

# KALENDERWOCHE

# 8

Vor- und Zuname \_\_\_\_\_

Straße, Ort \_\_\_\_\_



Essen auf Rädern

**KW 8**

## SPEISEPLAN

	Montag 17.02.2025	Dienstag 18.02.2025	Mittwoch 19.02.2025	Donnerstag 20.02.2025	Freitag 21.02.2025	Samstag 22.02.2025	Sonntag 23.02.2025
<b>Tagessuppe</b>	Eierstich- bällchensuppe	Brokkolicreme- suppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maultaschensuppe	Waldpilzcreme- suppe	Gemüsesuppe
<b>Senioren- Vollkost</b>	Cevapcici vom Rind, gebratene Zwiebelscheiben Djwetschreis und Blattsalat	Puten- Paprikagulasch mit Bio Hörnchennudeln und gekochtem Bohnensalat	Geschwollene mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Kaisergemüse	Susländer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-Soße	Fleischkühle mit Kartoffel- Selleriepüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirellinudeln und Karotten- Duo
<b>Vegetarische Kost</b>	Bio Vollkornnudeln mit hausgemachtem Pesto, geraspeltem Parmesan und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Chili sin carne mit Fladenbrot und Schmanddip	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle von Bio Tofu mit Lauchrahm- gemüse	Bio Linguine mit weißer Soße, Grünkohl, Pinienkernen und Tomatenwürfeln	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und Buttergemüse
<b>Diät Kost</b> <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).</small>	Frikassee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risolee-kartoffeln	Roulade vom Schwein "Hausfrauen Art" mit Weiskohl und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße, Bio Vollkornnudeln und Blumenkohl- Brokkoligemüse	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischkühle mit Kartoffel- Selleriepüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirellinudeln und Karotten- Duo
<b>Nachttisch</b>	Fruchtcocktail	Himbeerquark	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Obstgarten	Pudding Duo Swirl
	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: **04.02.2025** beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@partaet-bayern.de

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006



**Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!**

Tagsaktuell 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