

# KALENDERWOCHE

# 24

Vor- und Zuname  
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 24	SPEISEPLAN						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Karottencremesuppe	Grießkrüdel-suppe	Eiernuschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Waldpilzcremesuppe	Brätspätzle-suppe
Senioren-Vollkost	Ungarisches Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Markgemüse der	Frisches Backendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio	Susländer Schweinebraten mit Spätzle und gekochtem Petersilien-Krausalat	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und grünem Spargel	Frisches Fischfilet in Kokospnade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellnudeln und Karotensalat
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten-Zucchini-Soße von Bio Tomaten und Reibkase	Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße von Bio Tomaten mit Erdsen und saisonalem Blattsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Spinat-Knusperpuffer mit frischem Möhren Gemüse und Dill-Schmanddip	Pfannkuchen Fluffs mit Puderzucker und Apfelsmus	Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleisch-geschneizetem
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)</small>	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Staudensellerie	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauch-kartoffeln	Putenbraten mager in Natursoße mit Dampfkartoffeln und Buttermais	Gemüsepfanne mit Rosmarin-kartoffeln und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilien-kartoffeln, leichter Weißweinsauce und Blattspinat	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellnudeln und Karotensalat
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladen-pudding	Quarkdessert Himbeer	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 spätestens bis zum: 30.05.2023 beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@partaet-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