

KALENDERWOCHE

52

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Fröhliche Weihnachten!

Essen auf Rädern

KW 52	Hl. Abend	1. Feiertag	2. Feiertag	Freitag	Samstag	Sonntag
Montag 23.12.2024	Dienstag 24.12.2024	Mittwoch 25.12.2024	Donnerstag 26.12.2024	Freitag 27.12.2024	Samstag 28.12.2024	Sonntag 29.12.2024
Erbsencremesuppe	Grießnockerlsuppe	Kürbischremesuppe	Maronencremesuppe	Tomatensuppe von Bio Tomaten	Blumenkohl-suppe	Leberknödel-suppe
Putenge-schnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignons, Bio Vollkornspirelli und Karotengemüse	"Coq au vin" Hähnchenkeule ausgelöst mit Rotweinsouße, Schmorgeremüse und Kartoffelgratin	Bauern-Entenbrust mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel dazu 1 kleine Fl. Wein	Rinderroulade mit Rosenkohl und Butterspätzle	Leberkäse und Kartoffelsalat	Linsengemüse-Eintopf mit Spätzle und Regensburgburger	Spanferkelroll-braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut
Senioren-Vollkost						
Geschwenkte Süßkartoffel-Schnupfnudeln mit Pastinaken, Rosenkohl und Kürbis dazu Dip	Kürbisstrudel auf Sahnewirsing	Pastinaken-Pilzsaagne mit Petersiliensouße dazu 1 kleine Fl. Wein	Dinkel-Feigentaler auf Sahnespinat und Walnüssen	Apfelstrudel mit Vanillesouße	Veg. Mautaschen, Zwiebel-schmelz auf Pfälzer Rahm-sauerkraut	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebeljus und Karottenpüree
Vegetarische Kost						
Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)	"Coq au vin" Hähnchenkeule ausgelöst mit Rotweinsouße, Schmorgeremüse und Kartoffelgratin	Bauern-Entenbrust mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel dazu 1 kleine Fl. Wein	Rinderroulade mit Rosenkohl und Butterspätzle	Pochiertes Kabelauflauf auf Hokkaido-Chinakohl mit Zitronen-Buttersouße und Perlgraupen	Linsengemüse-Eintopf mit Spätzle und Regensburgburger	Spanferkelroll-braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut
Diät Kost						
Apfelkompott	Bratpfelcreme, Haselnusskrokant	Vanillecreme "Bienenstich Art"	Zimtquark mit Zwischgenkompott	Quarkdessert Birne	Panna Cotta	Früchtetraum
Nachtsch						
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:

10.12.2024

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!

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. 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