

# "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 19.03.2018 bis 25.03.2018, 12. Kalenderwoche**

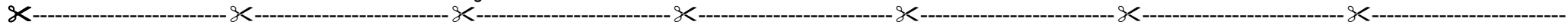
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19. Mrz. 18	20. Mrz. 18	21. Mrz. 18	22. Mrz. 18	23. Mrz. 18	24. Mrz. 18	25. Mrz. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Gemüsebrühe mit Backerbsen</b> <small>a, c, g, i, a1</small>		<b>Flädlesuppe</b> <small>a, c, g, i, a1</small>			<b>Feine Erbsenrahmsuppe</b> <small>a, g, a1</small>
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Hacksteak mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree</b> <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	<b>Fleischspieße mit Nudeln und Salat</b> <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	<b>Hühnerfrikassee mit Ebsen und Champignons, Reis</b> <small>1 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	<b>Steakhousepfanne mit Hackbällchen, Gemüse und Kartoffelwürfel</b> <small>5 a, c, l, a1, a3</small>	<b>Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat und Remoulade</b> <small>1, 2, 3, 5, 9 a, c, d, g, j, l, a1</small>	<b>Schwedische Köttbullar, kleine Hackfleischbällchen, mit Kartoffelpüree und Gemüse</b> <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	<b>Sauerbraten mit Knödel und Apfelrotkraut</b> <small>3, 5, 11 a, l, a1, a3</small>
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Hirse - Apfel - Crumble</b> <small>a, c, g, a1</small>	<b>Spinatstrudel an Tomatensoße und Salzkartoffeln</b> <small>5 a, g, l, a1</small>	<b>Allgäuer Kasspatzen mit geschmolzenen Zwiebeln und grüner Salat</b> <small>1, 5 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	<b>Kokosmilchreis mit Mandarinen</b> <small>5 g, l</small>	<b>Spaghetti Napoli und gemischter Salat</b>	<b>Deftige, hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot</b> <small>5 a, i, l, a1, a2, a3</small>	<b>Hähnchenbrustfilet an WeißweinsöÙe, Butterspätzle und gemischter Salat</b> <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Fruchtquarkspeise</b> <small>g</small>		<b>Tropic- Creme</b> <small>g</small>		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Joghurtcreme</b> <small>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 TafelsüÙe, 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 19.03.2018 bis 25.03.2018, 12. 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-Servise für Senioren  
Zur Sandmühle 4  
63796 Kahl am Main

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

**Speiseplan vom 19.03.2018 bis 25.03.2018, 12. Kalenderwoche**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19. Mrz. 18	20. Mrz. 18	21. Mrz. 18	22. Mrz. 18	23. Mrz. 18	24. Mrz. 18	25. Mrz. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Gemüsebrühe mit Backerbsen</b> <small>a, c, g, i, a1</small>		<b>Flädlesuppe</b> <small>a, c, g, i, a1</small>			<b>Feine Erbsenrahmsuppe</b> <small>a, g, a1</small>
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Hacksteak mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree</b> <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	<b>Fleischspieße mit Nudeln und Salat</b> <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	<b>Hühnerfrikassee mit Ebsen und Champignons, Reis</b> <small>1 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	<b>Steakhauspfanne mit Hackbällchen, Gemüse und Kartoffelwürfel</b> <small>5 a, c, l, a1, a3</small>	<b>Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat und Remoulade</b> <small>1, 2, 3, 5, 9 a, c, d, g, j, l, a1</small>	<b>Schwedische Köttbullar, kleine Hackfleischbällchen, mit Kartoffelpüree und Gemüse</b> <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	<b>Sauerbraten mit Knödel und Apfelrotkraut</b> <small>3, 5, 11 a, l, a1, a3</small>
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Hirse - Apfel - Crumble</b> <small>a, c, g, a1</small>	<b>Spinatstrudel an Tomatensoße und Salzkartoffeln</b> <small>5 a, g, l, a1</small>	<b>Allgäuer Kasspatzen mit geschmolzenen Zwiebeln und grüner Salat</b> <small>1, 5 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	<b>Kokosmilchreis mit Mandarinen</b> <small>5 g, l</small>	<b>Spaghetti Napoli und gemischter Salat</b>	<b>Deftige, hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot</b> <small>5 a, i, l, a1, a2, a3</small>	<b>Hähnchenbrustfilet an Weißweinsoße, Butterspätzle und gemischter Salat</b> <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Fruchtquarkspeise</b> <small>g</small>		<b>Tropic- Creme</b> <small>g</small>		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Joghurtcreme</b> <small>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 19.03.2018 bis 25.03.2018, 12. Kalenderwoche

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

**T2**

	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"



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

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

**Speiseplan vom 19.03.2018 bis 25.03.2018, 12. Kalenderwoche**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19. Mrz. 18	20. Mrz. 18	21. Mrz. 18	22. Mrz. 18	23. Mrz. 18	24. Mrz. 18	25. Mrz. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Gemüsebrühe mit Backerbsen</b> <small>a, c, g, i, a1</small>		<b>Flädlesuppe</b> <small>a, c, g, i, a1</small>			<b>Feine Erbsenrahmsuppe</b> <small>a, g, a1</small>
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Hacksteak mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree</b> <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	<b>Fleischspieße mit Nudeln und Salat</b> <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	<b>Hühnerfrikassee mit Ebsen und Champignons, Reis</b> <small>1 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	<b>Steakhauspfanne mit Hackbällchen, Gemüse und Kartoffelwürfel</b> <small>5 a, c, l, a1, a3</small>	<b>Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat und Remoulade</b> <small>1, 2, 3, 5, 9 a, c, d, g, j, l, a1</small>	<b>Schwedische Köttbullar, kleine Hackfleischbällchen, mit Kartoffelpüree und Gemüse</b> <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	<b>Sauerbraten mit Knödel und Apfelrotkraut</b> <small>3, 5, 11 a, l, a1, a3</small>
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Hirse - Apfel - Crumble</b> <small>a, c, g, a1</small>	<b>Spinatstrudel an Tomatensoße und Salzkartoffeln</b> <small>5 a, g, l, a1</small>	<b>Allgäuer Kasspatzen mit geschmolzenen Zwiebeln und grüner Salat</b> <small>1, 5 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	<b>Kokosmilchreis mit Mandarinen</b> <small>5 g, l</small>	<b>Spaghetti Napoli und gemischter Salat</b>	<b>Deftige, hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot</b> <small>5 a, i, l, a1, a2, a3</small>	<b>Hähnchenbrustfilet an Weißweinsoße, Butterspätzle und gemischter Salat</b> <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Fruchtquarkspeise</b> <small>g</small>		<b>Tropic- Creme</b> <small>g</small>		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Joghurtcreme</b> <small>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 19.03.2018 bis 25.03.2018, 12. Kalenderwoche

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

**T3**

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