36. Bestellwoche vom 31.08.2026 – 06.09.2026

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tagessuppe 1,80 €	Nudelsuppe 97,a,a1,c	Champignon-Suppe 2,a	Pfannkuchen-Suppe 97,a,a1,b,c,b1	Karottensuppe a	Geröstete Grießsuppe 97,a,a1,b,b1	Gemüsesuppe a	Waldpilz-Creme-suppe a,a1,b,b1
Hauptgang 1 Vollkost 11,95 €	Pasta Pfanne mit Hähnchenbrust-filet a,a1 Bio-Friesensalat 4	Frikadellen a,a1,c Rahmsoße 97,b,b1 Bio-Vollkornreis Bio-Bohnengemüse	Hähnchenkeule b,b1 Geflügelsauce 2,a,a1,c Kartoffelnocken Portion Kohlrabigemüse	Mailänderschnitzel a,a1,b,c,b1 Tomatensoße 97 Pennette-Nudeln a,a1 Gem-Salat 2,b,b1,n	Spanische Reispfanne „Paella Ole“ e Gemischter Salat 2,b,b1,n	Bio- Makkaroni a,a1 Veg.-Bolognese Soße j Ger. Käse 1,b,c,b1 Gem-Salat 2,b,b1,n	Gebratener Schweinebauch Kümmelsoße Kartoffel Taler Bio-Sommer-gemüse
Hauptgang 2 Schonkost Diabetiker geeignet 11,95 €	Rindfleischbäll-chen a,a1,b,c,b1,h Rinderbraten-sauce 97 Vollkornnudeln a,a1 Karottengemüse	Gemüseauflauf 12,b,c,b1 Sahnesoße b,b1 Gemischter Salat 2,b,b1,n	Soja-Gemüse-geschnetzeltes a,a1,a4,b,j,b1 Bio-Würfel-kartoffeln 2,n Florentiner Salat 4,d	Seelachsfilet gedünstet e Senfsoße b,b1,h Bio-Kartoffeln 2,n Bio-Karotten-Pastinakengem.	Dampfnudel a,a1,b,c,b1 Vanillesoße b,b1	Warmer Kalbskäse 16 Rinderbraten-sauce 97 Kartoffelpüree 2,13,b,b1,n Karotten-Fenchelgemüse	Hähnchenbrustfilet Soße Café de Paris Bio-Spätzle a,a1,c Karotten-Sellerie-Gemüse d
Hauptgang 3 Vegetarisch 11,95 €	Bio-Bandnudeln a,a1 Käsesoße b,b1 Bio-Friesensalat 4	Quark-Pfannkuchen a,a1,b,c,b1 Vanillesoße b,b1	Goudatasche a,a1,b,c,j,b1,d,h Quark-Dip b,b1 Sahnekartoffeln b,b1 Florentiner Salat 4,d	Kartoffel-Rösti mit Pilzen und Käse überbacken 2,12,b,b1 Gem.-Salat 2,b,b1,n	Frühlingsrolle Vegetarisch a,a1,c,j Asia-Dip Bio-Gemüsereis d Gemischter Salat 2,b,b1,n	Veganes Maultaschen-Gemüse Curry a,a1,a5,d Gemischter Salat 2,b,b1,n	Gebackener Camembert a,a1,b,b1 ½ Birne-Preiselbeere. Sahnekartoffel b,b1 Gem.-Salat 2,b,b1,n
Nachspeise 1,80 €	Bio-Kirschjoghurt 12,b,b1,	Bio-Schokopudding a,a1,b,b1	Bio-Mandarinen-quark b,b1	Bio-Obst	Fruchtcocktail 12	Bio-Apfel-Zimt-Joghurt b,b1	Puddingcreme Birne b,b1
Beilagensalat 1,80 €							
Große Salatschale 9,55 €							

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!

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

Nr. Tour:

36. Bestellwoche vom 31.08. – 06.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	31	01	02	03	04	05	06
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

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 Eiererzeugnisse
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;