

# "Der fahrende Mittagstisch"



VitaSen  
Service für Senioren

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

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

## Speiseplan vom 21.05.2018 bis 27.05.2018, 21. Kalenderwoche

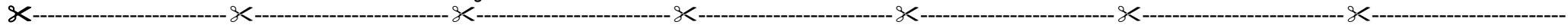
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	21. Mai. 18	22. Mai. 18	23. Mai. 18	24. Mai. 18	25. Mai. 18	26. Mai. 18	27. Mai. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Gebundene Blumenkohlsuppe</b>  <small>a, g, a1</small>		<b>Broccolirahmsuppe</b>  <small>a, g, a1</small>			<b>Minestrone</b>
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Frischer Spargel mit kleinem Schnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</b>  <small>c, g, i</small>	<b>Glasierter Kasslerbraten im Gemüsebett und Salzkartoffeln</b>  <small>2, 3, 5, 8 a, g, l, a1, a3</small>	<b>Putenbrustfilet in Honig-Senf-Soße, dazu Karottenreis</b>  <small>1, 4 a, g, l, a1, a3</small>	<b>Pizza - Leberkäse mit Marktgemüse und Püree</b>  <small>2, 3, 5, 8 a, f, g, l, a1, a3</small>	<b>Matjesfilet "Hausfrauenart", reich garniert, mit Salzkartoffeln</b>  <small>1, 2, 3, 9 c, d, g</small>	<b>Schwedische Köttbullar, kleine Hackfleischbällchen, mit Kartoffelpüree und Gemüse</b>  <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	<b>Spanferkelbraten mit Spargelgemüse und Kartoffelklöße</b>  <small>5 a, g, l, a1, a3</small>
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Lammragout, Herzoginkartoffeln und Feldsalat</b>  <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	<b>2 Stück Pfannkuchen, herzhaft gefüllt mit Waldpilz.- Ragout, Beilagensalat</b>  <small>1, 2, 3, 5, 8, 34 a, c, g, i, j, l, a1</small>	<b>Blumenkohl- Käse-Taler an buntem Bulgur, fruchtige Zitronensoße</b>  <small>a, c, g, i, a1, a3</small>	<b>Kokosmilchreis mit Mandarinen</b>  <small>5 g, l</small>	<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b>  <small>a, c, g, a1, a3</small>	<b>Weißer Bohnen Eintopf mit Bauernbrot</b>  <small>3 a, i, a1, a2, a3</small>	<b>Rindergeschnetzeltes mit Knöpfe, gemischter Salat</b>  <small>1, 2, 3, 5, 9 a, c, g, i, j, l, a1</small>
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>After - Eight - Creme</b>		<b>Himbeer-Heidelbeer-Dessert</b>  <small>f, g</small>		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Kirsch 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 21.05.2018 bis 27.05.2018, 21. 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 21.05.2018 bis 27.05.2018, 21. Kalenderwoche**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	21. Mai. 18	22. Mai. 18	23. Mai. 18	24. Mai. 18	25. Mai. 18	26. Mai. 18	27. Mai. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Gebundene Blumenkohlsuppe</b>  <small>a, g, a1</small>		<b>Broccolirahmsuppe</b>  <small>a, g, a1</small>			<b>Minestrone</b>
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Frischer Spargel mit kleinem Schnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</b>  <small>c, g, i</small>	<b>Glasierter Kasslerbraten im Gemüsebett und Salzkartoffeln</b>  <small>2, 3, 5, 8 a, g, l, a1, a3</small>	<b>Putenbrustfilet in Honig-Senf-Soße, dazu Karottenreis</b>  <small>1, 4 a, g, l, a1, a3</small>	<b>Pizza - Leberkäse mit Marktgemüse und Püree</b>  <small>2, 3, 5, 8 a, f, g, l, a1, a3</small>	<b>Matjesfilet "Hausfrauenart", reich garniert, mit Salzkartoffeln</b>  <small>1, 2, 3, 9 c, d, g</small>	<b>Schwedische Köttbullar, kleine Hackfleischbällchen, mit Kartoffelpüree und Gemüse</b>  <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>	<b>Spanferkelbraten mit Spargelgemüse und Kartoffelklöße</b>  <small>5 a, g, l, a1, a3</small>
