

# 14. Bestellwoche vom 01.04.2024 – 07.04.2024

Nr.

Tour:

	Montag 01.04.2024	Dienstag 02.04.2024	Mittwoch 03.04.2024	Donnerstag 04.04.2024	Freitag 05.04.2024	Samstag 06.04.2024	Sonntag 07.04.2024
<b>Tagessuppe</b> 1,00 €	Brätpfätzle- suppe 97,a,a1,c,	Königinsuppe a,	Spargelsuppe a,	Brühe mit Schöberl 97,a,a1,c	Tomatensuppe 97	Gemüsesuppe a	Gemüseklößchen- Suppe 2,a,a1,b,c,b1,
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>  8,95 €	Burgunder – Ochsenbraten 1,2 Burgunder Soße 93,n Kartoffel- Kroketten b,b1 Frühlingsgem. d	Schinkennudeln 1,2,16,a,a1,c Tomatensoße 97, Chinakohl-Salat	Putenstreifen „Gyros-Art“ Tzatziki b,b1, Bio-Tomatenreis Krautsalat 2,6,	Hirschgulasch a,a1,b,b1, Waldpilzsoße Spätzle a,a1,b,c,b1, Preiselbeeren	Seelachs gebraten e Curcuma- Fenchelsoße 97, b, b1 Bandnudeln a,a1, Gemischt. Salat	Wollwurst 16 Bratensoße Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n, Bio-Rahmspinat b, b1	Hähnchenkeule b,b1, Bratensoße Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1, Bio-Apfelrotkraut 6
<b>Hauptgang 2</b> <b>Schonkost</b> <b>Diabetiker</b> <b>geeignet</b>  8,95 €	Maispouarden- brust b,b1 Bratensauce Kartoffel Gratin 1,2,b,c,b1,n Leichtes Mischgemüse	Seelachs in Backteig a,a1,e Kräutersoße b, b1 Bio-Petersilien- kartoffeln Bio- Karottengemüse	Spinat- Omelette b,c,b1,d Weiße Soße 97,b,b1 Bio-Süßkartoffel- püree h Bio-Pastinaken	Kartoffel- Gemüse Auflauf b,c,b1,d, Schnittlauch- soße b, b1 Krauten Salat 4	Apfelstrudel a,a1,b,c,b1, Vanillesoße b,b1,	Kalbsbratwurst 16, Bio-Bouillon- kartoffeln d,	Rinderschmor- braten 93,97,d,n, Bratensoße Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1, Bio-Mischgemüse
<b>Hauptgang 3</b> <b>Vegetarisch</b>  8,95 €	Kartoffelstrudel a,a1,b,c,b1, Tomatensoße 97 Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n Bio-Ratatouille	Nudelaufwurf 12,a,a1,b,c,b1, Kräutersoße b,b1, Chinakohl- Salat	Kartoffelnocken b,b1, Tomatensoße 97, Ger. Käse 1,b,c,b1, Gemischter Salat	Pfannkuchen m. Blaubeerfülle a,a1,b,c,b1, Vanille-Mandel- sauce b,b1,g,g1,	Gemüse - Couscous Pfanne a,a1, Gemischter Salat	Bio-Makkaroni a,a1, Vegetarische Bolognese-Soße j,d, ger. Käse 1,b,c,b1 Endivien Salat	Kirsch Michl (Semmelauflauf mit Kirschen) a, a1, b, b1 Vanillesoße b,b1, Zimt / Zucker
<b>Nachspeise</b> 1,00 €	Cremespeise 12,b,b1	Schokopudding a,a1,b,b1,	Bio-Apfelmus 2,	Bio-Fruchtquark- Dessert 12,b,b1	Bio-Birnen Kompott	Bananenjoghurt b,b1,	Kuchendessert a, a1, c
<b>Beilagensalat</b> 1,80 €							
<b>Große</b> <b>Salatschale</b> 8,05 €							

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

## 14. Bestellwoche vom 01.04. – 07.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	01	02	03	04	05	06	07
<b>Tagessuppe</b>							
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>							
<b>Hauptgang 2</b> <b>Schonkost</b>							
<b>Hauptgang 3</b> <b>Vegetarisch</b>							
<b>Nachspeise</b>							
<b>Gemüse statt</b> <b>Salat</b>							
<b>Salat statt</b> <b>Gemüse</b>							
<b>Beilagensalat</b>							
<b>Große</b> <b>Salatschale</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)

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 **2,00 €**.

**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!**

## **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;