



Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH, Telefon: 05431-6746

	Montag 03.05.	Dienstag, 04.05.	Mittwoch, 05.05.	Donnerstag 06.05.	Freitag 07.05.	Samstag, 08.05.	Ostersonntag, 09.05.
	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost Menü 1	Kasslerkotlett mit Sauerkraut und Püree /5,b,o/	Spitzkohleintopf /k/ mit Schweinefleisch	Schaschlik mit Zigeunersauce /6,7,9,m,k/ dazu Spätzle und Salat /2,b/	Schweineschnitzel "Hawaii" mit Butterreis und Salatteller /2,7,a,b,m/	Schinkennudeln /a,c,4,5,7/ Tomatensauce Salatteller	Pichelsteinereintopf /5,k/ mit Rindfleisch	Schinkenbraten mit Rahmsauce /5,a1,b,k/ dazu Prinzessbohnen und Schweinkartoffeln
Leichte Vollkost Menü 2 Basis	Überbackenes Gemüse auf Kochschinken mit Käsesauce und Kartoffeln	Hähnchenkeule mit Karottengemüse und Kartoffeln	Gegrilltes Putensteak mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 4,5,b	Gegrilltes Fischfilet auf Chinakohlgemüse und Kräuterkartoffeln		
Vegetarisch Menü 3	Griechisches Maussaka mit Käsesauce und Salat /1,b,a1,2/	Spitzkohleintopf /k/ mit Dinkelbrötchen /a/	Möhren-Selleriepuffer mit Dipp /b/ und Salatteller /2,b/	Asiapfanne mit Reis /a,b,f,k/ und Salatteller /2,b/	Pizza Napoli 71,7,a/ mit Salatteller	Pichelsteinereintopf /k,5/ mit Brötchen /a,b,f/	Gef. Paprikaschote /a,b,c,k/ mit Zwiebelsauce /k,5/ Salzkartoffeln und Salat /2,b,/
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion und Cholesterinarm	Kasslerkotlett mit Sauerkraut und Kartoffelpüree /5,b,o/	Hähnchenkeule mit Karottengemüse und Kartoffeln	Geflügeschaschlik mit Zigeunersauce /2,6,7,9,m/, Spätzle /a1,b,2/ und Salat /&2,b,/	Geflügelbratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 4,5,b	Gegrilltes Fischfilet auf Chinakohlgemüse und Kräuterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf /5,k/ mit Rindfleisch	Schinkenbraten mit Rahmsauce /b,m,5/, Prinzessbohnen und Schwenkkartoffeln

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff
2) mit Süßungsmittel
3) mit Nitritpöckelsalt
4) mit Phosphat
5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff enthält Phenylalaninquelle
9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
10) geschwärzt
11) geschwefelt

8) **Allergenkennzeichnung**
a1) Gluten a2) Weizen und erzeugnisse
a3) Dinkel und -erzeugnisse
a4) Hafer und -erzeugnisse a5) Mandel und -erzeugnisse

b) Milch und Milchprodukte c) Eier d) Fisch und Fischerzeugnisse
e) Krebstiere
f) Soja
g) Erdnüsse
h1) Nüsse
h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

i) Sesam
k) Sellerie
m) Senf
o) Sulfid/Schwefeloxide
r) Lupine
s) Weichtiere

Bei Allergen- und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal



Speisekarte "Essen auf Rädern"

