

KALENDERWOCHE

50

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 50

SPEISEPLAN

	Montag 09.12.2024	Dienstag 10.12.2024	Mittwoch 11.12.2024	Donnerstag 12.12.2024	Freitag 13.12.2024	Samstag 14.12.2024	Sonntag 15.12.2024
Tagessuppe	Kürbis-cremesuppe	Gemüse-Nudelsuppe	Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen	Gemüse-Sahne-cremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Pastinaken-Cremesuppe	Leberspätzlesuppe
Senioren-Vollkost	Regionales Schweineglasch mit Serviettenknödel und Rote Betsalat	Putenfleischbällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Karottensalat	Jungbruder-Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse	Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Kaisergemüse	Jumbo-Fischstäbchen mit Kartoffel-Kartoffel-Gurkensalat und Remouladen-soße	Pikantes Würstegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweinenacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse
Vegetarische Kost	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	Kaiserschmarren mit Apfelsmus	Käsesouffle mit Karottenpüree und Spinat	Bio Rigatoni mit veg. Bolognese von Bio Tomaten und Bio Linsen, Ruccola, Reibkäse dazu Salat	Marillen-Quarkstrudel mit Vanillesoße	Chili sin Carne mit Semmel	Blumenkohl-medallion mit Vollkornreis, Blumenkohlgemüse und Bio Tomatensoße
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten!)</small>	Gebatrenes Putenschnitzel mit Bratenjus, Bohnengemüse und Hirsebrei	Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Bio Tomaten und Käse überbacken	Bio Goldhirse-Bratling mit Saisonalem Bio Salat und Bio Kräuterdip	Tranchierte Hähnchenbrust mit Natursoße, Kürbisdgemüse und Vollkornreis	Seefischfilet mit Kräutersoße und Champignon-Gemüserais	Pikantes Würstegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweinenacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse
Nachtsch	Apfelkompott	Aprikosenjoghurt	Vanillepudding	Pflaumenschnitte	Fruchtbuttermilchdessert	Grießdessert	Mousse au Chocodat
	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



Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006

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!

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