



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 20

KW 20		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		16.05.2022	17.05.2022	18.05.2022	19.05.2022	20.05.2022	21.05.2022	22.05.2022
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	Grießknödelsuppe	Eierruschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Waldpilzcremesuppe	Brätpätzlesuppe	
Senioren-Vollkost	Susländer Schweinegulasch mit Butterkartoffeln und Marktgemüse der	Frisches Backendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio	Susländer Schweinebraten mit Spätzle und gekochtem Petersilien-Krautsalat	Putensteak natur mit Champignoncreme, Bio Bandnudeln und grünem Spargel	Frisches Fischfilet in Kokospanade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Karottensalat	
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigaroni mit Tomaten-Zucchini-Soße von Bio Tomaten und Reibkäse	Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße von Bio Tomaten mit Erbsen und saisonalem Blattsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Spinat-Knusperpuffer mit frischem Möhrengemüse und Dill-Schmanddip	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus	Polentatschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleisch-geschmezzeln	
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Broteinheiten).</small>	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Staudensellerie	Schweine-schnitzel natur mit gedünstem Gemüse und Schnittlauchkartoffeln	Putenbraten mager in Natursoße mit Dampfartoffeln und Buttermais	Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilienkartoffeln, leichter Weißweinsauce und Blattspinat	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Karottensalat	
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Aprikose-Mango	Schokoladenpudding	Heidelbeerquark	Milchreis	Froop Johannismango	
	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

03.05.2022

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



Kontrollstellenummer 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

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

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