

"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 28.05.2018 bis 03.06.2018, 22. Kalenderwoche

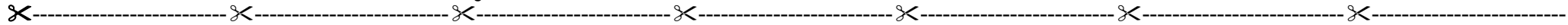
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	28. Mai. 18	29. Mai. 18	30. Mai. 18	31. Mai. 18	1. Jun. 18	2. Jun. 18	3. Jun. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Nudelsuppe a, c, i, a1		Griessuppe a, i, a1			Zucchini-cremesuppe a, g, a1
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Ravioli in Schinken-Sahne-Soße, grüner Salat 1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1	Weich geschmorte Krautwickel mit Salzkartoffeln 2, 3, 5, 8 a, c, g, i, l, a1, a3	Paprikaschnitzel mit Püree und Beilagensalat 1, 3, 5 a, c, g, i, l, a1, a3	Putenbratwurst-Schnecke mit Püree und buntem Gemüse 3, 5 a, g, l, a1, a3	Gegrilltes Fischfilet auf Spinat - Fettuccine	Linseneintopf mit Wursteinlage 1, 2, 3, 8, 11, 34 l	Zarter Rinderbraten mit Kartoffelgratin und sommerlichem Gemüse 5 a, c, g, l, a1, a3
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Zweierlei Knödel an Vanille - Frischkäse - Creme	Kartoffel-Broccoli-Gratin c, g	Blumenkohl - Curry mit Hackbällchen und Kartoffeln c, g	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott 1, 5 a, c, g, h, l, a1, h1	Omelette mit Champignons gefüllt, Kartoffeln und grüner Salat 1, 3, 5 a, c, g, j, l, a1	Pikantes Chili mit frischem Baguette a, a1, a3	Steak aus der Putenbrust, dazu Reis und Beilagensalat 1 a, c, g, i, l, a1, a3
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Fruchtdessert		Joghurt g		1 Stück frisches Obst	Wackelpeter g	

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 Taurin Gehalt, 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 28.05.2018 bis 03.06.2018, 22. 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 28.05.2018 bis 03.06.2018, 22. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	28. Mai. 18	29. Mai. 18	30. Mai. 18	31. Mai. 18	1. Jun. 18	2. Jun. 18	3. Jun. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Nudelsuppe a, c, i, a1		Griessuppe a, i, a1			Zucchini cremesuppe a, g, a1
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Ravioli in Schinken-Sahne-Soße, grüner Salat 1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1	Weich geschmorte Krautwickel mit Salzkartoffeln 2, 3, 5, 8 a, c, g, i, l, a1, a3	Paprikaschnitzel mit Püree und Beilagensalat 1, 3, 5 a, c, g, i, l, a1, a3	Putenbratwurst-Schnecke mit Püree und buntem Gemüse 3, 5 a, g, l, a1, a3	Gegrilltes Fischfilet auf Spinat - Fettuccine	Linseneintopf mit Wursteinlage 1, 2, 3, 8, 11, 34 l	Zarter Rinderbraten mit Kartoffelgratin und sommerlichem Gemüse 5 a, c, g, l, a1, a3
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Zweierlei Knödel an Vanille - Frischkäse - Creme	Kartoffel-Broccoli-Gratin c, g	Blumenkohl - Curry mit Hackbällchen und Kartoffeln c, g	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott 1, 5 a, c, g, h, l, a1, h1	Omelette mit Champignons gefüllt, Kartoffeln und grüner Salat 1, 3, 5 a, c, g, j, l, a1	Pikantes Chili mit frischem Baguette a, a1, a3	Steak aus der Putenbrust, dazu Reis und Beilagensalat 1 a, c, g, i, l, a1, a3
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Fruchtdessert		Joghurt g		1 Stück frisches Obst	Wackelpeter g	

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, j - enth. Sellerie, k - enth. Senf, l - enth. Sesam, m - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, n - enth. Lupinen, o - 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 28.05.2018 bis 03.06.2018, 22. 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 28.05.2018 bis 03.06.2018, 22. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	28. Mai. 18	29. Mai. 18	30. Mai. 18	31. Mai. 18	1. Jun. 18	2. Jun. 18	3. Jun. 18
Suppe <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>		Nudelsuppe <small>a, c, i, a1</small>		Griessuppe <small>a, l, a1</small>			Zucchinicremesuppe <small>a, g, a1</small>
Menü 1 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Ravioli in Schinken-Sahne-Soße, grüner Salat <small>1, 3, 5 a, c, g, i, j, l, a1</small>	Weich geschmorte Krautwickel mit Salzkartoffeln <small>2, 3, 5, 8 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Paprikaschnitzel mit Püree und Beilagensalat <small>1, 3, 5 a, c, g, i, l, a1, a3</small>	Putenbratwurst-Schnecke mit Püree und buntem Gemüse <small>3, 5 a, g, l, a1, a3</small>	Gegrilltes Fischfilet auf Spinat - Fettuccine	Linseneintopf mit Wursteinlage <small>1, 2, 3, 8, 11, 34 l</small>	Zarter Rinderbraten mit Kartoffelgratin und sommerlichem Gemüse <small>5 a, c, g, l, a1, a3</small>
Menü 2 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Zweierlei Knödel an Vanille - Frischkäse - Creme	Kartoffel-Broccoli-Gratin <small>c, g</small>	Blumenkohl - Curry mit Hackbällchen und Kartoffeln <small>c, g</small>	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott <small>1, 5 a, c, g, h, l, a1, h1</small>	Omelette mit Champignons gefüllt, Kartoffeln und grüner Salat <small>1, 3, 5 a, c, g, j, l, a1</small>	Pikantes Chili mit frischem Baguette <small>a, a1, a3</small>	Steak aus der Putenbrust, dazu Reis und Beilagensalat <small>1 a, c, g, i, l, a1, a3</small>
Dessert <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Fruchtdessert		Joghurt <small>g</small>		1 Stück frisches Obst	Wackelpeter <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, j - enth. Sellerie, k - enth. Senf, l - enth. Sesam, m - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, n - enth. Lupinen, o - 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 28.05.2018 bis 03.06.2018, 22. Kalenderwoche

Kundenname:

Ort:

T3

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