



# Speiseplan "Essen auf Rädern"

wünschen Ihnen einen guten Appetit



für die 1. Woche vom  
25.10. bis 31.10.21

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH, Telefon: 05431-6746

	Montag 25.10.	Dienstag, 26.10.	Mittwoch, 27.10.	Donnerstag 28.10.	Freitag 29.10.	Samstag, 30.10.	Sonntag, 31.10.
	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
<b>Vollkost Menü 1</b>	Kasslerkotlett mit Sauerkraut und Püree /5,b,o/	Wirsing Eintopf mit Fleisch einlage 6,k	Schashlik mit Zigeunersauce /6,7,9,m,k/ dazu Salzkartoffeln und Salat /2,a/	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Salzkartoffeln und Salatteller /2,7,a,b,m/	Schinkennudeln mit Tomatensauce Salatteller 2,7,9,a,b,c	Pichelsteinereintopf /5,k/ mit Rindfleisch	Schinkenbraten mit Rahmsauce dazu Blumenkohl und Schwenkkartoffeln b,m
<b>Leichte Vollkost Menü 2 Basis</b>	Königsberger-klopse mit Salzkartoffel und Rote-Beete-Salat	Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln und Salatteller 2	Rahmgeschnetzeltes mit Kaisergemüse und Nudeln	Geflügelbratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Püree 4,5,b	Gegrilltes Fischfilet auf Chinakohlgemüse und Kräuterkartoffeln a		
<b>Vegetarisch Menü 3</b>	Gemüsenuggets mit Kartoffelpüree und Salat 2,4,5,b	Vegetarischer Wirsing Eintopf mit Brötchen a,b,f	Tortellini an Käsesauce und Salatteller 1,5,6,a,b,c,f,k	Asiapfanne mit Reis /a,b,f,k/ und Salatteller /2,b/	Pizza Napoli mit Salatteller 2,a	Pichelsteinereintopf /k,5/ mit Brötchen /a,b,f/	Gef. Gemüse mit Paprikasoße dazu Salzkartoffeln und Salat 7,9,a,b,c
<b>Vitalkost</b> zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion und Cholesterinarm	Kasslerkotlett mit Sauerkraut und Kartoffelpüree /5,b,o/	Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln und Salatteller 2	Geflügeschashlik mit Zigeunersauce /2,6,7,9,m/, dazu Salzkartoffeln und Salat /2,a/	Geflügelbratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Püree 4,5,b	Gegrilltes Fischfilet auf Chinakohlgemüse und Kräuterkartoffeln a	Pichelsteiner Eintopf /5,k/ mit Rindfleisch	Schinkenbraten mit Rahmsauce dazu Blumenkohl 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) 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 01.11.	Dienstag, 02.11.	Mittwoch, 03.11.	Donnerstag 04.11.	Freitag, 05.11.	Samstag, 06.11.	Sonntag, 07.11.
<b>Dessert</b>	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
<b>Vollkost (Menue 1)</b>	Pikantes Reisfleisch 2,5,6,k mit Salatteller 2,b	Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,4,5,b	Spießbraten mit Rahmsauce dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln b,f,m	Linseneintopf mit Rauchfleisch	Geb. Fischfilet mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln und Salat 2,a,m	Hühnersuppen-eintopf mit Gemüse	Rinderroulade mit Rotkohl und Dampfkartoffeln /2,5,7,9,m,o/
<b>Leichte Vollkost (Menue 2)</b>	Putenmedaillon mit Brokkoli und Kartoffel f	Gemüseintopf mit Würstchen 5,7,b	Hühnerbrust "Weiße Dame" mit Reis und Salat 2,a,b,c,f	Geflügelragout mit Brokkoligemüse und Spätzle	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree /4,5,b,c,k/		Geflügelroulade mit Mischgemüse und Dampfkartoffeln /4,a,b,c,f,k,m/
<b>Vegtarische Kost (Menü 3)</b>	"Hirtenrolle" mit Fetakäse gefüllter Pfannkuchen auf Blattspinat Joghurt - Dip und Salat 2,a,b,c	Gemüseintopf mit Grießklößchen a,b,c	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und bunter Salat 2,a,b	Blumenkohl-käsemedaillon mit Rahmsöße, Kartoffeln und Salat 2,b	Lasage "Mediterran" mit Salatteller 2,5,a,b,c,f	Vegetarischer Gemüseintopf mit Reis	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce dazu Reis und Salatteller 2.7.9.a.b.c.k
<b>Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes,Reduktion Cholesterinarm</b>	Geflügelsteak mit Brokkoli und Kartoffeln f	Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,4,5,b	Hühnerbrust "Weiße Dame" mit Butterreis und Salatteller 2,a,b,c,f	Geflügelragout mit Brokkoligemüse und Spätzle	Geb.Fischfilet mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln und Salat 2,a,m	Hühnersuppen-eintopf mit Gemüse	Rinderroulade mit Rotkohl und Dampfkartoffeln 2,5,7,9,m,o

