



Speiseplan "Essen auf Rädern"

wünschen Ihnen einen guten Appetit



für die 1. Woche vom
25.07. bis 31.07.22

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH, Telefon: 05431-6746

	Montag 25.07.	Dienstag, 26.07.	Mittwoch, 27.07.	Donnerstag 28.07.	Freitag 29.07.	Samstag, 30.07.	Sonntag, 31.07.
	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost Menü 1	Kasslerkotlett mit Sauerkraut und Kartoffelpüree /5,b,o/	Spitzekohleintopf (k) mit Schweinefleisch	Schashlik mit Ungarischersauce /6,7,9,m,k/ dazu Spätzle und Salat /2,a/	Schweineschnitzel "Hawaii" mit Butterreis und Salatteller /2,7,a,b,m/	Schinkennudel mit Tomatensauce und Salatteller	Pichelsteinereintopf /5,k/ mit Rindfleisch	Schinkenbraten mit Rahmsauce mit Prinzessbohnen und Schwenkkartoffeln
Leichte Vollkost Menü 2 Basis	Rindergeschnetzeltes mit Butternudeln und Salatteller	Hähnchenkeule mit Karottengemüse und Kartoffeln	Gegrilltes Geflügelsteak Brokkoli mit Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 4,5,b	Gegrilltes Fischfilet auf Chinakohlgemüse dazu Kräuterkartoffeln		
Vegetarisch Menü 3	Griechisches Moussaka, Käsesauce und Salat	Spitzekohleintopf (k) mit Dinkelbrütchen	Möhren-Selleiepuffer mit Dipp und Salatteller	Asiapfanne mit Reis /a,b,f,k/ und Salatteller /2,b/	Pizza Napoli mit Salatteller	Pichelsteinereintopf /k,5/ mit Brötchen /a,b,f/	Gef. Paprikaschote mit Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln und Salat
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion und Cholesterinarm	Kasslerkotlett mit Sauerkraut und Kartoffelpüree /5,b,o/	Hähnchenkeule mit Karottengemüse und Kartoffeln	Geflügeschaschlik mit Ungarischersauce /2,6,7,9,m/, dazu Spätzle und Salat /2,a/	Geflügelbratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 4,5,b	Gegrilltes Fischfilet auf Chinakohlgemüse dazu Kräuterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf /5,k/ mit Rindfleisch	Schinkenbraten mit Rahmsauce mit 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) geschwärtzt
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) Sulfit/Schwefeloxide
r) Lupine
s) Weichtiere

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



Speisekarte "Essen auf Rädern"



Ambulantes
GESUNDHEITS-ZENTRUM
ARTLAND



für die 2. Woche vom
01.08. bis 07.08.22

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag 01.08.	Dienstag, 02.08.	Mittwoch, 03.08.	Donnerstag 04.08.	Freitag, 05.08.	Samstag, 06.08.	Sonntag, 07.08.
Dessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost (Menue 1)	Pikants Reisfleisch mit Salatteller	Rindfleisch mit milder Meerrettichsauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat	Schweinebraten mit Rahmsauce dazu Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Hähnchen Cordon-bleu mit Waldpilzsauce dazu Butter Kart. Salat	Matjesstipp mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	Hühnersuppen-eintopf mit Reis	Rinderroulade mit Blumenkohl und Kartoffeln
Leichte Vollkost (Menue 2)	Geflügelmedaillon mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Gemüse Eintopf mit Bockwurst 5,7,b	Hühnerbrust "Weiße Dame" mit Butterreis und Salatteller	Geschnetzeltes vom Schwein mit Brokkoli und Spätzle	Rührei mit Spinat und Püree		Geflügelroulade mit Blumenkohl und Kartoffeln
Vegtarische Kost (Menü 3)	Gef. Hirtentasche mit Fetakäse, Blattspinat dazu Joghurtdipp, Reis und Salat	Gemüse Eintopf mit Grießklößchen a,b,c	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und bunter Salat	Blumenkohl-käsemedaillon mit Rahmsöße, Kartoffeln und Salatteller 2,b	Gemüselasagne mit Salatteller	Reiseintopf mit Kräuterklößchen	Gefüllte Zucchini mit Paprikasauce, Reis und Salatteller.
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion Cholesterinarm	Geflügelmedaillon mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Rindfleisch mit milder Meerrettichsauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat	Hühnerbrust "Weiße Dame" mit Butterreis und Salatteller 2,a,b,c,f	Geschnetzeltes vom Schwein mit Brokkoli und Spätzle	Rührei mit Spinat und Püree	Hühnersuppen-eintopf mit Gemüse	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

- 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) Sulfit/Schwefeloxide
- Lupine
- s) Weichtiere

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

r)



Speisekarte "Essen auf Rädern"

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag, 08.08.	Dienstag 09.08.	Mittwoch, 10.08.	Donnerstag, 11.08.	Freitag, 12.08.	Samstag, 13.08.	Pfingsten 14.08.
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 dazu 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 der Saison 1,5,6,a,b,f	Kalbsschnitte mit holändischer Sauce dazu Brokkoli und Kartoffelpüree	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,5,b		
Vegetarisch (Menü 3)	Kartoffelcalzone auf Ratatouillegemüse und Salat /2,f/	Tofugyros mit Zaziki, Tomatenreis und Salat	Gebackene Champignons mit Tzaziki dazu Kartoffeln und Salatteller	Gemüseravioli mit pikanter Soße dazu Kartoffeln 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/	Ged. Fischfilet mit Käsesauce /b/, Kartoffeln und Salat der Saison.	Kalbsschnitte mit holändischer Sauce dazu Brokkoli und Püree	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) i) Sesam
Eier k) Sellerie
d) Fisch und Fischerzeugnisse m) Senf
e) Krebstiere o) Sulfit/Schwefeloxide
f) Soja r) Lupine
g) Erdnüsse s) Weichtiere
h1) Nüsse
h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

