

# KALENDERWOCHE

# 49

Vor- und Zuname \_\_\_\_\_

Straße, Ort \_\_\_\_\_



Essen auf Rädern

**KW 49**

## SPEISEPLAN

	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024	Samstag 07.12.2024	Sonntag 08.12.2024
<b>Tagessuppe</b>	Karottencremesuppe A F G	Grießknödelsuppe A G F	Eiernuschelsuppe A C G	Gemüsebrühe mit Maultaschen A C G	Tomatensuppe von Bio Tomaten A F G	Waldpilzcremesuppe A F G	Brätspätzelsuppe A C F
<b>Senioren-Vollkost</b>	Ungarisches Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Marktgemüse A G F L	Frisches Backendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio A C F L	Susländer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut A C F L	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und Rosenkohl A C F L	Frisches Fischfilet in Kokospanade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar + Lebkuchen A C F L	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel A C F L	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten A C F L
<b>Vegetarische Kost</b>	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten-Zucchini-Soße von Bio Tomaten und Reibkäse A C F G	Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße von Bio Tomaten mit Erbsen, Reibkäse und saisonalem Blattsalat A C F G	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip A C F G	Spinat-Knuspuffer mit frischem Möhren Gemüse und Dill-Schmanddip A C F G	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus + Lebkuchen A C F G	Potentasschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse A C F G	Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleisch-geschnetzeltem und Reis A C F L
<b>Diät Kost</b> <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Pfifferlingen A C F G	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Bio Nudeln A C F G	Putenbraten mager in Natursoße mit Dampfartoffeln und Buttermais A C F G	Gemüsepfanne mit Rosmarin-kartoffeln und leichter Soße A C F G	Frisches Fischfilet natur mit Petersilien-kartoffeln, leichter Soße und rote Betesalat + Obst A C F G	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel A C F G	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten A C F L
<b>Nachtsisch</b>	Fruchtcocktail 1	Quarkdessert Erdbeere g	Naturjoghurt Birne g	Schokoladen-pudding g	Himbeerquark g	Panna Cotta g	Obstgarten g
	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: 26.11.2024 beim Zustelldienst per Fax 0821 | 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de**

**Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!**

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

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006

