

KALENDERWOCHE

28

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 28

KW 28		SPEISEPLAN						
	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024	Samstag 13.07.2024	Sonntag 14.07.2024	
Tagessuppe	Karottencremesuppe	Grießknödelsuppe	Eiermuschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Waldpilzcremesuppe	Brätpätzlesuppe	
Senioren-Vollkost	Ungarisches Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Marktgemüse der	Fisches Backendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio	Susländer Schweinebraten mit Spätzle und gekochtem Petersilien-Krautsalat	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und Paprikagemüse	Frisches Fischfilet in Kokospanade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellnudeln und Karottensalat	
	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten-Zucchini-Soße von Bio Tomaten und Reibkäse	Vegetarische Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße von Bio Tomaten mit Erbsen und Blattsalat	Schnupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Spinat-Knusperpuffer mit frischem Möhren Gemüse und Dill-Schmanddip	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelsmus	Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüse-pfanne mit Sojafleisch-schnetzeltem	
Vegetarische Kost	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Pfifferlingen	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 Petersilienkartoffeln, leichter Soße und Zuckerschoten	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellnudeln und Karottensalat	
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	
Nachtschicht	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladen-pudding	Himbeerquark	Panna Cotta	Obstgarten	

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: **25.06.2024** beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006



Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

Tagesaktuell können sich vereinzelt 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