

KALENDERWOCHE 11

Vor- und Zuname
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 11	SPEISEPLAN						
	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025	Samstag 15.03.2025	Sonntag 16.03.2025
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	Grießknödelsuppe	Eiermuschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maifaschen	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Waldfilzcremesuppe	Brätspätzelsuppe
Senioren-Vollkost	Ungarisches Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Marktgemüse der	Frisches Backendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio	Susländer Schweinebraten mit Spätzle und Selleriegemüse	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und Rosenkohl	Frisches Fischfilet in Kokospnade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten
	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 saisonalem Blattsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Spirat-Knusperpuffer mit frischem Möhrengemüse und Dill-Schmanddip	Vegetarischer Linsenhackbraten "Kreta" mit Tomatenjus und Rosmarinkartoffeln	Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleisch geschnetzelt und Reis
Vegetarische Kost	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Kürbismüse	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauch-Kartoffeln	Putenbraten mager in Natursoße mit Dampfartoffeln und Bohngemüse	Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilienkartoffeln, leichte Soße und Kürbissalat	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladenpudding	Himbeerrquark	Panna Cotta	Obstgarten
Nachtsisch	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 2 (Mo-Fr. 8:00 - 12:00 Uhr)

Abgabetermin spätestens bis zum: 04.03.2025 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 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