

12. Bestellwoche vom 16.03.2026 – 22.03.2026

	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
Tagessuppe 1,10 €	Riebelesuppe 2,a,a1,c,	Karottensuppe a,	Backerbsensuppe 97,a,a1,b,c,b1,	Zucchinicreme- suppe a	Eierflocken- suppe,97,c	Geröstete- Grieß- suppe 97,a,a1,b,b1	Gemüse-Klöß.- suppe 2,a,a1,b,c,b1,
Hauptgang 1 Vollkost 9,95 €	Schweine- Cordon-Bleu 1,2,a,a1,b,b1, Sahnekartoffeln b,b1, Leipziger Allerlei	Geräuchertes Wammerl 1,2, Bio-Spätzle a,a1,b,c,b1, Bio-Linsen- gemüse a,a1,j,d,	Seelachs Ragout in Kräuterrahm. 93,a,a1,a4,b,e,b1 Bio -Kartoffeln Bio- Karotten- gemüse	Pichelsteiner- eintopf 97 Semmel a	Topfenstrudel a,a1,b,c,b1 Vanillesoße b,b1	Warmer Leberkäse 1,2,3,12,16, Bio- Bouillonkartoffeln d,	Burgunder- Schweinenacken- braten 93,n Burgunder Soße 93,n Kartoffel-Kroketten Bohngemüse
Hauptgang 2 Schonkost Diabetiker geeignet 9,95 €	Geflügelbäll- chen 16,a,a1,c, Kräutersoße b,b1, Bio-Vollkornreis Gemischter- Salat 2,b,b1,n,	Pasta Pfanne mit Hähnchen- brustfilet a,a1, Bio-Selleriasalat 4,d	Nudel- Hackfleisch- auflauf 97,12,a,a1,b,c,b1 Rahmsoße 97,b,b1 Chinakohlsalat	Rahm- champignon 2,a,a1,b,b1 Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1 Endiviensalat	Seehechtfilet gedünstet e Kräutersoße b,b1 Bio-Risolee- kartoffeln Kürbis-Pastinak. Gemüse	feine Bratwurst (Kalb,Schwein) 16 Rinderbratensauc- e 97 Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n Rahmspinat b,b1	Putenbraten Geflügelsoße 2,a,a1,c Geröstete- Semmelknödel a,a1,c Karottengemüse
Hauptgang 3 Vegetarisch 9,95 €	Gemüse- lasagne a,a1,b,c,b1,d, Gemischter- Salat 2,b,b1,n	Germknödel mit Pflaumenmus a,a1, Vanille- Mandelsauce b,b1,a,a1,	Kichererbsen Gemüse Bratling a,a1,d, Tomatensoße 97 Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n Chinakohlsalat	Spinat-Käse- spätzle b,b1, Röstzwiebeln a,a1, Endiviensalat	Penne Quattro Formaggi 12,a,a1,a4,b,b1 Gemischter- Salat 2,b,b1,n	Gemüse Knusperfrika- delle a,a1,d, Kartoffelsalat 1,h,	Kart. Taschen mit Frischkäse b,b1 Rahmkartoffeln b,b1 Gemischter-Salat 2,b,b1,n
Nachspeise 1,10 €	Bio-Heidelbeer- joghurt b,b1,	Bio Vanille - Grießpudding	Fruchtcocktail 12,	Bio-Mandarinen- quark b,b1	Bio-Apfelmark 2	Pudd.Butterkeks- dessert a,a1,b,b1	Cremespeise Vanille b,b1,
Beilagensalat 1,80 €							
Große Salatschale 8,05 €							

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. «KDNR»

Tour: «TOUR_NR» «TOUR_NAME»

12. Bestellwoche vom 16.03. – 22.03.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	16	17	18	19	20	21	22
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 «ANREDE» «NAME1» «NAME2»

Adresse «STRASSE»

«PLZ» «ORT» «ORTSTEIL»

Telefon «TEL»

.....
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

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;