

KALENDERWOCHE

27

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 27

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	01.07.2024	02.07.2024	03.07.2024	04.07.2024	05.07.2024	06.07.2024	07.07.2024
Tagessuppe	Flädlesuppe	Gemüsesuppe	Minestrone Gemüsesuppe	Kartottensuppe	Krafftbrühe mit Buchstabennudeln	Erbsensuppe	Leberspätzle-suppe
Senioren-Vollkost	Gyros von der Pute mit Soße, Tomatenreis von Bio Tomaten und Brokkoligemüse	Rinderbraten mit Spätzle und Karotten-Kohlragengemüse	Zwiebelschmorsteak von der Schweinehüfte mit buntem Sommergemüse und Kroketten	Schweineschnitzel "Münchner Art" und Kartoffel-Gurkensalat	Fischfilet im Kräuterschnitzmantel in Sellerie-Sahnesoße mit Risi Bisi und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten-gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirellinudeln und gemischten Butterbohnen
Vegetarische Kost	"Kurkuma" Bio Bandnudeln mit Ratatouille-gemüse von Bio Tomaten und Balkankäse-würfeln	Nudelaufauf mit Bio Makkaroni gratiniert mit Mozzarella dazu frischer Blattsalat der Saison	Vegetarischer Krautstrudel mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat	Paprikaschote mit Couscous gefüllt, Bio Tomatensoße und Rübchen-gemüse	Apfelmöhle mit Bio Milchreis und Bio Kirschoße	Hirtenpfanne mit Schafskäse und Gemüse	Tortellini in Sahnesoße mit Brokkoli
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)</small>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln und Brokkoligemüse	Rote Bratwurst mit Schwenkkartoffeln und Spitzkohl	Putenhackbällchen mit Toscanasoße von Bio Tomaten, Pestonudeln von Bio Penne und grüner Salat	Putenschnitzel natur mit Tomaten, Oliven und Bio Tagliatelle	Schlemmerfilet in Selleriesahnesoße mit Zartweizen-Ebly und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten-gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirellinudeln und gemischten Butterbohnen
Nachtsch	Pfirsichkompott	Heidelbeerquark	Vanilledessert	Schoko-Kokoskuchen	Ananasquark	Mousse Zitrone	Früchtejoghurt
	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)

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006

Abgabetermin spätestens bis zum:

25.06.2024

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!



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