

# 46. Bestellwoche vom 11.11.2024 – 17.11.2024

	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024	Samstag 16.11.2024	Sonntag 17.11.2024
<b>Tagessuppe 1,00 €</b>	Rieberle Suppe 2,a,a1,c,	Karottensuppe a,	Backerbsensup. 97,a,a1,b,c,b1,	Zucchinicreme- suppe a,	Ger. Grießsuppe 97,a,a1,b,b1,	Eierflocken- suppe 97,c,	Gemüse-Klößchen- suppe 2,a,a1,b,c,b1,
<b>Hauptgang 1 Vollkost 8,95 €</b>	Hähnchen- Cordon-Bleu Bio- Sahnekartoffeln b,b1 Leipziger Allerlei	Geräuchertes Wammerl 1,2, Spätzle a,a1,b,c,b1, Linsengemüse a,a1,j,d,	Seelachs- Ragout in Kräuterrahm a,a1,a4,b,e,b1 Petersilien- Kartoffeln Karottengemüse	Pichelsteiner- eintopf 97, Semmel a,	Topfenstrudel a,a1,b,c,b1 Vanillesoße b,b1	Warmer Leberkäse 1,2,3,12,16, Bouillonkartoffel d,	Rinderschmor- braten 93,97,d,n, Rinderbratensauce 97 Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1 Apfelrotkraut 6,
<b>Hauptgang 2 Schonkost Diabetiker geeignet 8,95 €</b>	Geflügelbällchen 16,a,a1,c Kapernsoße b,b1 Bio-Reis Sellerie Salat 4	Pasta Pfanne mit Hähnchenbrust- filet a,a1 Gemischter Salat 2,b,b1,n	Nudel- Hackfleisch- auflauf 97,12,a,a1,b,c,b1, Rinderbratensau- ce 97 Chinakohl Salat	Rahmchampigno n 2,a,a1,b,b1 Semmelknödel 1,a,a1,c Gemischter Salat 2,b,b1,n	Seelachsfilet gedünstet e, Kräutersoße b,b1, Bio-Kartoffeln Bio-Kürbis- Pastinaken- gemüse	Feine Bratwurst (Kalb, Schwein) 16, Rinderbratensauc e 97 Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n Rahmspinat b,b1,	Putenrollbraten Geflügelsauce 2,a,a1,c Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1, Kaisergemüse
<b>Hauptgang 3 Vegetarisch 8,95 €</b>	Gemüse- lasagne a,a1,b,c,b1,d, Sellerie-Salat 4,	Germknödel mit Pflaumenmus a,a1 Vanille- Mandelsauce b,b1	Vegetarisch gefüllte Paprika a,a1,d,h, Tomatensoße 97, Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n,	Spinat-Käse- spätzle b,b1, Röstzwiebeln a,a1, Gemischter Salat 2,b,b1,n	Bio-Bandnudeln a,a1 Käsesoße b,b1 Endivien Salat	Gemüse- Knusper- Frikadelle a,a1,d, Kartoffelsalat 1,h,	Gebackener Camembert a,a1,b,b1, Preiselbeeren Sahnekartoffeln b,b1, Gemischter Salat 2,b,b1
<b>Nachspeise 1,00 €</b>	Bio-Heidelbeer- joghurt b,b1,	Bio-Vanille- Grießpudding a,a1 b,b1,	Bio-Birnen- Kompott 12,	Mandarinen- quark b,b1	Bio-Apfelmark 2	Puddingdessert Butterkeks a,a1,b,b1	Cremespeise Vanille b,b1
<b>Beilagensalat 1,80 €</b>							
<b>Große Salatschale 8,05 €</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 **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!**

Nr.

Tour:

## 46. Bestellwoche vom 11.11. – 17.11.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	11	12	13	14	15	16	17
<b>Tagessuppe</b>							
<b>Hauptgang 1 Vollkost</b>							
<b>Hauptgang 2 Schonkost</b>							
<b>Hauptgang 3 Vegetarisch</b>							
<b>Nachspeise</b>							
<b>Gemüse statt Salat</b>							
<b>Salat statt Gemüse</b>							
<b>Beilagensalat</b>							
<b>Große 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)

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