



Essen auf Rädern

Kalenderwoche 18

KW 18		SPEISEPLAN						
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag		
02.05.2022	03.05.2022	04.05.2022	05.05.2022	06.05.2022	07.05.2022	08.05.2022		
Sellerie-cremesuppe	Grießknödelsuppe	Pfannkuchensuppe	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Fadennudelsuppe	Kartoffelsuppe mit Lauch	Brätlnödel-suppe		
Asiatische Puten-Gemüsepfanne mit Curry-Mangosoße und Basmatireis	Rinderge-schnetzeltes in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchennudeln und Majoran-Böhnchen	Fleischkühle in Jus, mit Zwiebeln und Käse überbacken, Röstli und Leipziger Allerlei	Frisches 1/2 Landhendl gegrillt mit Kartoffelsalat	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und gekochter Karotten-Selleriesalat	Pikantes Schweinegulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfalle-nudeln und Buttererbsen		
Frische Gnocchi in Karottensoße und Brokkoliröschen	Vollwert-pfannkuchen gefüllt mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing	Kaspressknödel an Sahne-Spitzkohl dazu gebratene Pilze	Pancakes mit Blaubeerragout	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkorn-semmel	Gefüllte Zucchini mit Couscous und Tomatensoße von Bio Tomaten		
Schweinefilet mit Natursoße, Reis und Gemüsemischung	Bio Vollkornnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Pastinakensoße und Karotten	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse	Piccata vom Kabeljau mit Tomatensoße von Bio Tomaten, Bio Spaghetti und Basilikum	Pikantes Schweinegulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfalle-nudeln und Buttererbsen		
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Broteinheiten)</small>								
Nachtmisch	Pflaumenkompott	Mandarinenquark	Nuss-Karamell-Kuchen	Stracciatella-joghurt	Schokoladenpudding	Grießdessert	Buttermilchdessert	
Kein Essen	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 **19.04.2022** 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