

KALENDERWOCHE

1

Vor- und Zuname _____

Straße, Ort _____



Essen auf Rädern

KW 1		Silvester	Neujahr	SPEISEPLAN			
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
30.12.2024	31.12.2024	01.01.2025	02.01.2025	03.01.2025	04.01.2025	05.01.2025	
Eierstich- bällchensuppe	Brokkolicreme- suppe	Kratfröhle mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maultaschensuppe	Waldpilzcreme- suppe	Gemüsesuppe	
<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	
Cevapcici vom Rind, gebratene Zwiebelchen Dijwetschreis und Blattsalat	Puten- Paprikagulasch mit Bio Hörnchennudeln und gekochtem Bohnensalat	Rinderbraten mit Spätzle und Butterkarotten	Susländer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-Soße	Fleischkuchle mit Kartoffel- Selleriepüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirallnudeln und Karotten- Duo	
<small>2 A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>9 A J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	
Bio Vollkornnudeln mit hausgemachtem Pesto, geraspeltem Parmesan und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Tortellini in Sahnesoße mit Brokkoli	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle von Bio Tofu mit Lauchrahm- gemüse	Marillenknödel mit Butterbröseln und Vanillesoße	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und Buttergemüse	
<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>1 A C G</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	
Vegetarische Kost							
Frikasee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risolee-kartoffeln	Puten- Paprikagulasch mit Bio Hörnchennudeln und gekochtem Bohnensalat	Rinderbraten mit Spätzle und Butterkarotten	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischkuchle mit Kartoffel- Selleriepüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirallnudeln und Karotten- Duo	
<small>A F G I L</small>	<small>A C G F I J L</small>	<small>A C G F I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A D I J</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	
Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten!)							
Nachttisch	Fruchtcocktail	Himbeerquark	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Obstgarten	
<small>1</small>	<small>1</small>	<small>9</small>	<small>9</small>	<small>9</small>	<small>9</small>	<small>9</small>	
Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	
<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	<small>A C G I J L</small>	

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: **24.12.2024** 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 vereinzelte Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!



Kontaktstellenummer 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