

"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 14.05.2018 bis 20.05.2018, 20. Kalenderwoche

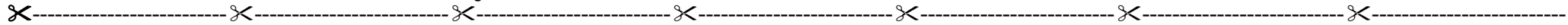
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	14. Mai. 18	15. Mai. 18	16. Mai. 18	17. Mai. 18	18. Mai. 18	19. Mai. 18	20. Mai. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Gemüsebrühe mit Backerbsen <small>a, c, g, i, a1</small>		Flädlesuppe <small>a, c, g, i, a1</small>			Feine Erbsenrahmsuppe <small>a, g, a1</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Hacksteak mit Karottenwürfel und Kartoffelpüree <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	Fleischspieße mit Nudeln und Salat <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Hühnerfrikassee mit Ebsen und Champignons, Reis <small>1 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Spitzkohl - Bratwurst - Pfanne	Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>1, 2, 3, 5, 9 a, c, d, g, j, l, a1</small>	Deftige, hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot <small>5 a, i, l, a1, a2, a3</small>	Sauerbraten mit Knödel und Apfelrotkraut <small>3, 5, 11 a, l, a1, a3</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Griesbrei mit Zucker und Zimt <small>5 a, g, l, a1</small>	Spinatstrudel an Tomatensoße und Salzkartoffeln <small>5 a, g, l, a1</small>	Eier in Dill - Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salat <small>1 a, c, g, i, j, a1</small>	Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>a, g, a1</small>	Spaghetti Napoli und gemischter Salat	Gemüsestrudel an Kräutersoße <small>1, 2 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Hähnchenbrustfilet an Weißweinsauce, Butterspätzle und gemischter Salat <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Fruchtquarkspeise <small>g</small>		Apfelkompott <small>3</small>		1 Stück frisches Obst	Joghurtcreme <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 14.05.2018 bis 20.05.2018, 20. 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 14.05.2018 bis 20.05.2018, 20. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	14. Mai. 18	15. Mai. 18	16. Mai. 18	17. Mai. 18	18. Mai. 18	19. Mai. 18	20. Mai. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Gemüsebrühe mit Backerbsen <small>a, c, g, i, a1</small>		Flädlesuppe <small>a, c, g, i, a1</small>			Feine Erbsenrahmsuppe <small>a, g, a1</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Hacksteak mit Karottenwürfel und Kartoffelpüree <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	Fleischspieße mit Nudeln und Salat <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Hühnerfrikassee mit Ebsen und Champignons, Reis <small>1 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Spitzkohl - Bratwurst - Pfanne	Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>1, 2, 3, 5, 9 a, c, d, g, j, l, a1</small>	Deftige, hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot <small>5 a, i, l, a1, a2, a3</small>	Sauerbraten mit Knödel und Apfelrotkraut <small>3, 5, 11 a, l, a1, a3</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Griesbrei mit Zucker und Zimt <small>5 a, g, l, a1</small>	Spinatstrudel an Tomatensoße und Salzkartoffeln <small>5 a, g, l, a1</small>	Eier in Dill - Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salat <small>1 a, c, g, i, j, a1</small>	Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>a, g, a1</small>	Spaghetti Napoli und gemischter Salat	Gemüsestrudel an Kräutersoße <small>1, 2 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Hähnchenbrustfilet an Weißweinsauce, Butterspätzle und gemischter Salat <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Fruchtquarkspeise <small>g</small>		Apfelkompott <small>3</small>		1 Stück frisches Obst	Joghurtcreme <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 14.05.2018 bis 20.05.2018, 20. 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-Service für Senioren
Zur Sandmühle 4
63796 Kahl am Main

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

Speiseplan vom 14.05.2018 bis 20.05.2018, 20. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	14. Mai. 18	15. Mai. 18	16. Mai. 18	17. Mai. 18	18. Mai. 18	19. Mai. 18	20. Mai. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Gemüsebrühe mit Backerbsen <small>a, c, g, i, a1</small>		Flädlesuppe <small>a, c, g, i, a1</small>			Feine Erbsenrahmsuppe <small>a, g, a1</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Hacksteak mit Karottenwürfel und Kartoffelpüree <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	Fleischspieße mit Nudeln und Salat <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Hühnerfrikassee mit Ebsen und Champignons, Reis <small>1 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	Spitzkohl - Bratwurst - Pfanne	Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>1, 2, 3, 5, 9 a, c, d, g, j, l, a1</small>	Deftige, hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot <small>5 a, i, l, a1, a2, a3</small>	Sauerbraten mit Knödel und Apfelrotkraut <small>3, 5, 11 a, l, a1, a3</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Griesbrei mit Zucker und Zimt <small>5 a, g, l, a1</small>	Spinatstrudel an Tomatensoße und Salzkartoffeln <small>5 a, g, l, a1</small>	Eier in Dill - Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salat <small>1 a, c, g, i, j, a1</small>	Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>a, g, a1</small>	Spaghetti Napoli und gemischter Salat	Gemüsestrudel an Kräutersoße <small>1, 2 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Hähnchenbrustfilet an Weißweinssoße, Butterspätzle und gemischter Salat <small>3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Fruchtquarkspeise <small>g</small>		Apfelkompott <small>3</small>		1 Stück frisches Obst	Joghurtcreme <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 14.05.2018 bis 20.05.2018, 20. Kalenderwoche

Kundenname: Ort:

T3

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