

KALENDERWOCHE

13

Vor- und Zuname
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 13

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Erbsencremesuppe	Pfannkuchensuppe	Griesskrödelsuppe	Eiermuschel-suppe	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Blumenkohl-suppe	Leberknödel-suppe
Senioren-Vollkost	Putenge-schnetzelles "Zürcher Art" mit Champignons, Bio Vollkornspirelli und Karottengemüse	Frische Lasagne mit Rinder-Hackfleisch, Bio Tomaten und Blattsalat mit klarem Dressing	Hackbraten mit Bio Farfalle und Buttererbsen	Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffel-Eiersalat	Leberkäse und Kartoffelsalat	Limsgemüse-Eintopf mit Spätzle und Regensburgurger	Spanferkelrollbraten mit Bio Spirellinudeln und Spitzkraut
Vegetarische Kost	Geschwenkte Südkartoffel-Schupfnudeln mit Rosenkohl, Kürbis und Steckrüben dazu Dip	Bio Makkaroni mit Erbsen-Sahnesoße, geriebenem Gouda und Blattsalat	Veg. Moussaka aus Kartoffelscheiben, Grillgemüse und Hirtenkäse mit Tomatensoße von Bio Tomaten	Knusprige Blumenkohl-Käsesterne mit Gemüse-Naturreis und Schnittlauchsoße	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Veg. Mautaschen, Zwiebel-schmelz auf Pfälzer Rahmsauerkraut	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebeljus und Karottenpüree
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Schweineschnitzel mit Natursoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln	Bio Haferflorentaler mit Bio Erbsen-Karottengemüse	Geflügelleberkäse mit Kartoffelpüree und Buttererbsen	Naturschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Bratensoße und Kräuterkartoffeln	Pochiertes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse mit Zitronen-Buttersoße und Reis	Limsgemüse-Eintopf mit Spätzle und Regensburgurger	Spanferkelrollbraten mit Bio Spirellinudeln und Spitzkraut
Nachtsch	Apfelkompott	Kokosquark	Quarkdessert Pfirsich	Johannisbeerschnitte	Quarkdessert Birne	Panna Cotta	Sahnejoghurt
	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 am **21.03.2023** 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!

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