

# 11. Bestellwoche vom 13.03.2023 – 19.03.2023 neue Preise ab 01.03.2023

	Montag 13.03.2023	Dienstag 14.03.2023	Mittwoch 15.03.2023	Donnerstag 16.03.2023	Freitag 17.03.2023	Samstag 18.03.2023	Sonntag 19.03.2023
<b>Vollkost mit Tagessuppe</b>  <b>9,20 €</b>	Schweine Cordon-Bleu 1,2,a,a1,b,b1 Sahnekartoffeln b,b1 Leipziger Allerlei b,b1,	Geräuchertes Wammerl 1,2, Bio-Spätzle a,a1,c, Linsengemüse a,a1,j,d,	Seelachs mit Brokkolikruste 12,a,b,e,b1,d, Zitronensoße a,a1,a4,b,b1, Butterkartof. b,b1 Florentinersalat 4,d.	Pichelsteiner- eintopf 97, Semmel a	Apfelstrudel a,a1,b,b1,c  Vanillesoße b,b1,	Warmer Lebekäse 1,2,3,12, 16, Bio-Bouillion- kartoffeln d,	Sauerbraten- gulasch h, Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1 Bio-Äpfelrotkraut 6,
<b>Schonkost Diabetiker geeignet mit Tagessuppe</b>  <b>9,20 €</b>	Geflügelbällchen 16,a,a1,c, Kapernsoße b,b1, Bio-Reis Sellerie-Salat 4,	Pasta Pfanne mit Hähnchen- brustfilet a,a1, Gemischter Salat	Champignon Omelett a,a1,b,b1,c, Weiße Soße 97,b,b1, Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n, Karottengemüse	Nudel- Hackfleisch- auflauf 97,12,a,a1,b,c,b1, Rahmsoße 97,b,b1 Endivien Salat	Seelachsfilet gedünstete, Kräutersoße b,b1, Petersilien- kartoffeln Frühlings- gemüse d,	Gaisburger Marsch (Schwäb. Rindfleisch- eintopf) 97,a,a1,c Baguette- Brötchen a,a1,a3,	Hähnchen- schenkel Bratensoße Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1, Bio-Mischgemüse
<b>Vegetarisch mit Tagessuppe</b>  <b>9,20 €</b>	Gemüselasagne a,a1,b,c,b1,d,  Sellerie Salat 4,	Kaiserschmarrn a,a1,b,c,b1, Zimt/ Zucker Bio-Äpfelmus 2,	Vegetarisch gefüllte Paprika a,a1,d,h, Tomatensoße 97, Bio-Basmatireis	Spinat- Käsespätzle b,b1 Röstzwiebeln a,a1, Endivien Salat	Rahm- champignon 2,a,a1,b,b1, Semmelknödel 1,a,a1,c, Gemischter Salat	Gemüse Knusper- frikadelle a,a1,d, Kartoffelsalat 1,h,	Gebackener Camembert a,a1,b,b1, Preiselbeeren Sahnekartoffeln b,b1, Gemischter Salat
<b>Nachspeise 1,00 €</b>	Mandarinen- joghurt b,b1,	Bio-Obst	Bio-Schoko- pudding a,a1,b,b1,	Quarkdessert mit Beeren b,b1,	Bio-Kompott 12,	Bio-Fruchtjoghurt b,b1,	Kuchendessert a,a1,c
<b>Tagessuppe extra 2,00 €</b>	Riebelesuppe 2,a,a1,c	Karottensuppe a,	Buchstaben- suppe 97,a,a1,c	Kartoffelcreme- suppe a,	Geröstete Grießsuppe 97,a,a1,b,b1	Eierflockensuppe 97,c,,	Grießklößchen- Suppe 97,a,c,n,
<b>Beilagensalat 1,80 €</b>							
<b>Große Salatschale mit Suppe 8,50 €</b>							

Hinweis für Diabetiker: Das Diabetiker Menü wird teilweise aus tiefgefrorenen Komponenten zubereitet. Die BE-Werte unserer Suppen haben ½ BE, Hauptgerichte 3 BE und der Nachtisch ½ BE. Alle Nachspeisen und Süßspeisen werden mit Zuckeraustauschstoffen gesüßt.

