

17. Bestellwoche vom 21.04.2025 – 27.04.2025

Nr.

Tour:

	Montag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025	Samstag 26.04.2025	Sonntag 27.04.2025
Tagessuppe 1,00 €	Brätpätzle- suppe 97,a,a1,c,	Gemüsesuppe a	Spargelsuppe a,	Brühe mit Schöberl 97,a,a1,c	Tomatensuppe 97	Spinatcreme- suppe a	Kräuter-klößchen- Suppe 2,a,,c,n
Hauptgang 1 Vollkost 8,95 €	Burgunder – Ochsenbraten 1,2 Burgunder Soße 93,n Kartoffel- Kroketten b,b1 Frühlingsgem.	Schinkennudeln 1,2,16,a,a1,c Tomatensoße 97, Chinakohl-Salat	Kasslerrücken- steak 1,2 Petersilien- kartoffel Sauerkraut	Spaghetti a,a1 Sauce Bolgnese (Rind) 97, ger. Käse 1,b,c,b1 Endiviensalat	Seelachs gebacken e,h,a,a1 Remouladen- sauce 1,2,4,12,c,h Kartoffelsalat 1,h	Westernpfa. M. Gemüse u. Fleischbällchen1, 2,a,a1 Bohnen Salat 4	Rindfleisch Stroganoff 4,h Rosmarinkartoffel Balkangemüse
Hauptgang 2 Schonkost Diabetiker geeignet 8,95 €	Hähnchenkeule b,b1 Geflügelsauce 2,a,a1,c Kartoffel Gratin 1,2,b,c,b1,n Leichtes Mischgemüse	Seelachsfilet Italiano Zitronensauce b, b1,a,a1,a4 Gemüserais d Kürbis- Pastinakengemü- se	Käse-Tortellini a,a1,b,b1 Weiße Sauce mit Gemüswürfel Gem. Salat 2,b,b1,n	Königsb. Klopse A,a1,b,b1 Kapernsauce b,b1 Bio-Reis Bio-Karotten- gemüse	Dampfnudela,a1,b c,b1, Vanillesoße b,b1,	Geflügelhack- Steak a,a1 Geflügelsauce 2,a,a1,c Kartoffel-Karotten Püree b,b1 Tom.-Zuc.- Sellerie Mix d	Schweinefilet in Pfefferling-Rahm 2,b,b1 Rosmarinkartoffel Kaisergemüse
Hauptgang 3 Vegetarisch 8,95 €	Hirten Pfanne (Reisnudel- pfanne mit Gemüse) a,a1,b,,b1, Florentiner Salat 4,d	Gemüsestrudel 1,12,a,a1,b,c,b1,d Käsesauce b,b1 Bio-Kartoffel	Spinatomlette b,c,b1,d Hollandaise- sauce b,c,b1 Rahmkart.b,b1, gem. Salat 2,b,b1,n	Veg.- Maultaschen- Gemüse-Curry a,a1,a5,d Endiviensalat	Gemüse -Eintopf Veg. Klößchen a,a1,c,j,d Rote Beetesalat 4	Käse-Ravioli a,a1,b,b1, ger. Käse 1,b,c,b1 Tomatensauce 9 7 Bohnen Salat 4	Marillenknoedel 12,a,a1,b,c,b1 Vanillesauce b,b1
Nachspeise 1,00 €	Puddingcreme Birne,b,b1	Schokopudding a,a1,b,b1,	Buttermilch- dessert b,b1	Heidelbeerquark B,b1	Fruchtcocktail 12	Milchreis b,b1,	Kuchendessert a, a1, c
Beilagensalat 1,80 €							
Große Salatschale 8,05 €							

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

17. Bestellwoche vom 21.04. – 27.04.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	21	22	23	24	25	26	27
Tagessuppe							
Hauptgang 1 Vollkost							
Hauptgang 2 Schonkost							
Hauptgang 3 Vegetarisch							
Nachspeise							
Gemüse statt Salat							
Salat statt Gemüse							
Beilagensalat							
Große Salatschale							

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

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;