süße Pfannkuchen (Quark, Rosinen und Himbeeren) mit Vanillesoße</b>  a, c, g, a1	<b>Maultaschen in Gemüseboullion, Gemüsestreifen und Schmorzwiebeln</b>  a, c, i, a1	<b>Lauch-Rinderhackfleischpfanne und Salzkartoffeln</b>  g, i	<b>Kalbsragout an Butterspätzle und Blattsalate</b>  1, 5 a, c, g, i, l, a1, a3
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Fruchtjohurt</b>  g		<b>Bayrisch Creme</b>  g, h, h2		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Panna Cotta</b>	

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 19.02.2018 bis 25.02.2018, 8. Kalenderwoche

Kundenname: .....

Ort: .....

**T1**

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

<b>Treffen Sie Ihre Wahl</b>							
<b>Anzahl / Menü</b>							

*Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.*

# "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 19.02.2018 bis 25.02.2018, 8. Kalenderwoche**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19. Feb. 18	20. Feb. 18	21. Feb. 18	22. Feb. 18	23. Feb. 18	24. Feb. 18	25. Feb. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Kohlrabicremesuppe</b>  a, g, a1		<b>Schwarzwurzelrahmsuppe</b>  a, g, a1			<b>Kräuterrahmsüppchen</b>  a, g, a1, a3
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Jägerklößchen mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse</b>  1, 2, 3, 4, 8, 34 a, c, g, j, a1	<b>Bayerischer Nackenbraten in Weißbiersoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln</b>  5 a, g, l, a1, a3	<b>Putengeschnetzeltes mit Spätzle und gemischtem Salat</b>  1 a, g, l, a1, a3	<b>Schnitzel Wiener Art mit Kartoffeln und Salat</b>  1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1	<b>Merlanfilet paniert, Kartoffeln und Remoulade, dazu grüner Salat</b>  1 a, c, d, g, i, j, a1	<b>Kessel "Buntes", Gemüse Eintopf mit Klößchen</b>  a, c, i, a1	<b>Zwiebelfleisch mit Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei</b>  5 a, g, l, a1, a3
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Kirschmichel</b>  a, c, f, g, h, a1, h1	<b>Broccolinussecke an Käsesoße und Tomatenrisotto</b>  a, g, h, i, l, a1, a3, a4, h1, h2	<b>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote</b>  5 a, c, f, g, i, j, l	<b>Zwei Stück gefüllte, süße Pfannkuchen (Quark, Rosinen und Himbeeren) mit Vanillesoße</b>  a, c, g, a1	<b>Maultaschen in Gemüseboullion, Gemüsestreifen und Schmorzwiebeln</b>  a, c, i, a1	<b>Lauch-Rinderhackfleischpfanne und Salzkartoffeln</b>  g, i	<b>Kalbsragout an Butterspätzle und Blattsalate</b>  1, 5 a, c, g, i, l, a1, a3
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Fruchtjohurt</b>  g		<b>Bayrisch Creme</b>  g, h, h2		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Panna Cotta</b>	

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 Jodsalt, 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 19.02.2018 bis 25.02.2018, 8. Kalenderwoche

Kundenname: ..... Ort: .....

**T2**

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

<b>Treffen Sie Ihre Wahl</b>  Anzahl / Menü							
---	--	--	--	--	--	--	--

*Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.*

# "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 19.02.2018 bis 25.02.2018, 8. Kalenderwoche**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19. Feb. 18	20. Feb. 18	21. Feb. 18	22. Feb. 18	23. Feb. 18	24. Feb. 18	25. Feb. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Kohlrabicremesuppe</b>  a, g, a1		<b>Schwarzwurzelrahmsuppe</b>  a, g, a1			<b>Kräuterrahmsüppchen</b>  a, g, a1, a3
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Jägerklößchen mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse</b>  1, 2, 3, 4, 8, 34 a, c, g, j, a1	<b>Bayerischer Nackenbraten in Weißbiersoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln</b>  5 a, g, l, a1, a3	<b>Putengeschnetzeltes mit Spätzle und gemischtem Salat</b>  1 a, g, l, a1, a3	<b>Schnitzel Wiener Art mit Kartoffeln und Salat</b>  1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1	<b>Merlanfilet paniert, Kartoffeln und Remoulade, dazu grüner Salat</b>  1 a, c, d, g, i, j, a1	<b>Kessel "Buntes", Gemüse Eintopf mit Klößchen</b>  a, c, i, a1	<b>Zwiebelfleisch mit Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei</b>  5 a, g, l, a1, a3
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Kirschmichel</b>  a, c, f, g, h, a1, h1	<b>Broccolinussecke an Käsesoße und Tomatenrisotto</b>  a, g, h, i, l, a1, a3, a4, h1, h2	<b>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote</b>  5 a, c, f, g, i, j, l	<b>Zwei Stück gefüllte, süße Pfannkuchen (Quark, Rosinen und Himbeeren) mit Vanillesoße</b>  a, c, g, a1	<b>Maultaschen in Gemüseboullion, Gemüsestreifen und Schmorzwiebeln</b>  a, c, i, a1	<b>Lauch-Rinderhackfleischpfanne und Salzkartoffeln</b>  g, i	<b>Kalbsragout an Butterspätzle und Blattsalate</b>  1, 5 a, c, g, i, l, a1, a3
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Fruchtjohurt</b>  g		<b>Bayrisch Creme</b>  g, h, h2		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Panna Cotta</b>	

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 19.02.2018 bis 25.02.2018, 8. Kalenderwoche

Kundenname: ..... Ort: .....

**T3**

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