

# KALENDERWOCHE

# 33

Vor- und Zuname  
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 33

		SPEISEPLAN						
	Montag 12.08.2024	Dienstag 13.08.2024	Mittwoch 14.08.2024	Freitag 16.08.2024	Samstag 17.08.2024	Sonntag 18.08.2024		
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe	Grießknödelsuppe	Pfannkuchensuppe	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Fadennudelsuppe	Kartoffelsuppe mit Lauch	Brätknödelsuppe	
Senioren-Vollkost	Asiatische Puten-Gemüsepfanne mit Curry-Mangosoße und Basmatireis	Rinderge-schnetzeltes in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hähnchennudeln und Flageolet-Bohnen	Fleischküchle in Jus mit Tomaten und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei	Sparferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und sommerlicher Blattsalat mit klarem Dressing	Pikantes Schweinegulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallenudeln und Buttererbsen	
	Bio Gnocchi in Bio Karottensoße und Bio Erbsen <b>100% BIO</b>	Vollwert-pfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebeljus und Karottenpüree	Dampfnudel mit Vanillesoße	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkornsemmel	Gemüse-lasagne mit Tomaten-Frischkäse-soße von Bio Tomaten	
Vegetarische Kost	Schweinefilet mit Natursoße, Reis und Gemüsemischung	Bio Vollkornnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Pastinakensoße und Karotten	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat	Spanferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut	Kabeljau in Einhülle mit Bio-Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum	Pikantes Schweinegulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallenudeln und Buttererbsen	
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)</small>								
Nachtsch	Pflaumenkompott	Mandarinquark	Nuss-Karamell-Kuchen	Stracciatella-joghurt	Schokoladenpudding	Grießdessert	Buttermilchdessert	
	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:

06.08.2024

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