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, 15.08.	Dienstag, 16.08.	Mittwoch, 17.08.	Donnerstag, 18.08.	Freitag, 19.08.	Samstag, 20.08.	Sonntag, 21.08.
Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost (Menü 1)	Geflügelschnitzel mit Käse-Eihülle dazu Spaghetti mit Tomatensauce und Salatteller	Erbseneintopf 5,k mit Rauchfleisch 3	Spießbraten "Ungarische Art" mit Kartoffelwedges und Salat 2,a,b,c,f,m	Fruchtiges Geflügelcurry mit Reis und Salatteller 2,a,f	Geb.Fischfilet mit Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Salatteller	Bohneneintopf mit Fleischeinlage	Gegrillter Schweinebraten mit Erbsen- und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln
Leichte Vollkost (Menü 2)	Hühnerfrikasse mit Fingermöhren und Reis	Schwienegeschnetztes mit Spätzle und Salatteller	Hänchenschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Hackfleischbraten mit Salzkartoffeln und Zucchini	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree		Gegrillter Schweinebraten mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln
Vegetarische Kost (Menü 3)	Frühlingsröllchen in Thaisauce mit Gemüsereis und Salatteller 2,b	Erbseneintopf 5,k mit Grießklößchen 3,k	Pilzragout mit Kräuter-Dip, Kartoffelwedges und Salat	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käsesauce und Salat	Brokkolinsuppe dazu Salzkartoffeln und Salatteller	Vegetarischer Bohneneintopf mit Brötchen	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce, Petersilkkartoffeln und Salat
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion, Cholesterinarm	Geflügelschnitzel mit Käse-Eihülle dazu Spaghetti mit Tomatensauce und Salatteller	Schweinegeschnetztes mit Spätzle a,b,c,f und Salatteller	Hänchenschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Hackfleischbraten mit Salzkartoffeln und Zucchini	Geb. Fischfilet mit Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Salatteller	Bohneneintopf mit Fleischeinlage	Gegrillter Schweinebraten mit Erbsen- und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln

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) b) Milch und Milchprodukte c) i) Sesam
 Gluten d) Eier k) Sellerie
 a2) Weizen und erzeugnisse d) Fisch und m) Senf
 a3) Dinkel und -erzeugnisse Fischerzeugnisse o) Sulfid/Schwefeloxide
 a4) Hafer und -erzeugnisse e) Krebstiere r) Lupine
 a5) Mandel und -erzeugnisse f) Soja s) Weichtiere
 g) Erdnüsse
 h1) Nüsse
 h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

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



Speisekarte "Essen auf Rädern"



für die 5. Woche vom
22.08 bis 28.08.22

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag, 22.08.	Dienstag, 23.08.	Mittwoch, 24.08.	Donnerst. 25.08.	Freitag 26.08.	Samstag 27.08.	Sonntag, 28.08.
	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Vollkost (Menü 1)	Frikadelle mit Balkan Mix Schwenkkartoffeln	Spaghetti "Bolognaise" /5 a1,b,c,k/ mit Reibekäse /b/ und Salatteller /2,b/	Rostbratwurst /4,k,m/ mit Lauchgemüse in Rahm und Kartoffelpüree/5,b,o/	Rindersaftgulasch mit Bohnensalat und Salzkartoffeln	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Püree	Nudeleintopf mit Rindfleischeinlage	Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 2,a,f,m
Leichte Vollkost (Menü 2)	Gegrilltes Fischfilet /4/ mit Frische Sauce /5,a1,e, k/ dazu butterreis und Blattsalat	Sommergemüse-eintopf mit Fleischeinlage	Geflügesteak mit Kräutersoße, Reis und Salatteller	Hacksteak mit Rahmsauce, Brokkoli und Kartoffeln	Geb. Fischfilet "Helgoländer Art" mit Petersilienkartoffeln und Salat		Rinderschmorbraten mit Gartengemüse dazu Kartoffeln
Vegetarisch (Menü 3)	Bunte Reis-Gemüsepfanne /b,c/Salatteller /2,b/	Spaghetti mit Gemüsebolognese Reibekäse und Salatteller	Gemüsefrikadellen mit Reis und Salat	Tortellini mit pikanter Soße und Salatteller	Omelette /b,c/ mit Tomatensauce /5,a1,k/,Püree /5,b,o/ und Salat /2,a/	Nudeleintopf mit bunterm Gemüse und Brötchen.	Champignon- tasche mit Kartoffeln und Salat 1,2,5
Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion und Cholesterinarm	Frikadelle mit Balkan Mix Schwenkkartoffeln	Spaghetti "Bolognaise" /5,a1,b,c,k/ mit Reibekäse /b/ und Salatteller /2,b/	Geflügesteak mit Kräutersoße, Reis und Salatteller	Rindersaftgulasch mit Bohnensalat und Salzkartoffeln	Geb. Fischfilet "Helgoländer Art" mit Petersilienkartoffeln und Salat	Nudeleintopf mit Rindfleischeinlage	Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

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) Sulfit/Schwefeloxide
- r) Lupine
- s) Weichtiere

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