

# 11. Bestellwoche vom 10.03.2025 – 16.03.2025

	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025	Samstag 15.03.2025	Sonntag 16.03.2025
<b>Tagessuppe</b> <b>1,00 €</b>	Buchstaben- suppe 97,a,a1,c	Gemüsesuppe a,	Spargelsuppe a,	Brühe mit Schöberl 97,a,a1,c	Tomatensuppe 97	Gemüsesuppe Minestrone a,a1,c,	Kräuter-Klößchen- Suppe 2,a,c,n
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>  <b>8,95 €</b>	Bayrisches Haxen Bratengulasch Bio-Ofengemüse	Schinkennudeln 1,2,16, a, a1, c Tomatensoße 97 Chinakohl Salat	Kasselerrücken- steak 1,2 Bio- Petersilien- kartoffeln Bio-Sauerkraut	Spaghetti a,a1 Bolognese(Rind) 97, geriebener Käse 1,b,c,b1 Endivien Salat	Seelachsfilet gebacken a,a1,e,h Remoulade 1,2,4,12,c,h Kartof.-Gurken- salat 1,h Zitronenecke	Westernpfanne mit Gemüse u. Fleischbällchen 1,,2,,a,a1 Bohnen Salat 4	Rindfleisch „Stroganoff“ 4,h Bio- Rosmarinkartoffeln Bio-Balkangemüse
<b>Hauptgang 2</b> <b>Schonkost</b> <b>Diabetiker</b> <b>geeignet</b>  <b>8,95 €</b>	Hähnchenbrust- filet Champ.Soße 2,b,b1, Rigati Nudeln a,a1 Florentinersalat 4,d	Seelachsfilet Italiano Zitr.Soße a,a1,a4,b,b1 Gemüsereis d, Kürbis-Pastin. Gemüse	Käse-Tortellini a,a1,b,b1 Weiße Soße mit Gemüsewürfel Gemischter Salat 2,b,b1,n	Königsberger- klopse a,a1,b,b1 Kapernsoße b,b1 Bio-Reis Bio- Karottengemüse	Dampfnudel a,a1,b,c,b1  Vanillesoße b,b1	Geflüg Hacksteak a,a1 Geflügel.-Sauce 2,a,a1,c Kartoffel-Karott.- Püree b,b1 Tomat. -Zucchini, Selleriemix d	Hähnchenkeule b,b1 Geflügelsauce 2,a,a1,c Bio- Rosmarinkartoffeln Bio-Kaisergemüse
<b>Hauptgang 3</b> <b>Vegetarisch</b>  <b>8,95 €</b>	Hirten Pfanne (Reisnudel- pfanne mit Gemüse) a, a1, b, b1 Florentinersalat 4, d	Gemüsestrudel 1,12,a,a1,b,c,b1,d Käsesoße b,b1 Bio-Kartoffeln Chinakohl Salat	Spinat-Omelette b,c,b1,d Hollandaisesoße b,c,b1 Rahmkartoffeln b, b1 Gem.Salat 2,b,b1,n	Veganes Maultaschen- Gemüse Curry a,a1,a5,d, Endivien Salat	Gemüse-Eintopf Vegetarische Klößchen a,a1,c,j,d Bio-Rote-Beete Salat 4,	Käse-Ravioli a,a1,b,b1 Tomatensoße 97 ger. Käse 1,b,c,b1, Bohnen Salat 4	Marillenknödel 12,a,a1,b,c,b1 Vanillesoße b,b1
<b>Nachspeise</b> <b>1,00 €</b>	Kirschjoghurt 12,b,b1	Bio-Schoko- pudding ,a,a1,b,b1	Bio-Buttermilch- dessert b,b1	Bio-Heidelbeer- quark b,b1	Fruchtcocktail 12,	Bio-Milchreis b,b1	Kuchendessert a,a1,c
<b>Beilagensalat</b> <b>1,80 €</b>							
<b>Große Salatschale</b> <b>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:

## 11. Bestellwoche vom 10.03. – 16.03.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	10	11	12	13	14	15	16
<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)

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;