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Lammragout, Herzoginkartoffeln und Feldsalat</b>  <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3</small>	<b>2 Stück Pfannkuchen, herzhaft gefüllt mit Waldpilz.- Ragout, Beilagensalat</b>  <small>1, 2, 3, 5, 8, 34 a, c, g, i, j, l, a1</small>	<b>Blumenkohl- Käse-Taler an buntem Bulgur, fruchtige Zitronensoße</b>  <small>a, c, g, i, a1, a3</small>	<b>Kokosmilchreis mit Mandarinen</b>  <small>5 g, l</small>	<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b>  <small>a, c, g, a1, a3</small>	<b>Weißer Bohnen Eintopf mit Bauernbrot</b>  <small>3 a, i, a1, a2, a3</small>	<b>Rindergeschnetzeltes mit Knöpfe, gemischter Salat</b>  <small>1, 2, 3, 5, 9 a, c, g, i, j, l, a1</small>
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>After - Eight - Creme</b>		<b>Himbeer-Heidelbeer-Dessert</b>  <small>f, g</small>		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Kirsch 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 21.05.2018 bis 27.05.2018, 21. 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 21.05.2018 bis 27.05.2018, 21. Kalenderwoche**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	21. Mai. 18	22. Mai. 18	23. Mai. 18	24. Mai. 18	25. Mai. 18	26. Mai. 18	27. Mai. 18
<b>Suppe</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		<b>Gebundene Blumenkohlsuppe</b>  a, g, a1		<b>Broccolirahmsuppe</b>  a, g, a1			<b>Minestrone</b>
<b>Menü 1</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Frischer Spargel mit kleinem Schnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</b>  c, g, i	<b>Glasierter Kasslerbraten im Gemüsebett und Salzkartoffeln</b>  2, 3, 5, 8 a, g, l, a1, a3	<b>Putenbrustfilet in Honig-Senf-Soße, dazu Karottenreis</b>  1, 4 a, g, l, a1, a3	<b>Pizza - Leberkäse mit Marktgemüse und Püree</b>  2, 3, 5, 8 a, f, g, l, a1, a3	<b>Matjesfilet "Hausfrauenart", reich garniert, mit Salzkartoffeln</b>  1, 2, 3, 9 c, d, g	<b>Schwedische Köttbullar, kleine Hackfleischbällchen, mit Kartoffelpüree und Gemüse</b>  5 a, c, g, l, a1, a3	<b>Spanferkelbraten mit Spargelgemüse und Kartoffelklöße</b>  5 a, g, l, a1, a3
<b>Menü 2</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Lammragout, Herzoginkartoffeln und Feldsalat</b>  1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1, a3	<b>2 Stück Pfannkuchen, herzhaft gefüllt mit Waldpilz.- Ragout, Beilagensalat</b>  1, 2, 3, 5, 8, 34 a, c, g, i, j, l, a1	<b>Blumenkohl- Käse-Taler an buntem Bulgur, fruchtige Zitronensoße</b>  a, c, g, i, a1, a3	<b>Kokosmilchreis mit Mandarinen</b>  5 g, l	<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b>  a, c, g, a1, a3	<b>Weißer Bohnen Eintopf mit Bauernbrot</b>  3 a, i, a1, a2, a3	<b>Rindergeschnetzeltes mit Knöpfle, gemischter Salat</b>  1, 2, 3, 5, 9 a, c, g, i, j, l, a1
<b>Dessert</b> <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>After - Eight - Creme</b>		<b>Himbeer-Heidelbeer-Dessert</b>  f, g		<b>1 Stück frisches Obst</b>	<b>Kirsch 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 21.05.2018 bis 27.05.2018, 21. Kalenderwoche

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

**T3**

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