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag 10.05.	Dienstag, 11.05.	Mittwoch, 12.05.	Himmelfahrt 13.05.	Freitag, 14.05.	Samstag, 15.05.	Sonntag, 16.05.
Dessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost (Menue 1)	Pikantes Reisfleisch 2,5,6,k mit Salatteller 2,b	Rindfleisch mit milder Meerrettichsauce mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat	Schweinebraten mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Geschnezeltes vom Schwein a,1 mit Brokkoli und Spätzle a1,a2,b,c	Matjesstipp mit Prinßesbohnen und Bratkartoffeln	Hühnersuppen-eintopf mit Reis	Rinderroulade mit Blumenkohl und Kartoffeln /2,5,7,9,m,o/
Leichte Vollkost (Menue 2)	Geflügelmedaillon mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffel	Gemüseintopf mit Bockwurst	Hühnerbrust "Weiße Dame" mit Butterreis und Salatteller		Rührei /c/ mit Rahmspinat und Kartoffelpüree /4,5,b,c,k/		Geflügelroulade mit Mischgemüse und Dampfkartoffeln /4,a,b,c,f,k,m/
Vegtarische Kost (Menü 3)	Gef. Hirtentasche mit Fetakäse a1,b.c. mit blattspinat und Joghurdipp dazu Reis und Salat 2,b	Gemüseintopf mit Bockwurst	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und bunter Salat 2,k	Blumenkohl-Käsemedaillon /5,7,a1,a2,b/ mit Rahmsauce, Kartoffeln und Salatteller 2,b	Rührei /c/ mit Rahmspinat und Kartoffelpüree /4,5,b,c,k/	Reiseintopf mit Kräuterkößchen	Gefüllte Zucchini mit Paprikasauce, Reis und Salatteller
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes,Reduktion Cholesterinarm	Geflügelmedaillon mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffel	Rindfleisch mit milder Meerrettichsauce mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat	Hühnerbrust "Weiße Dame" mit Butterreis und Salatteller 2,a,b,c,f	Geschnezeltes vom Schwein a,1 mit Brokkoli und Spätzle a1,a2,b,c	Gebrautes Fischfilet /d/, mit Senfsauce /2,m/, Püree und Salat /2,b/	Hühnersuppen-eintopf mit Reis	Rinderroulade mit Blumenkohl und Kartoffeln

Anderungen vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Süßungsmittel
- 3) mit Nitritpöckelsalt
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker

- 7) mit Konservierungsstoff
- enthält Phenylalaninquelle
- 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 10) geschwärzt
- 11) geschwefelt

Allergenkennzeichnung

- a1)Gluten
- a2) Weizen und erzeugnisse
- a3) Dinkel und -erzeugnisse
- a4) Hafer und -erzeugnisse
- a5) Mandel und-erzeugnisse

- b) Milch und Milchprodukte
- c) Eier
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Krebstiere
- f) Soja
- g) Erdnüsse
- h1) Nüsse
- h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

- i) Sesam
- k) Sellerie
- m) Senf
- o) Sulfit/Schwefeloxide
- s) Weichtiere

Bei Allergen -und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal



Speisekarte "Essen auf Rädern"

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag, 17.05.	Dienstag 18.05.	Mittwoch, 19.05.	Donnerstag, 20.05.	Freitag, 21.05.	Samstag, 22.05.	Pfingsten, 23.05.
Dessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost (Menue 1)	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Püree und Salatteller /2,4,5,f/	Gyros mit Zaziki /7,b/, Tomatenreis und Salatteller /2,b/	Frische Bratwurst mit Jägerkohl und Kartoffelpüree	Schweinekotelett mit Schupfnudeln und Salatteller	Gebratenes Fischfilet mit heller Sauce, Salzkartoffeln und Salatteller 2,a	Holländereintopf mit Hackfleisch	Rinderschmorbraten mit Kohlrabi und Petersilienkartoffeln
Leichte Vollkost (Schonkost) (Menue 2)	Gebratener Leberkäse mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse (5,6,7,a,b,f,m/	Hollsteiner Kartoffelsuppe /a1/ mit Fleischeinlage /3,4/	Ged. Fischfilet /d/ mit Käsesauce /b/, Kartoffeln und Salat /2,b/	Hacksteak mit Rahmsauce, Brokkoli und Kartoffeln.	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,5,b		Maultaschen mit Gemüsesoße und Salat /2,b/
Vegetarisch (Menü 3)	Kartoffelcalzone auf Ratatouillegemüse und Salat /2,f/	Tofugyros mit Zaziki, Tomatenreis und Salatteller /2,b/	Gebackene Champignons mit Tzatziki, Kartoffeln und Salatteller	Gemüseravioli mit pikanter Soße und Salatteller	Gemüseragout mit Salzkartoffeln und Salatteller	Möhreneintopf mit Apfelspalten	Maultaschen in Gemüsesauce und Salat 2,b
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion, Cholesterinarm	Geflügelleberkäse mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse /5,6,7,a,b,f,m/	Gyros mit Tzaziki /7,b/, Tomatenreis und Salatteller /2,b/	Geg. Fischfilet /d/ mit Käsesauce /b/, Kartoffeln und Salat der Saison.	Hacksteak mit Rahmsauce, Brokkoli und Kartoffeln und	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,5,b	Holländereintopf mit Hackfleisch	Rinderschmorbraten mit Kohlrabi und Petersilienkartoffeln

