

# KALENDERWOCHE

# 31

Vor- und Zuname  
Straße, Ort

Essen auf Rädern



KW 31

## SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	29.07.2024	30.07.2024	31.07.2024	01.08.2024	02.08.2024	03.08.2024	04.08.2024
Tagessuppe	Ebsencreme- suppe	Pfannkuchen- suppe.	Griekkrödel-suppe	Eiermuschel- suppe	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Blumenkohl- suppe	Leberknödel- suppe
Senioren- Vollkost	Putenge- schnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignons, Bio Vollkornspirelli und Karottengemüse	Frische Lasagne mit Rinder- Hackfleisch, Bio Tomaten und Blattsalat mit klarem Dressing	Hackbraten mit Bio Farfalle und Karotten- Kohlragengemüse	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 Südkartoffel- Schupfnudeln mit Paprika, Karotten, Mais und Spitzkohl dazu Dip	Bio Makkaroni mit Ebsen-Tomaten- Sahnesoße, geriebenem Gouda und Blattsalat	Veg. Moussaka aus Bio Kartoffelscheiben, Grillgemüse und Hirtenkäse mit Bio Tomatensoße	Kruspige Blumenkohl- Käsesterne mit Gemüse-Naturreis und Schnittlauchsoße	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Veg. Maultaschen, Zwiebelschmelz auf Pfälzer Rahm- sauerkraut	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebeljus und Karottenpüree
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten)</small>	Schweine- schnittzel mit Natursoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln	Bio Haferflockentaler mit Bio Erbsen- Karottengemüse <b>100% BIO!</b>	Geflügelberkese mit Kartoffelpüree und Buttererbsen	Naturschnittzel von der Pute mit Tomate und Käse überbacken, Bratensoße und Kräuterkartoffeln	Pochiertes Kabeljaufilet auf Paprika-Chinakohl mit Zitronen- Buttersoße und Perlgraupen	Linsengemüse- Eintopf mit Spätzle und Regensburger	Spanferkelroll- braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut
Nachschicht	Apfelkompott	Erdbeerquark	Quarkdessert Pfirsich	Johannisbeer- schnittle	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)

Abgabetermin spätestens bis zum: 23.07.2024 beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

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



Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006

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