

KALENDERWOCHE

44

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 44

SPEISEPLAN

	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Allerheiligen 01.11.2024	Samstag 02.11.2024	Sonntag 03.11.2024
Tagessuppe	Karotten- Kokoscremesuppe	Minestrone- Gemüsesuppe	Kartoffelsuppe	Gemüse- Maultaschensuppe	Kürbiscrème- suppe	Selleriecreme- suppe	Brätknödel- suppe
Senioren- Vollkost	Sauerbraten mit Serviettenknödel und Wirsinggemüse	Schweine- schnittel "Wiener Art" mit Kartoffel- Endviansalat	Wiener Rinder- Sattgulasch mit Zwiebeln, dazu Spätzle und Petersilien- Pastinakengemüse	1 große Hähnchenkeule gegrillt mit Paprika- Tomatenreis von Bio Tomaten und gekochter Blumenkohlsalat	Gegrilltes Lachsfilet mit Dillsoße, auf Blattspinat und Bio Bandnudeln	Geschwollene mit Kartoffel- Gemüseintopf	Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Steckrüben- gemüse
Vegetarische Kost	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	Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung und Western- Pfannengemüse	Hausgemachter Palatschinken mit Marmelade	Mexikanische Bohnen- Gemüse- Sojafanne	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelz- zwiebeln und Rote Betesalat
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten):</small>	Bio Spaghetti mit Bio Rindfleisch- Bolognese, Bio Reibkäse und Blattsalat	Schweineleber sauer mit Naturreis und Karottengemüse	Pute natur gebraten mit Bio Spaghetti, Bio Tomatensoße und Bohnen Duo	Bunte Gemüseplatte mit Süßkartoffeln	Gegrilltes Lachsfilet mit Dillsoße, auf Blattspinat und Bio Bandnudeln	Geschwollene mit Kartoffel- Gemüseintopf	Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Steckrüben- gemüse
Nachtsch	Pfirsichkompott	Quarkdessert Kirsche	Straciatellajoghurt	Naturjoghurt mit Himbeeren	Griepudding	Kaffeecreme	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: **15.10.2024** beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de



Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!
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