



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	10.05.2021	11.05.2021	12.05.2021	13.05.2021 <i>Ch. Himmelf.</i>	14.05.2021	15.05.2021	16.05.2021
Tagessuppe	Spargelcremesuppe	Pfannkuchensuppe	Grießknödelsuppe	Eiermuschel-suppe	Tomatensuppe	Blumenkohl-suppe	Leberknödel-suppe
Senioren-Vollkost	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons, Nudeln und Karotfengemüse	Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffel-Eiersalat	Hackbraten mit Nudeln und Butterbissen	Sauerbraten mit Serviettenknödel und Bohnensalat	Leberkäse und Kartoffelsalat	Linsengemüse-Eintopf mit Spätzle und Regensburg-er	Spanferkelrollbraten mit Spirellinudeln und Spitzkraut
Vegetarische Kost	Geschwenkte Süßkartoffel-Schupfnudeln mit grünen Bohnen, rotem Paprika, Ruccola und	Mie-Nudeln mit Lauch-, Paprika- und Karottenstreifen dazu Currysoße	Veg. Moussaka aus Kartoffelscheiben, Grillgemüse und Hirtenkäse mit Tomatensoße	Überbackener Blumenkohl, Brokkoli u. Karotten, Kartoffeln dazu frischer Käsestrudel	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Vegetarische Mantaschen mit Zwiebelschmelz auf Pfälzer-Rahmsauerkraut	Gemüsestrudel mit Brokkolisauce und Kräuterkartoffeln
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Broteinheiten).</small>	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons, Reis und Karotfengemüse	Naturschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Bratensoße und Kräuterkartoffeln	Geflügelbraten mit Kartoffelpüree und Butterbissen	Sauerbraten mit Serviettenknödel und Bohnensalat	Pochiertes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse mit Zitronen-Buttersoße und Reis	Linsengemüse-Eintopf mit Spätzle und Regensburger	Spanferkelrollbraten mit Spirellinudeln und Spitzkraut
Nachtsch	Apfelkompott	Naturjoghurt mit Müsli	Quarkdessert Pfirsich-Maracuja	Rhabarber- Stachelbeerkuchen	Quarkdessert Birne	Panna Cotta	Sahnejoghurt
	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 04.05.2021 beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

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. Natriumpökaltsalz und/oder Nitrat)
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker (z.B. Nattiumglutamat)
- 5: geschwefelt
- 6: geschwärtzt
- 7: gewachst
- 8: mit Phosphat
- 9: mit Süßungsmittel(n)
- 10: enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam)
- 11: mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene:

- A: Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹,
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis¹,
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d. Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- B: Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C: Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D: Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
 - a. Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E: Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
 - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett¹
 - b. natürliche gemischte Tocopherole (E 306) natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
 - c. aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d. aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- G: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose), außer:
 - a. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - b. Lactit
- H: Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis*) (Wangenh.)/K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - a. Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- I: Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- J: Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- K: Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- L: Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben; die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeföhrte Erzeugnisse zu berechnen sind
- M: Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- N: Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurde, wahrscheinlich nicht erhöht