

KALENDERWOCHE

9

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 9

SPEISEPLAN

	Montag 26.02.2024	Dienstag 27.02.2024	Mittwoch 28.02.2024	Donnerstag 29.02.2024	Freitag 01.03.2024	Samstag 02.03.2024	Sonntag 03.03.2024
Tagessuppe	Kartoffel- Kokoscremesuppe	Minestrone- Gemüsesuppe	Kartoffelsuppe	Gemüse- Maultaschensuppe	Kürbiscrème- suppe	Selleriecreme- suppe	Brätknödel- suppe
Senioren- Vollkost	Sauerbraten mit Serviettenknödel und Rosenkohl	Schweine- schnittel "Wiener Art" mit Kartoffel- Endiviensalat	Wiener Rinder- Safflulasch mit Zwiebeln, dazu Spätzle und Steckrüben-gemüse	1 große Hähnchenkeule gegrillt mit Paprika- Tomatenreis von Bio Tomaten und gek. Krautsalat	Seelachsfilet mit leichter Dillsauce auf Blattspinat und Bio Bandnudeln	Geschwollene mit Kartoffel- Gemüseintopf	Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Kohlrabi- gemüse
Vegetarische Kost	Bio Vollkompenne mit fruchtiger Tomaten- Orangensauce von Bio Tomaten, Reibkäse und Blattsalat	Gemüse-frikadelle mit Linsencurry und Minz-Dip	Vegt. Tortellini mit Ricotta gefüllt, quattro Formaggi Soße, Reibkäse und Blattsalat	Kartoffelaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung und Wirsing- Kürbisgemüse	Hausgemachter Palatschinken mit Marmelade	Mexikanischer Bohneneintopf mit Semmel	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelz- zwiebeln und Rote Belesalat
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).</small>	Bio Spaghetti mit Bio Rindfleisch- Bolognese, Bio Reibkäse und Bio Blattsalat	Schweineleber sauer mit Reis und Karottengemüse	Pute natur gebraten mit Bio Spaghetti, Bio Tomatensoße und Bohnen Duo	Bunte Gemüseplatte mit Süßkartoffeln	Seelachsfilet mit leichter Dillsauce, Brokkoli und Dampfkartoffeln	Geschwollene mit Kartoffel- Gemüseintopf	Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Kohlrabi- gemüse
Nachtsch	Pfirsichkompott	Quarkdessert Kirsche	Stracciatellajoghurt	Naturjoghurt mit Himbeeren	Grießpudding	Kaffeecreme	Ehrmann Vanilletraum
	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: **20.02.2024**

beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

Kontrollstellennummer 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