

KALENDERWOCHE

45

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 45

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	04.11.2024	05.11.2024	06.11.2024	07.11.2024	08.11.2024	09.11.2024	10.11.2024
Tagessuppe	Erbsencremesuppe	Pfannkuchensuppe	Grießkrödelsuppe	Eiermuschel-suppe	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Blumenkohl-suppe	Leberknödel-suppe
Senioren-Vollkost	Pulenge-schneitzelles "Zürcher Art" mit Champignons, Bio Vollkornspirelli und Karotengemüse	Frische Lasagne mit Rinder-Hackfleisch, Bio Tomatensoße und Blattsalat mit klarem Dressing	Hackbraten mit Rahmsoße, Bio Farfalle und zweierlei Selleriegemüse	Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffel-Eiersalat	Leberkäse und Kartoffelsalat	Linsengemüse-Eintopf mit Spätzle und Regensburger	Spanferkelroll-braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut
Vegetarische Kost	Geschwenkte Süßkartoffel-Schnupfudeln mit Pastinaken, Rosenkohl und Kürbis dazu Dip	Bio Makkaroni mit Erbsen-Tomaten-Sahnesoße, geriebenem Gouda und Blattsalat	Veg. Moussaka aus Bio Kartoffelscheiben, Grillgemüse und Hirtenkäse mit Bio Tomatensoße	Knusprige Blumenkohl-Käsesterne mit Gemüse-Naturreis und Schnittlauchsoße	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Veg. Maultaschen, Zwiebel-schmelz auf Pfälzer Rahm-sauerkraut	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebeljus und Karottenpüree
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Schweine-schnitzel mit Natursoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln	Bio Kartoffel-Gemüseintopf mit Bio Linsen und Bio Kaisersemmel 100% BIO	Geflügelberkese mit Kartoffelpüree und Buttererbsen	Naturschnitzel von der Pute mit Brokkoli und Käse überbacken, Bratensoße und Kräuterkartoffeln	Pochiertes Kabeljaufilet auf Hokkaido-Chinakohl mit Zitronen-Buttersoße und Perlgräuben	Linsengemüse-Eintopf mit Spätzle und Regensburger	Spanferkelroll-braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut
Nachtsisch	Apfelkompott ³	Erdbeerquark	Quarkdessert Pfirsich	Johannisbeerschnitte	Quarkdessert Birne	Panna Cotta	Sahnejoghurt
	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen

Gewünschtes Menü bitte im jeweiligen Kästchen ankreuzen. Bei Dauerbestellungen muss der Speiseplan nicht abgegeben werden.

Die Küche behält sich vor, geringfügige Änderungen vorzunehmen!

Bei Fragen: Telefon 0 8 2 1 / 4 4 0 1 0 4 - 2 1 und - 2 2 (Mo-Fr. 8:00 - 12:00 Uhr)

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006



Abgabetermin spätestens bis zum: 29.10.2024

beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@partaet-bayern.de

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

Tagesaktuell können sich vereinzelt Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Nitritpökelsalz und/oder Nitrat), 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker (z.B. Natriumglutamat), 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: gewachst, 8: mit Phosphat, 9: mit Süßungsmittel(n), 10: enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 11: mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln