

KALENDERWOCHE

36

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 36

SPEISEPLAN

| | Montag 02.09.2024 | Dienstag 03.09.2024 | Mittwoch 04.09.2024 | Donnerstag 05.09.2024 | Freitag 06.09.2024 | Samstag 07.09.2024 | Sonntag 08.09.2024 |
|--|--|---|---|---|---|--|--|
| Tagessuppe | Zuckerschoten-Cremesuppe | Veget. Gemüse-Nudelsuppe | Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen | Gemüse-Sahne-cremesuppe | Krafftbrühe mit Buchstabennudeln | Blumenkohl-cremesuppe | Leberspätzle-suppe |
| Senioren-Vollkost | Regionales Schweinegulasch mit Serviettenknödel und Tomatensalat | Putenfleischbällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Gurkensalat | Jungbrüder-Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Sommergemüse | Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Kaisergemüse | Jumbo-Fischstäbchen mit Kartoffel-Kartoffel-Gurkensalat und Remouladen-Soße | Pikantes Würstegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel | Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse |
| Vegetarische Kost | Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat | Kaiserschmarren mit Apfelsmus | Käsesouffle mit Karottenpurée und Spinat | Bio Rigatoni mit vegetarischer Bolognese von Bio Tomaten und Bio Linsen, Rucicola dazu Reibkäse | Marillen-Quarkstrudel mit Vanillesoße | Chili sin Carne mit Semmel | Blumenkohl-medallion mit Vollkornreis und Bio Tomatensauce |
| 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 100% Bio | Tranchierte Hähnchenbrust mit Natursoße, Buttermais und Vollkornreis | Seefischfilet mit Kräutersoße und Champignon-Gemüserais | Pikantes Würstegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel | Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse |
| Nachttisch | Apfelkompott | Erdbeer Joghurt | Vanillepudding | Pflaumenschnitte | Fruchtbuttermilch-dessert | Grießdessert | Mousse au Chocolat |
| | 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 vereinzelte Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!



Kontaktstellennummer DE-ÖKO-006