



Bodelschwingh
Weinheim

Bodelschwingh Ambulanter Pflegedienst gGmbH

Wenn Sie Hilfe brauchen, dann kommen wir ins Haus

Essen auf Rädern

Eine ausgewogene und regelmäßige Ernährung ist für Ihre Gesundheit unerlässlich.

Unsere freundlichen Mitarbeiter liefern Ihnen täglich ein heißes, frisch zubereitetes Menü aus unserer hauseigenen Küche für nur 6,50 € inklusive Dessert - auch an Sonn- und Feiertagen!

Unser Angebot für Sie als Neukunde:

4,95 € pro Menü in der ersten Bestellwoche.

Probieren Sie es aus!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter: **06201/182564**
oder Ihre Mail an: **ear@bodelschwingh-heim.de**



Essen auf Rädern, Tel.: 06201 / 18 25 64 * Fax: 06201 / 499 544
 E-Mail: ear@Bodelschwingh-Heim.de
 Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags:
 Tel.: 0152/22989965 von 10 - 14 Uhr

19.06.2017 - 25.06.2017

Speiseplan vom 19.06.2017 bis 25.06.2017 - Woche 25

Montag		Montag	
Menue 1	Breite Bandnudeln mit Soße Bolognese, Salat (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Süße Pfannkuchen gefüllt, dazu Vanillesoße (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Joghurt (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Dienstag		Dienstag	
Menue 1	Fischfilet mit Kräutersoße, zweierlei Püree (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Kräuterquark mit Pellkartoffeln (M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Donat (G)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Mittwoch		Mittwoch	
Menue 1	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Salat (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Aprikosenknödel mit Fruchtsoße (G, M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Obst</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Donnerstag		Donnerstag	
Menue 1	Kohlroulade in Speckbiersoße mit Kräuterpüree (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Spinatspätzlegemüsepfanne mit Frischkäsesoße (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Trinkjoghurt (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Freitag		Freitag	
Menue 1	Gebratenes Fischfilet mit Petersilienkartoffeln , Gemüse (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Eiomlette mit gebackenen Ofenkartoffeln und Gemüse (E,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Obst</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonnabend		Sonnabend	
Menue 1	Nudelemüseeintopf mit Geflügelfleischbällchen (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Heiße Fleischwurst mit Kartoffelsalat (G,2,3)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Nudelgemüseeintopf	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Kompott (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonntag		Sonntag	
Menue 1	Putenrollbraten mit Schupfnudeln und Gemüse (G,M)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Vegetarische gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Gemüse (G)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Eis (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Essen auf Rädern, Tel.: 06201 / 18 25 64 * Fax: 06201 / 499 544
 E-Mail: ear@Bodelschwingh-Heim.de
 Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags:
 Tel.: 0152/22989965 von 10 - 14 Uhr

26.06.2017 - 02.07.2017

Speiseplan vom 26.06.2017 bis 02.07.2017 - Woche 26

Montag		Montag	
Menue 1	Rinderhacksteak mit Tomatenreis und Salat (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Vegetarische gef. Cannelloni mit Frischkäsesoße, Salat (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Joghurt (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Dienstag		Dienstag	
Menue 1	Gefüllte Schweineroulade mit Kartoffeln und Gemüse (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Polentataschen mit Safransoße und Gemüse (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Kleiner Kuchen (G,M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Mittwoch		Mittwoch	
Menue 1	Zartes Lammragout mit Nudeln und Salat (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Apfelkühle mit Vanillesoße (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Obst</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Donnerstag		Donnerstag	
Menue 1	Honigbraten mit Kartoffeln und sommerlichem Gemüse (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Kräuterpfannkuchen mit Paprikasoße und Gemüse (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Rote Grütze mit Sahne</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Freitag		Freitag	
Menue 1	Zweierlei Fischteller mit Eblweizen und Gemüse	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Spiegelei mit Bratkartoffeln und Gemüse	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Obst</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonnabend		Sonnabend	
Menue 1	Graupengemüse Eintopf mit Köttbullarbällchen (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Currywurst mit Waffelkartoffeln (G,2,3)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Graupengemüse Eintopf	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Pudding (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonntag		Sonntag	
Menue 1	Hähnchenkeule mit Püree und Gemüse (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Gebratener Blumenkohl, Pinienkerne, getr. Tomaten, Kartoffeln	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Eis (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Essen auf Rädern, Tel.: 06201 / 18 25 64 * Fax: 06201 / 499 544
 E-Mail: ear@Bodelschwingh-Heim.de
 Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags:
 Tel.: 0152/22989965 von 10 - 14 Uhr

03.07.2017 - 09.07.2017

Speiseplan vom 03.07.2017 bis 09.07.2017 - Woche 27

Montag		Montag	
Menue 1	Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln und Salat (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Veg. Maultaschen mit Tomaten-Paprika-Soße und Salat (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Joghurt (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Dienstag		Dienstag	
Menue 1	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Reis und Gemüse (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Salatschale mit Mozzarella, Pesto und kleinem Brötchen (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Fruchtquark (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Mittwoch		Mittwoch	
Menue 1	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln (G,M)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Kartäuser Knödel mit Vanillesoße (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Obst</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Donnerstag		Donnerstag	
Menue 1	Fleischkäse mit Kartoffelsalat (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmuß (G)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Muffin (G,M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Freitag		Freitag	
Menue 1	Kabeljaufilet "Estragon-Zitrone", Nudeln und Gemüse (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Gekochte Eier in Kräutersoße mit Püree und Gemüse (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Obst</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonnabend		Sonnabend	
Menue 1	Linseneintopf mit Kartoffeln und Fleischwurstscheiben (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Weißwürsteln mit süßem Senf und Brezel	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Linseneintopf	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Kompott</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonntag		Sonntag	
Menue 1	Schweinenackern mit Spätzle und Karottenpüree (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Selleriebratling mit Kartoffeln und Karottenpüree (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Eis (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Essen auf Rädern, Tel.: 06201 / 18 25 64 * Fax: 06201 / 499 544

