

KALENDERWOCHE

29

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 29

SPEISEPLAN

	Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024	Samstag 20.07.2024	Sonntag 21.07.2024
Tagessuppe	Zuckerschoten-Cremesuppe	Veget. Gemüse-Nudelsuppe	Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen	Gemüse-Sahne-cremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Blumenkohl-cremesuppe	Leberspätzle-suppe
Senioren-Vollkost	Regionales Schweinegulasch mit Serviettenknödel und Tomatensalat	Putenfleischbällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	Jungirinder-Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Sommergemüse	Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Kaisergemüse	Jumbo-Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladen-soße	Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörchennudeln und Buttergemüse
Vegetarische Kost	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	Kaiserschmarren mit Apfelmus	Käsesouffle mit Karottenpüree und Spinat	Bio Rigatoni mit vegetarischer Bolognese von Bio Tomaten und Bio Linsen, Ruccola dazu Reibkäse	Marillen-Quarkstrudel mit Vanillesoße	Chili sin Carne mit Semmel	Blumenkohl-medallion mit Vollkornreis und Bio Tomatensoße
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Gebratenes Putenschnitzel mit Bratenjus, Paprikagemüse und Hirsebrei	Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Bio Tomaten, Käse überbacken und Salat	Bio Goldhirse-Bratling mit Saisonalem Bio Salat und Bio Kräuterdip	Tranchierte Hähnchenbrust mit Natursoße, Buttermilch und Vollkornreis	Seefischfilet mit Kräutersoße und Champignon-Gemüseris	Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörchennudeln und Buttergemüse
Nachtsch	Apfelkompott	Erdbeer Joghurt	Vanillepudding	Pflaumenschnitte	Fruchtbuttermilch-dessert	Grießdessert	Mousse au Chocolat

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)

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006



Abgabetermin spätestens bis zum:

09.07.2024

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 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