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnungs-pflichtige Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff
2) mit Süßungsmittel
3) mit Nitritpöckelsalt
4) mit Phosphat
5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff
8) enthält Phenylalaninquelle
9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
10) geschwärzt
11) geschwefelt

Allergenkennzeichnung a1) b) Milch und Milchprodukte c) Eier
d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Krebstiere
f) Soja g) Erdnüsse h1) Nüsse h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

i) Sesam k) Sellerie m) Senf o) Sulfit/Schwefeloxide r) Lupine s) Weichtiere

Bei Allergen -und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal



Speisekarte "Essen auf Rädern"



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag, 19.04.	Dienstag, 20.04.	Mittwoch, 21.04.	Donnerstag, 22.04.	Freitag, 23.04.	Samstag, 24.04.	Sonntag, 25.04.
Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost (Menü 1)	"Pikata Milanaise" (Schnitzel in Käse-Eihülle /7,b,c/ Spaghetti, a1,b,c Tomatensauce 5,a1,k und Salatteller 2,b	Erbseintopf 5,k mit Rauchfleisch 3	Spießbraten "Zigeuner Art" /5,7,k) mit Kartoffelwedges und salat /2,b/	Schweineroulade /7/ mit Senfjus /m/, Rotkohl und Knödel /5,7,11,a1,o/	Geb. Fischfilet /d/ mit Kräutersauce 5,a1,k, Salzkartoffeln und Salatteller 2,b	Bohneneintopf mit Fleischeinlage 5,k	Gegrillter Schweinebraten mit Erbsen- und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln 4
Leichte Vollkost (Menü 2)	Hühnerfrikasse /a1, a2, b/ mit Fingermöhren und Reis	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle a1, b, c und Salatteller /2,b/	Hänchenschnitzel mit Blumenkohl /a,b/ und Kartoffelpüree	Hackfleischbraten a1,b,m mit Salat /2,b/ und Salzkartoffeln	Rührei c mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 5,b,o		Gegrillter Schweinebraten mit Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln 4
Vegetarische Kost (Menü 3)	Frühlingsröllchen mit Asiasauce, Gemüsereis und Salatteller /2,b/	Erbseintopf 5,k mit Grießklößchen 3,k	Pilzragout mit Kräuter-Dip /b/, Kartoffelwedges und Salatteller /2, b/	Blumenkohl-Kartoffelgratin /b,c/ mit Käsesauce /5,b,k/ und Salat /2,b/	Brokkolinsuppe mit Salzkartoffeln und Salatteller 1,2,7,a,b,f,g	Bohneneintopf mit Brötchen 5,k,a1,b,c	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Salat a1,a2,a3,a4,2,b
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion, Cholesterinarm	"Pikata Milanese" (Schnitzel in Eihülle) Spaghetti a1,b,c, Tomatensauce 5, a1,k und Salatteller 2,b	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle a,b,c,f und Salatteller	Hänchenschnitzel mit Blumenkohl /a,b/ und Kartoffelpüree	Hackfleischbraten a1,b,m mit Salat /2,b/ und Salzkartoffeln	Geb. Fischfilet mit Kräutersauce a1, 2, Salzkartoffeln und Salatteller 2,b	Bohneneintopf mit Fleischeinlage 5,k	Gegrillter Schweinebraten mit Erbsen- und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln 4

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
 1) mit Farbstoff
 2) mit Süßungsmittel
 3) mit Nitritpöckelsalt
 4) mit Phosphat
 5) mit Antioxidationsmittel
 6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff
 8) enthält Phenylalaninquelle
 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
 10) geschwärzt
 11) geschwefelt

