



## Essen auf Rädern

KW 20		SPEISEPLAN						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
	17.05.2021	18.05.2021	19.05.2021	20.05.2021	21.05.2021	22.05.2021	23.05.2021	
Tagessuppe	Blumenkohl- suppe	Brokkolicreme- suppe	Maifaschen- suppe	Kartoffelsuppe	Buchstabensuppe	Waldpilzcreme- suppe	Bräuspätzle- suppe	
Senioren- Vollkost	Serbische Cevapcici vom Rind, gebratene Zwiebelscheiben, Djuwetschreis und Blattsalat	Puten- Paprikagulasch mit Butternudeln und Gurkensalat	Geschwollene mit Bratensofe, Kartoffelpüree und Kaisergemüse	Susländer Schweinebraten mit Kartoffelkrödel und Apfelrotkraut	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensofe	Fleischküchle mit Kartoffel- Selleriepüree	Ragout von der Rinderwade in Burgundersofe mit Spirelli- nudeln und Karotten-Duo	
Vegetarische Kost	Dinkelnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, geraspeltem Parmesan und Blattsalat	Schwäbische Krauspätzle mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Chili sin carne mit Fladenbrot und Schmanddip	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle mit Lauchrahmgemüse	Marrilknödel mit Vanillesofe	Serbischer Bohnenintopf mit Semmel	Sellerieschnitzel mit Kartoffelstampf und Buttergemüse	
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Broteinheiten).</small>	Frikasee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risoleekartoffeln	Puten- Paprikagulasch mit Reis und Gurkensalat	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Kaisergemüse	Putenrollbraten mit Nudeln und Apfelrotkraut	Fischfilet "Tomate-Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischküchle mit Kartoffel- Selleriepüree	Ragout von der Rinderwade in Burgundersofe mit Spirelli- nudeln und Karotten-Duo	
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Heidelbeer	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Orange-Limetten- Dessert	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 11.05.2021 beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

**Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!**

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. Natriptpökelsalz 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

## 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 Dextrose<sup>1</sup>,
    - b. Maltodextrine auf Weizenbasis<sup>1</sup>,
    - 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, außer
    - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett<sup>1</sup>
    - b. natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,
    - c. aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
    - d. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterinester 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*), Kaschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenlandnüsse (*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 SO<sub>2</sub> angegeben; die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
  - M: Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
  - N: Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- <sup>1</sup> 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