

# Fit im Alter mit ausgewogener Ernährung!



## Menüplan – Malteser Menüservice »PLUS«



Speiseplan der Menü-Manufaktur Hofmann, zertifiziert nach dem  
»DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern«  
(DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)



## DGE-zertifizierter Speiseplan »Essen auf Rädern«

Woche 4

Woche xy	Art-Nr.	Bezeichnung	Zusatzstoffe	Kennz.	BE
Montag	4637	<b>Fränkisches Grünkernküchle</b> Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln		V	~4,3
	HzJ	<b>Naturjoghurt</b>			~0,5
Dienstag	4310	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln		R	~3,8
	HzSa	<b>Blattsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette</b>			~0,9
Mittwoch	7513	<b>Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Erbsen, Reis		G	~4,1
	HzFJ	<b>Fruchtjoghurt</b>			~1,8
Donnerstag	7608	<b>Spaghetti "Neptun"</b> in Tomaten-Lauchsoße, mit Alaska- Seelachsfiletstücken		F	~4,5
	HzSa	<b>Blattsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette</b>			~0,9
	HZMoPro	<b>Naturjoghurt</b>			~0,5
Freitag	5009	<b>Milchreis</b> mit Zimt bestreut, Sauerkirschen	Ⓢ	V	~4,3
	HzSa	<b>Blattsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette</b>			~0,9
Samstag	4621	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße		V	~3,8
	HzJ	<b>Naturjoghurt</b>			~0,5
Sonntag	7118	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße		R	~3,3
	HzO	<b>Frischobst der Saison</b>			~1,8

G mit Geflügel; R mit Rindfleisch; S mit Schweinefleisch; V = Vegetarisch; F mit Fisch; A mit Alkohol; K mit Knoblauch

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärkern; 7 mit Nitritpökelsalz; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel(n)



**Malteser**  
... weil Nähe zählt.