Allergenkennzeichnung a1) Gluten
 a2) Weizen und erzeuge
 a3) Dinkel und -erzeugnisse
 a4) Hafer und -erzeugnisse
 a5) Mandel und-erzeugnisse
 b) Milch und Milchprodukte c)
 Eier
 d) Fisch und Fischerzeugnisse
 e) Krebstiere
 f) Soja
 g) Erdnüsse
 h1) Nüsse
 h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

i) Sesam
 k) Sellerie
 m) Senf
 o) Sulfit/Schwefeloxide
 r) Lupine
 s) Weichtiere

Bei Allergen -und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal



Speisekarte "Essen auf Rädern"



für die 5. Woche vom
26.04. bis 02.05.21

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag, 26.04.	Dienstag, 27.04.	Mittwoch, 28.04.	Donnerst. 29.04.	Freitag 30.04.	Samstag 01.05.	Sonntag, 02.05.
	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost (Menü 1)	Frikadelle mit Balkan Mix und Schwenkkartoffeln	Spaghetti "Bolognaise" /5 a1,b,c,k/ mit Reibekäse /b/ und Salatteller /2,b/	Rostbratwurst /4,k,m/ mit Lauchgemüse in Rahm /b/ mit Kartoffelpüree/5,b,o/	Rindersaftgulasch mit Bohnensalat und Salzkartoffeln	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Püree /b/	Schweinegeschnetzeltes auf "Züricher Art" mit Spätzle und Eisbergsalat	Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 2,a,f,m
Leichte Vollkost (Menü 2)	Fischfilet "gegrillt" /4/ an friesischer Sauce mit Butterreis und Blattsalat /2,b/	Sommergemüse-eintopf mit fleischeinlage	Geflügelsteak mit Kräutersauce dazu Reis und salatteller 2,a	Kalbsschnitte mit holländischer Sauce dazu Brokkoligemüse und Kartoffelpüree	Geb. Fischfilet auf "Helgoländer Art" mit Petersilienkartoffeln und Salat /2,a,/		Rinderschmorbraten mit Gartengemüse und Kartoffeln 2,a,f,m
Vegetarisch (Menü 3)	Bunte Reis-Gemüsepfanne /b,c/ mit Salatteller /2,b/	Gemüsebolognaise mit Spaghetti /a1,b,c/ und Salatteller /2,a/	Gemüsefrikadellen mit Reis und Salat /2,b/	Tortellini mit pikanter Soße und salatteller /2,a,b/	Omelette /b,c/ mit Tomatensauce /5,a1,k/,Püree /5,b,o/ und Salat /2,a/	Gemüseragout mit Spätzle und Eisbergsalat	Champignon- tasche mit Kartoffeln und Salat 1,2,5
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion und Cholesterinarm	Frikadelle mit Balkan Mix und Schwenkkartoffeln	Spaghetti "Bolognaise" /5,a1,b,c,k/ mit Reibekäse /b/ und Salatteller /2,b/	Geflügelsteak mit Kräutersauce dazu Reis und Salatteller /2,a/	Rindersaftgulasch mit Bohnensalat und Salzkartoffeln	Geb. Fischfilet auf "Helgoländer Art" mit Petersilienkartoffeln und Salat /2,a,/	Schweinegeschnetzeltes auf "Züricher Art" mit Spätzle und Eisbergsalat	Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 2,a,f,m

Anderungen vorbehalten

Kennzeichnungs-pflichtige

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Süßungsmittel
- 3) mit Nitritpöckelsalt
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff

- 8) enthält Phenylalaninquelle
- 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 10) geschwärzt
- 11) geschwefelt

Allergenkennzeichnung

- a1)Gluten a2) Weizen und erzeugnisse
a3) Dinkel und -erzeugnisse
a4) Hafer und -erzeugnisse a5) Mandel und-erzeugnisse

b) Milch und Milchprodukte

- c) Eier d) Fisch und Fischerzeugnisse
e) Krebstiere
f) Soja
g) Erdnüsse
h1) Nüsse
h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

i) Sesam

- k) Sellerie
m) Senf
o) Sulfid/Schwefeloxide
r) Lupine
s) Weichtiere

Bei Allergen -und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal