

KALENDERWOCHE

42

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 42

SPEISEPLAN

| | Montag 14.10.2024 | Dienstag 15.10.2024 | Mittwoch 16.10.2024 | Donnerstag 17.10.2024 | Freitag 18.10.2024 | Samstag 19.10.2024 | Sonntag 20.10.2024 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe | Kartoffelcremesuppe | Grießknödelsuppe | Eiernuschelsuppe | Gemüsebrühe mit Maultaschen | Tomatensuppe von Bio Tomaten | Waldpilzcremesuppe | Brätpätzelsuppe |
| Senioren-Vollkost | Ungarisches Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Marktgemüse | Frisches Backhendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio | Susländer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut | Putensteak natur mit Champignoncreme, Bio Bandnudeln und Rosenkohl | Frisches Fischfilet in Kokospinade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar | Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel | Rinderbraten mit Bio Jerellnudeln und Karottensalat |
| Vegetarische Kost | Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten-Zucchini-Soße von Bio Tomaten und Reibkäse | Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße von Bio Tomaten mit Erbsen, Reibkäse und saisonalem Blattsalat | Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip | Spinat-Knusperpuffer mit frischem Möhrengemüse und Dill-Schmanddip | Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus | Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse | Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleisch-geschnetzeltem und Reis |
| Diat Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small> | Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Pfifferlingen | Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Bio Nudeln | Putenbraten mager in Natursoße mit Dampfartoffeln und Buttermais | Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln und leichter Soße | Frisches Fischfilet natur mit Petersilienkartoffeln, leichter Soße und rote Betesalat | Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel | Rinderbraten mit Bio Jerellnudeln und Karottensalat |
| Nachtsch | Fruchtcocktail | Quarkdessert Erdbeere | Naturjoghurt Birne | Schokoladenpudding | Himbeerquark | Panna Cotta | Obstgarten |
| | 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: **01.10.2024** beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de



Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

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