

KALENDERWOCHE

2

Vor- und Zuname _____

Straße, Ort _____



Essen auf Rädern

KW 2

Hi. Drei Könige

SPEISEPLAN

	Montag 06.01.2025	Dienstag 07.01.2025	Mittwoch 08.01.2025	Donnerstag 09.01.2025	Freitag 10.01.2025	Samstag 11.01.2025	Sonntag 12.01.2025
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe	Grießknödelsuppe	Pfannkuchensuppe	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Fadennudelsuppe	Kartoffelsuppe mit Lauch	Brättnödelsuppe
Senioren-Vollkost	Schweineroulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Kohlrabi-gemüse	Rindergeschnetzeltes in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchennudeln und Majoran- Böhnchen	Fleischküche in Jus, mit Zwiebeln und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei	Frisches 1/2 Hendl gegrillt mit Kartoffelsalat	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und gekochter Selleriesalat	Pikantes Schweinegulasch mit Letschogemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallennudeln und Buttererbsen
Vegetarische Kost	Veg. Maultaschen, Zwiebel-schmelz auf Pfälzer Rahmsauerkraut	Vollwertpfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing	Kaspressknödel an Sahne-Lauch dazu frisch gekochter rote Betsalat	Dampfnudel mit Vanillesoße	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkornsemmel	Gemüse-lasagne mit Tomaten-Frischkäse-soße von Bio Tomaten
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Schweineroulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Kohlrabi-gemüse	Bio Vollkornnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Pastinakensoße und Karotten	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse	Kabeljau in Eihülle mit Bio-Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum	Pikantes Schweinegulasch mit Letschogemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallennudeln und Buttererbsen
Nachtsch	Pflaumenkompott	Mandarinquark	Nuss-Karamell-Kuchen	Stracciatella-joghurt	Schokoladenpudding	Grießdessert	Buttermilchdessert
	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:

24.12.2024

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!

Tagesaktuell 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