

# KALENDERWOCHE 37

Vor- und Zuname  
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 37

## SPEISEPLAN

	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024	Samstag 14.09.2024	Sonntag 15.09.2024
<b>Tagessuppe</b>	Karotten-Kokoscremesuppe	Minestrone-Gemüsesuppe	Kartoffelsuppe	Gemüse-Maultaschensuppe	Brokkolircrèmesuppe	Selleriecremesuppe	Brättnödel-suppe
<b>Senioren-Vollkost</b>	Sauerbraten mit Serviettenknödel und Paprika-Karotten-Erbisengemüse	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Gurkensalat	Wiener Rindersaftglasch mit Zwiebeln, dazu Spätzle und Sommer-Rübenmix	1 große Hähnchenkeule gegrillt mit Paprika-Tomatenreis von Bio Tomaten und gek. Krautsalat	Seelachsfilet mit Dillsoße, Kaiserschoten und Bio Bandnudeln	Geschwollene mit Kartoffel-Gemüseintopf	Schweineroulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Romanesco
<b>Vegetarische Kost</b>	Bio Vollkornpenne mit fruchtiger Tomaten-Orangensoße von Bio Tomaten, Reibkäse und Blattsalat	Gemüse-frikadelle mit Linsencurry und Minz-Dip	Vegt. Tortellini mit Ricotta gefüllt, quattro Formaggi Soße, Reibkäse und Blattsalat	Kartoffelaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Western-Pfannengemüse	Hausgemachter Palatschinken mit Marmelade	Mexikanische Bohnen-Gemüse-Sojapfanne	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelz-zwiebeln und Gurkensalat
<b>Diaät Kost</b> <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Bio Spaghetti mit Bio Rindfleisch-Bolognese, Bio Reibkäse und Blattsalat	Schweineleber sauer mit Naturreis und Karottingemüse	Pute natur gebraten mit Bio Spaghetti, Bio Tomatensoße und Bohnen Duo	Bunte Gemüseplatte mit Süßkartoffeln	Seelachsfilet mit Dillsoße, Paprikagemüse und Dampfkartoffeln	Geschwollene mit Kartoffel-Gemüseintopf	Schweineroulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Romanesco
<b>Nachtsch</b>	Pfirsichkompott	Quarkdessert Kirsche	Stracciatellajoghurt	Naturjoghurt mit Himbeeren	Grißpudding	Kaffeeccreme	Ehmann Vanilletraum
	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: 03.09.2024 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!**

Tagsaktuell 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