

KALENDERWOCHE

5

Vor- und Zuname
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 5

SPEISEPLAN

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--|---|---|--|--|---|---|--|
| | 27.01.2025 | 28.01.2025 | 29.01.2025 | 30.01.2025 | 31.01.2025 | 01.02.2025 | 02.02.2025 |
| Tagessuppe | Selleriecremesuppe | Kartoffelcremesuppe | Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen | Gemüse-Sahnecremesuppe | Kraftbrühe mit Buchstabennudeln | Kürbiscremesuppe | Leberspätzlesuppe |
| Senioren-Vollkost | Regionales Schweinegulasch mit Serviettenknödel und Schwarzwurzeln | Putenfleischbällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Karottensalat | Jungbrüder-Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Mischgemüse | Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Wirsinggemüse | Jumbo-Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensoße | Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel | Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse |
| Vegetarische Kost | Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat | Kaiserschmarren mit Apfelmus | Käsesouffle mit Karottenpüree und Spinat | Bio Rigatoni mit vegetarischer Bolognese von Bio Tomaten und Bio Linsen, Rucicola, Reibkäse dazu Salat | Marillen-Quarkstrudel mit Vanillesoße | Chili sin Carne mit Semmel | Blumenkohl-medailon mit Vollkornreis, Blumenkohlgemüse und Bio Tomatensoße |
| Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small> | Gebratenes Putenschnitzel mit Bratenjus, Kürbisgemüse und Hirsebrei | Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Bio Tomaten, Käse überbacken und Salat | Bio Goldhirse-Bratling mit Saisonalem Bio Salat und Bio Kräuterdip | Tranchierte Hähnchenbrust mit Natursoße, Pastinaken-gemüse und Vollkornreis | Seefischfilet mit Kräutersoße und Champignon-Gemüserais | Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel | Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse |
| Nachtmisch | Apfelkompott | Haselnuss Joghurt | Vanillepudding | Pflaumenschnitte | Fruchtbuttermilchdessert | Grießdessert | Mousse au Chocolat |

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: 21.01.2025 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!



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