



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

16.10.2017 - 22.10.2017

Speiseplan vom 16.10.2017 bis 22.10.2017 - Woche 42

Montag		Montag	
Menue 1	Kalbfileschrikadelle mit Nudeln und Salat (G1,M)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Milchreis mit Zimt und Zucker, rote Grütze (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</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Dienstag		Dienstag	
Menue 1	Hähnchen Cordon-Bleu, Rosmarinkartoffeln u. Blattspinat (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Gefüllte Nudeltaschen m. Frischkäsesoße, Blattspinat (G1,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: Cookie (G1,M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Mittwoch		Mittwoch	
Menue 1	Rinder-Cevapcici mit Tomatenreis und Gurkensalat (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Dampfnudel mit Weinsoße (G1,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	Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelsalat (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Krautkrapfen mit Püree und Zwiebelsoße (G1)	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: Buttermilchdessert (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Freitag		Freitag	
Menue 1	Grill-Fisch-Filet mit Kartoffelgratin und Gemüse (M)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Spiegelei mit Röstitalern und Gemüse	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	Kartoffelerbseneintopf mit Speck (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Schnittlauchquark mit Pellkartoffeln (M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Kartoffelerbseneintopf	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Pudding (M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonntag		Sonntag	
Menue 1	Kassler Nacken mit Salzkartoffeln und Kürbispüree (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Spätzlepilzpfanne mit Gemüsestreifen und Kürbispüree (G1,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: Eisdessert (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:

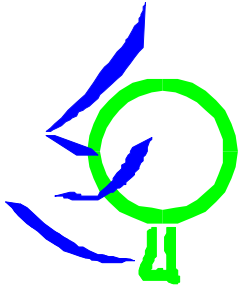
Tel.: 0152/22989965 von 10 - 14 Uhr

23.10.2017 - 29.10.2017

Speiseplan vom 23.10.2017 bis 29.10.2017 - Woche 43

Montag		Montag	
Menue 1	Spaghetti mit Soße Bolognese, Parmesan und Salat (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Vegetarische Gemüsepizza mit Salat (G1, M)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 1 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	Hirschedelgulasch mit Schupfnudeln und Gemüse (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Pfanne von Hülsenfrüchten mit Currysoße und Gemüse (G1, 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: Kleiner Kuchen (G1, M)</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Mittwoch		Mittwoch	
Menue 1	Putengeschnetzeltes, Wildreismischung und Salat (G1,M)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Gefüllte Apfelpfannkuchen mit Vanille-Rum-Soße (G1, 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	Wirsingroulade in Speckbiersoße, Kartoffelselleriestampf (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Gefüllte Teigtaschen mit Kürbis und Gemüsestreifen (G1, 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: Schokomousse</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Freitag		Freitag	
Menue 1	Paniertes Seelachsfilet, Petersilienkartoffeln, Spinat (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Rührei mit Püree und Cremespinat (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	Nudel-Gemüse Eintopf mit Hühnchen (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Heiße Wienerle mit Kartoffelsalat (G1)	Menue 2	<input type="checkbox"/>
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	<input type="checkbox"/>
Veget.	Nudel-Gemüse Eintopf	Veget.	<input type="checkbox"/>
Abend	Aufschnittteller garniert, Käse (2,3) <i>Dessert: Kompott</i>	Abend	<input type="checkbox"/>
Sonntag		Sonntag	
Menue 1	Gefüllte Schweinerolle, Bratkartoffeln, Gemüse (G1)	Menue 1	<input type="checkbox"/>
Menue 2	Gemüselaibchen mit Reis und Gemüse (G1, 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: 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 Lysosom 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