

### 03. Bestellwoche vom 13.01.2025 – 19.01.2025

Nr.

Tour:

	Montag 13.01.2025	Dienstag 14.01.2025	Mittwoch 15.01.2025	Donnerstag 16.01.2025	Freitag 17.01.2025	Samstag 18.01.2025	Sonntag 19.01.2025
<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 a,a1,b,c,b1, 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,	Entengulasch in Orangensoße 2,a,a1,c, Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1, Rosenkohl
<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 h,	Nudelaufwurf 12,a,a1,b,c,b1,  Kräutersoße b,b1, Endivien Salat	Kartoffelnocken b,b1, Tomatensoße 97,  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  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- Apfelkompott 2,	Früchtequark 12,	Bio-Pfirsich Kompott	Bio-Bananen- joghurt b,b1	Cremespeise Vanille b,b1
<b>Beilagensalat</b> 1,80 €							
<b>Große Salatschale</b> 8,05 €							

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

### 03. Bestellwoche vom 13.01. – 19.01.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	13	14	15	16	17	18	19
<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;