

# KALENDERWOCHE 35

Vor- und Zuname  
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 35

## SPEISEPLAN

	Montag 26.08.2024	Dienstag 27.08.2024	Mittwoch 28.08.2024	Donnerstag 29.08.2024	Freitag 30.08.2024	Samstag 31.08.2024	Sonntag 01.09.2024
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	Grießknödelsuppe	Eiernuschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Walddipzcremesuppe	Brätpätzlesuppe
Senioren-Vollkost	Ungarisches Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Marktgemüse der Saison	Frisches Backenml 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 Kokospnade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Karottensalat
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatori mit Tomaten-Zucchini-Soße von Bio Tomaten und Reibkäse	Vegetarische Ravoli dazu Tomaten-Ricottasoße von Bio Tomaten mit Erbsen und Blattsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Spinat-Knusperpuffer mit frischem Möhrengemüse und Dill-Schmanddip	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelsmus	Potentasschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüse-pfanne mit Sojafleischgeschmezzellen
Diat Kost	Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Pfifferlingen	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauchkartoffeln	Putenbraten mager in Natursoße mit Dampfkartoffeln und Buttermais	Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilienkartoffeln, leichter Soße und Zuckerschoten	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladenpudding	Himbeerquark	Panna Cotta	Obstgarten
	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: 20.08.2024 beim Zustelldienst per Fax 0821 | 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

Tagessaktuell können sich vereinzelt Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!



Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006

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