Bei Bestellung einer Suppe oder Nachspeise ohne Hauptgericht besteht ein Lieferzuschlag von 1,00 €.

### Wichtig:

**Ab- oder Umbestellungen sind bis zum Vortag bis 12.00 Uhr möglich! (Für das Wochenende: bis Freitag 12.00 Uhr)**

Sozialstation Augsburg Hochzoll Friedberg und Umgebung Ökumenische Ambulante Pflege gGmbH  
Augsburger Str. 78, 86316 Friedberg, Tel.: (0821) 2 63 75 – 0; Fax (0821) 2 63 75 – 99;

**Änderungen vorbehalten!**

Nr.

Tour:

## 11. Bestellwoche vom 13.03. – 19.03.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	13	14	15	16	17	18	19
<b>Menü 1 - Vollkost</b>							
<b>Menü 2 Schonkost</b>							
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>							
<b>Nachspeise</b>							
<b>Suppe extra</b>							
<b>Gemüse statt Salat</b>							
<b>Salat statt Gemüse</b>							
<b>Beilagensalat</b>							
<b>Große Salatschale und Suppe</b>							

Anzahl der gewünschten Menüs bitte eintragen.

**Diese Bestellung ist verbindlich!**

Name .....

Adresse .....

Telefon .....

.....  
Unterschrift

**Sozialstation**

Augsburg Hochzoll Friedberg und Umgebung

Ökumenische Ambulante Pflege gGmbH

**Augsburger Str. 78, 86316 Friedberg**

**Tel.: (0821) 2 63 75 – 0**

✉ [verwaltung@sozialstation-hochzoll.de](mailto:verwaltung@sozialstation-hochzoll.de)

Bitte hier abtrennen und rechtzeitig an die Sozialstation schicken oder dem Essensfahrer mitgeben

## **Liebe Kunden,**

hiermit erhalten Sie den aktuellen Speiseplan. Bitte kreuzen Sie Ihren Essenswunsch an, damit Sie das gewünschte Menü erhalten. **Gelegentlich kann es kleine Änderungen im Speiseplan geben.**

Die verarbeiteten Lebensmittel in unseren Menüvarianten können folgende Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte beachten Sie die jeweiligen Buchstaben und Kennzahlen.

### **Allergene:**

- a) = Gluten haltige Getreide (a1: Weizen, a2: Dinkel, a3: Roggen, a4: Gerste, a5: Hafer, a6: Kamut), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) = Laktose (b1: Milch und Milcherzeugnisse)
- c) = Eier und Eierzeugnisse
- d) = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- e) = Fisch und Fischerzeugnisse
- f) = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- g) = Schalenfrüchte (g1: Mandel, g2: Haselnuss, g3: Walnuss, g4: Cashewnüsse, g5: Pecannüsse, g6: Paranüsse, g7: Macadamianüsse), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- h) = Senf und Senferzeugnisse
- i) = Sesam und Sesamerzeugnisse
- j) = Soja und Sojaerzeugnisse
- k) = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- l) = Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- m) = Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- n) = Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mind. 10 mg/kg bzw. mg/l)

93) unter Verwendung von Alkohol

97) keine weiteren deklarationspflichtigen Allergene enthalten

### **Zusatzstoffe:**

- 1) mit Konservierungsstoffen; 2) mit Antioxidationsmitteln; 3) mit Geschmacksverstärkern;
- 4) mit Süßungsmitteln; 6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12) mit Farbstoff
- 13) geschwefelt; 15) geschwärzt; 16) mit Phosphat; 19) mit Milcheiweiß;