

# KALENDERWOCHE

# 4

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 4

## SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	20.01.2025	21.01.2025	22.01.2025	23.01.2025	24.01.2025	25.01.2025	26.01.2025
<b>Tagessuppe</b>	Kartoffelcremesuppe Ungarisches Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Marktgemüse der Saison	Grießknödelsuppe Frisches Backendl mit Nudel- Gemüsesalat von Bio	Eiernuschelsuppe Susländer Schweinebraten mit Spätzle und Selleriegemüse	Gemüsebrühe mit Maultaschen Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und Rosenkohl	Tomatensuppe von Bio Tomaten Frisches Fischfilet in Kokospenade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Waldfitzcremesuppe Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Brätpätzlesuppe Rinderbraten mit Bio Jerellnudeln und Butterkarotten
<b>Senioren-Vollkost</b>	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 saisonalen Blattsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Spinat-Knusperpuffer mit frischem Möhrengemüse und Dill-Schmanddip	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus	Polentastricche mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüse-pfanne mit Sojafleisch-geschneizeltem und Reis
<b>Vegetarische Kost</b>	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Kürbisgemüse	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauch-Kartoffeln	Putenbraten mager in Natursoße mit Dampfartoffeln und Bohngemüse	Gemüsepfanne mit Rosmarin-kartoffeln und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilien-kartoffeln, leichte Soße und Kürbissalat	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellnudeln und Butterkarotten
<b>Diat Kost</b> <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>							
<b>Nachtsch</b>	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: 07.01.2025 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