

KALENDERWOCHE

47

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 47

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	18.11.2024 Sellerie-cremesuppe	19.11.2024 Grießknödelsuppe	20.11.2024 Pfannkuchensuppe	21.11.2024 Tomatensuppe von Bio Tomaten	22.11.2024 Fadennudelsuppe	23.11.2024 Kartoffelsuppe mit Lauch	24.11.2024 Brätknödelsuppe
Senioren-Vollkost	Asiatische Puten-Gemüsepfanne mit Curry-Mangosoße und Basmatireis	Rinderger-schnitzel in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchennudeln und Kürbissalat	Fleischküchle in Jus mit Zwiebel-Weißkraut und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei	Frisches 1/2 Hendl gegrillt mit Kartoffelsalat	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und gekochter Karotten-Selleriesalat	Pikantes Schweiregulasch mit Brokkoli-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallenudeln und Butterbrensen
Vegetarische Kost	Bio Gnocchi in Bio Karottensoße und Bio Rosenkohl	Vollwert-pfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing	Kaspressknödel an Sahnelauch und Rote Beesalat mit Schmand	Dampfnudel mit Vanillesoße	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkornsemmel	Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Frischkäse-soße von Bio Tomaten
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)</small>	Schweinefilet mit Natursoße, Reis und Gemüsemischung	Bio Vollkornnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Pastinakensoße und Karotten	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Kartoffelpüree und Petersilienkarotten	Kabeljau in Einhülle mit Bio-Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkornsemmel	Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Frischkäse-soße von Bio Tomaten
Nachtsch	Pflaumenkompott	Mandarinquark	Nuss-Karamell-Kuchen	Straciatella-joghurt	Schokoladenpudding	Grießdessert	Buttermilchdessert
	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: 12.11.2024 beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de



Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006

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