Anderungen vorbehalten

**Kennzeichnungspflichtige**

**Zusatzstoffe:**

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

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

6)

**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**

r)



# Speisekarte "Essen auf Rädern"

## Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag, 08.11.	Dienstag 09.11.	Mittwoch, 10.11.	Donnerstag, 11.11.	Freitag, 12.11.	Samstag, 13.11.	Montag, 14.11.
Dessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
<b>Vollkost (Menue 1)</b>	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Püree und Salatteller /2,4,5,f/	Gyros mit Zaziki /7,b/, Tomatenreis und Salatteller /2,b/	Geräuchert Mettwurst mit Bechamelbohnen und Püree 4,5,b	Gebr.Kotelett mit braune Sauce und Kartoffeln dazu Salatteller a,b,c	Gebratenes Fischfilet "Büsumer Art" mit Kartoffeln und Salat 2,a	Nudeleintopf mit fleischeinlage	Rinderbraten mit Dampfkartoffeln und Speckböhnchen m,f
<b>Leichte Vollkost (Schonkost) (Menue 2)</b>	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 1,5,6,a,b,f	Hacksteak mit Rahmsauce, Kohlrabi und Nudeln a,b	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,5,b		Rinderbraten mit Dampfkartoffeln und Blumenkohl a,b,d
<b>Vegetarisch (Menü 3)</b>	Kartoffelcalzone auf Ratatouillegemüse und Salat /2,f/	Vegetarisches Gemüsechili im Reisrand mit Salatteller 2	Brokkoli Nussecke mit Tomaten Basilikumsoße dazu Püree und Salatteller 2,4,5,7,9,a,b,f,g,h,k	Gemüsegratiain mit Kräutersauce dazu Kartoffeln und Salatteller	Rosmarinkartoffeln mediteran auf Gemüsebett mit Salatteller 2,f	Vegetarischer Nudeleintopf mit Griessklößchen a,b,c	Maultaschen in Gemüsesauce und Salat 2,b
<b>Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion, Cholesterinarm</b>	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.	Hacksteak mit Rahmsauce, Kohlrabi und Nudeln a,b	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,5,b	Nudeleintopf mit fleischeinlage	Rinderbraten mit Dampfkartoffeln und Speckböhnchen m,f

**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, 11.10.	Dienstag, 12.10.	Mittwoch, 13.10.	Donnerstag, 14.10.	Freitag, 15.10.	Samstag, 16.10.	Sonntag, 17.10.
<b>Tagesdessert</b>	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
<b>Vollkost ( Menü 1 )</b>	"Pikata Milanaise" Schnitzel mit Käse-Eihülle 7,b,c, Spaghetti a1,b,c mit Tomatensauce und Salatteller 2,b	Erbseintopf 5,k mit Rauchfleisch 3	Spießbraten "Zigeuner Art" /5,7,k) mit Kartoffelwedges und salat /2,b/	Fruchtiges Geflügelcurry mit Reis und Salat	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
<b>Leichte Vollkost ( Menü 2 )</b>	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
<b>Vegetarische Kost (Menü 3)</b>	Frühlingsröllchen mit Asiasauce dazu 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
<b>Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion, Cholesterinarm</b>	Pikata Milanaise Schnitzel mit Käse-Eihülle 7,b,c, Spaghetti a1,b,c mit Tomatensauce 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 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"

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 6746

	Montag, 18.10.	Dienstag, 19.10.	Mittwoch, 20.10.	Donnerst. 21.10.	Freitag 22.10.	Samstag 23.10.	Sonntag, 24.10.
	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
<b>Vollkost (Menü 1)</b>	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/	Nudeleintopf mit Fleischeinlage	Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 2,a,f,m
<b>Leichte Vollkost (Menü 2)</b>	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
<b>Vegetarisch (Menü 3)</b>	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/	Nudeleintopf	Champignon- tasche mit Kartoffeln und Salat 1,2,5
<b>Vitalkost</b> 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,/	Nudeleintopf mit Fleischeinlage	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**