

25. Bestellwoche vom 15.06.2026 – 21.06.2026

	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
Tagessuppe 1,10 €	Eierflocken- suppe 97,c	Kürbiscreme- suppe a	Brühe mit Schöberl 97,a,a1,c	Spargelsuppe a,	Gem.-Brühe mit Sternchennudeln a,a1,c	Zucchinicreme- Suppe a	Grießnockerl- Suppe a,a1,c
Hauptgang 1 Vollkost 9,95 €	Gyrospfanne Tatziki b,b1 Bio-Tomatenreis Krautsalat 2,6	Putengulasch 2 Bio-Nudeln a,a1 Bio-Sommer- Gemüse	Schaschlik Pfanne Kartoffel- Wedges a,a1 Balkan-Mix	Cevapcici mit Ajvar a,a1 Djuwetschreis Florentiner Salat 4,d	Seelachsfilet gebacken a,a1,e,h Remouladen- soße 1,2,4,12,c,h Kartoffel- Gurkensalat 1,h Zitronenecke	Kalbsbratwurst 16 Rinderbraten- sauce 97 Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n Mischgemüse	Schweinerollbraten Provence 93,1,2,3,16,a,a1,b,b1,d, m Café de Paris Soße b,b1 Kart.-knödel 1,2,n Bio-Erbesen
Hauptgang 2 Schonkost Diabetiker geeignet 9,95 €	Geflügel- Hackbraten a,a1,b,c,b1,h Waldpilzsoße Kartoffel- Pastinaken- Püree b,b1 Karottengemüse	Kartoffel- Gemüseauflauf b,c,b1,d Hollandaisesoße b,c,b1, Friesensalat 4	Seehechtfilet gedünstet e Leichte Zitronen- soße a,a1,a4,b,b1 Bio-Basmatireis Chinakohl Salat	Putengeschnet- zeltes „Züricher“ 2,b,b1 Bio-Spätzle a,a1,c Bio-Misch- gemüse	Reisauflauf b,c,b1, Vanillesoße b,b1	Warmer Putenleberkäse 1,2,16 Geflügelsauce 2,a,a1,c Risoleekartoffeln Karottengemüse	Putenbraten Geflügelsauce 2,a,a1,c Kartoffelknödel 1,2,n Bio-Mischgemüse
Hauptgang 3 Vegetarisch 9,95 €	Spinatknödel a,a1,b,c,b1, Tomatensoße 97 Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n Frühlings- gemüse	Kaiserschmarrn Zimt/Zucker Bio-Apfelmus 2	Rahmchamp- ignon 2,a,a1,b,b1 Serviettenknödel 2,a,a1,b,c,b1 Chinakohl Salat	Gnocchi- Zucchini- pfanne b,b1 Bio-Florentiner Salat 4,d	Großer Salatteller mit Mozzarella und Balsamicodressi- ng b,b1,h,n Baguette- Brötchen a,a1,a3	Blumenkohl- Käse-Medaillon Kräutersoße b,b1 Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n Gemischter Salat 2,b,b1,n	Quark-Bärrchen a,a1,b,c,b1, Vanillesoße b,b1, Zimt / Zucker
Nachspeise 1,10 €	Bio-Bananen- joghurt b,b1	Vanille-Grieß- pud. a,a1,b,b1	Bio-Buttermilch- Dessert b,b1	Heidelbeerquark b,b1	Bio-Pfirsich- Kompott	Bio-Birnenjoghurt b,b1	Kuchendessert a,a1,c
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.:

Tour:

25. Bestellwoche vom 16.06. – 21.06.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	15	16	17	18	19	20	21
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

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;