E-Mail: ear@Bodelschwingh-Heim.de

Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags:

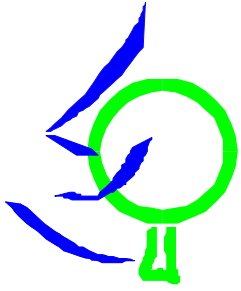
Tel.: 0152/22989965 von 10 - 14 Uhr

10.07.2017 - 16.07.2017

Speiseplan vom 10.07.2017 bis 16.07.2017 - Woche 28

Montag		Montag	
Menue 1	Curryputengeschnetzeltes mit Mandelreis und Salat (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Grießbrei mit Zimt und Zucker dazu Kompott (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Joghurt (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Dienstag		Dienstag	
Menue 1	Kleines Cordon Bleu mit Kartoffeln und Gemüse (G,2,3)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Nudelpilzpfanne mit Kräutersoße und Gemüse (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Süßes Stückchen (G)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Mittwoch		Mittwoch	
Menue 1	Hackbraten mit Püree und Salat (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Quarkknödel mit Fruchtsoße (G,M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Obst</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Donnerstag		Donnerstag	
Menue 1	Bratenteller mit Spinatspätzle und Gemüse (G,E)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Bulgur (Getreide) mit Paprikasoße und Gemüse (G)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Buttermilchdessert (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Freitag		Freitag	
Menue 1	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Pellkartoffeln (M)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Rührei mit Schnittlauch, Röstitalern und Grilltomate	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Obst</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonnabend		Sonnabend	
Menue 1	Nudelgemüse Eintopf mit Hühnchen (G)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Bunter Wurstsalat mit Bratkartoffeln (2,3)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Nudelgemüse Eintopf	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Pudding (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonntag		Sonntag	
Menue 1	Zartes Kalbsragout mit Schupfnudeln und Gemüse (G,M)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Sellerieschnitzel mit Kräuterpüree und Gemüse (G)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Eis (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

<p>Glutenhaltiges Getreide -G- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale <u>Beispielerzeugnisse:</u> Couscous, Bulgur, Polenta, Dunst, Grieß, Stärke, Mehl, Kleie</p>	<p>Krebstiere -K- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Scampi, Fluss- und Taschenkrebse, Seespinnen <u>Beispielerzeugnisse:</u> Krebsbutter</p>
<p>Eier -E- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß <u>Beispielerzeugnisse:</u> aus Ei gewonnenes Lysosym oder Lecithin, Flüssigei, Eiklar, Eigelb, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Eiprotein, Ovo-Protein (Ovo-mucoid)</p>	<p>Schwefeldioxid und Sulfid -SdS- Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. l <u>Beispielerzeugnisse:</u> als Konservierungs- und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221, Natriumhydrogensulfid E222, Natriummetabisulfid E223, Kaliummetabisulfid E224, Kalziumsulfid E226, Kalziumbisulfid E227, Kaliumbisulfid E228</p>
<p>Erdnüsse -Erd- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus</p>	<p>Sojabohnen -Soj- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> nicht raffiniertes Soja, Sojalecithin, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen</p>
<p>Milch -M- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehört:</u> Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd <u>Beispielerzeugnisse:</u> Casein, Molkeprotein, Lactalbumin, Milcheiweiß, Milchzucker, Butterschmalz, Butter-Joghurt, Schmand, Sauerrahm, Sahne, Joghurt, Buttermilch, Ricotta, Käse</p>	<p>Schalenfrüchte -Sf- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Muss namentlich angegeben werden.</u> <u>Dazu gehören:</u> Mandeln, Hasel-, Wal- und Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse <u>Beispielerzeugnisse:</u> aus Nüssen gewonnenes Öl, Nussmus, Nussbutter, Nusspaste</p>
<p>Sellerie -Sel- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie <u>Beispielerzeugnisse:</u> Selleriesaat, Gemüsesaft aus Sellerie, Selleriesalz</p>	<p>Senf -S- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Senfsorten, braune und schwarze Senfsaaten <u>Beispielerzeugnisse:</u> Senfkörner, Senfpulver, Senfsprossen, Senföl</p>
<p>Fische -F- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sorten von Fisch (Lachs, Forelle, Makrele, Knurrhahn) <u>Beispielerzeugnisse:</u> Surimi, Kaviar, Rogen, Gelatine</p>	<p>Sesamsamen -Ses- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sesamsorten: gelb, schwarz <u>Beispielerzeugnisse:</u> Sesampaste (Tahin), Sesamöl, Sesamsamen, Gomasio (Sesamsalz)</p>
<p>Lupinen -L- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> Lupinenmehl, Lupinenkerne, Lupinenprotein</p>	<p>Weichtiere -W- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Schnecken, Muscheln, Tintenfische</p>

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff(en)	8	mit Milcheiweiß
2	mit Konservierungsstoff(en)	9	koffeinhaltig
3	mit Antioxidationsmittel	10	chininhaltig
4	mit Geschmacksverstärker(n)	11	mit Süßungsmittel(n)
5	mit Schwefeloxid	12	enthält eine Phenylaminquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
6	mit Schwärzungsmittel(n)	13	gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
7	mit Phosphat	14	mit Taurin