



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 38

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19.09.2022	20.09.2022	21.09.2022	22.09.2022	23.09.2022	24.09.2022	25.09.2022
Tagessuppe	Eierstich- bällchensuppe	Brokkolicreme- suppe	Maitaschen- suppe	Kartoffelsuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Waldpilzcreme- suppe	Brätpätzle- suppe
Senioren- Vollkost	Serbische Cevapcici vom Rind, gebratene Zwiebelscheibe, Djulewtschreis von Bio Tomaten und Blattsalat	Putengulasch mit Bio Hörnchennudeln und Paprika- Endiviensalat	Geschwollene mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Karotten- Erbsengemüse	Susländer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Tomatensalat	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen- soße	Fleischküche mit Kartoffel- Erbsenpüree und Petersilien- Butterkarotten	Rindergulasch in Burgunder- soße, Bio Spirellnudeln und Rahm- böhnchen
Vegetarische Kost	Bio Vollkornnudeln mit hausgemachtem Pesto, geraspeltem Parmesan und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Chili sin carne mit Fladenbrot und Schmanddip	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle mit Lauchrahm- gemüse	Marillenknödel mit Vanillesoße	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Broteinheiten).</small>	Frikasee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risolee-kartoffeln	Roulade vom Schwein "Hausfrauen Art" mit Prinzessbohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße, Bio Vollkornnudeln und Blumenkohl- Brokkoligemüse	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischküche mit Kartoffel- Erbsenpüree und Petersilien- Butterkarotten	Rindergulasch in Burgunder- soße, Bio Spirellnudeln und Rahm- böhnchen
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Himbeer	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Froop Kirsch- Banane	Milchreis
	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 am

06.09.2022

beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de



Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!  
Tagesaktuell können sich vereinzelte Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Natripökelsalz 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