

# KALENDERWOCHE

Vor- und Zuname

Straße, Ort



# 15

Essen auf Rädern

**KW 15**

## SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	<b>07.04.2025</b>	<b>08.04.2025</b>	<b>09.04.2025</b>	<b>10.04.2025</b>	<b>11.04.2025</b>	<b>12.04.2025</b>	<b>13.04.2025</b>
<b>Tagessuppe</b>	Eierstich- bällchensuppe	Brokkolicreme- suppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maultaschensuppe	Waldpilzcreme- suppe	Gemüsesuppe
<b>Senioren- Vollkost</b>	Cevapcici vom Rind, gebratene Zwiebelschneibe, Djувetschreis und Blattsalat	Puten- Paprikagulasch mit Bio Hörnchennudeln und Blumenkohlsalat	Geschwollene mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Karotten- Erbsengemüse	Susländer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Frühlings- gemüse	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-Soße	Fleischkühle mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirallinudeln und Karotten- Duo
<b>Vegetarische Kost</b>	Bio Vollkornnudeln mit Tomaten- Frischkäsesoße, 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 Spirilli mit rotem Pesto, Zitronensoße, Zucchinistreifen und Ruccola	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>	Frikasee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risolee-kartoffeln	Roulade vom Schwein "Hausfrauen Art" mit grünem Spargel und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße, Bio Vollkornnudeln und Schnittbohnen	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischkühle mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirallinudeln und Karotten- Duo
<b>Nachttisch</b>	Fruchtcocktail	Quarkdessert Himbeer	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: **01.04.2025** beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

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

Tagsaktuell können sich vereinzelte Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Kontrollstellennummer 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