

### 43. Bestellwoche vom 21.10.2024 – 27.10.2024

Nr.

Tour:

	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024	Samstag 26.10.2024	Sonntag 27.10.2024
<b>Tagessuppe</b> 1,00 €	Nudelsuppe 97,a,a1,c,	Champignon- suppe 2,a,	Spargelsuppe a,	Brühe mit Schöberl 97,a,a1,c,	Kartoffelcreme- suppe a,	Gemüsesuppe a,	Gemüse-Klößchen- Suppe 2,a,a1,b,c,b1,
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>  8,95 €	Kasselerrücken- steak 1,2, Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n, Bio-Sauerkraut	Schweine- gulasch „Szegediner Art“ b,b1, Bio-Rigati Nudeln a,a1,	Putenstreifen „Gyros-Art“ Tzatziki b,b1, Bio-Tomatenreis Krautsalat 2,6,	Hirschgulasch a,a1,b,b1, Waldpilzsoße Spätzle-Nudeln 0. Ei a,a1, Preiselbeeren	Seelachs gepr.e. Curcuma- Fenchelsoße 97,b,b1, Bandnudeln a,a1, Gem.Salat 2,b,b1,n,	Wollwurst 16, Schweinebraten- sauce Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n, Rahmspinat b,b1,	Hähnchenkeule b,b1, Geflügelsauce 2,a,a1,c, Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1, Apfelrotkraut 6,
<b>Hauptgang 2</b> <b>Schonkost</b> <b>Diabetiker</b> <b>geeignet</b>  8,95 €	Hühnerfrikassee 2,a,a1,b,b1, Boi-Vollkornreis Gemischter Salat 2,b,b1,n,	gebr. Pangasiusfilet a,a1,e,j, Kräutersoße b,b1, Petersilien- kartoffeln Karottengemüse	Eieromelette b,c,b1, Schnittlauch- soße b,b1, Kartoffel- Karotten-Püree b,b1, Blattspinat	Kartoffel- Gemüseauflauf b,c,b1,d, Weiße Soße 97,b,b1, Florentinersalat 4,d,	Apfelstrudel a,a1,b,c,b1,  Vanillesoße b,b1,	Kalbsbratwurst 16,  Bio- Bouillionkartoffel d,	Rinderschmor- braten 93,97,d,n, Bratensoße 97, Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1, Bio-Mischgemüse
<b>Hauptgang 3</b> <b>Vegetarisch</b>  8,95 €	Polenta Spinat Knuspertasche a,a1, Quark-Dip b,b1, Bunter Kartoffelsalat d,h,	Nudelaufwurf 12,a,a1,b,c,b1,  Kräutersoße b,b1, Endivien Salat	Kartoffelnocken b,b1, Tomatensoße 97, geriebener Käse 1,b,c,b1, Gemischter Salat 2,b,b1,n,	Pfannkuchen mit Blaubeerenfülle a,a1,b,c,b1, Vanillesoße b,b1,	Gemüse Couscous Pfanne a,a1, Gemischter Salat 2,b,b1,n,	Makkaroni a,a1, Vegetarische Bolognese Soße j,d, ger. Käse 1,b,c,b1, Chinakohl Salat	Kaiserschmarrn a,a1,b,c,b1,  Zimt / Zucker Apfelmus 2,
<b>Nachspeise</b> 1,00 €	Pfirsich- Maril.Joghurt b,b1	Bio-Schoko- pudding a,a1,b,b1	Bio-Applemark 2,	Früchtequark 12,	Bio-Pfirsich Kompott	Bio-Bananen- joghurt b,b1	Cremespeise Vanille b,b1
<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

### 43. Bestellwoche vom 21.10. – 27.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	21	22	23	24	25	26	27
<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 von Suppe(n) und/oder Nachspeise(n) 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;