

Unser Angebot: Essen auf Rädern



Essen auf Rädern

Senioren- und
Krankenpflegeverein
Altdorf e.V.

Wir bieten allen Altdorferinnen und Altdorfern ein Essen auf Rädern an und liefern montags bis freitags jeweils eine leckere Mahlzeit frisch auf Ihren Tisch.

Bitte bestellen Sie bei den Fahrern oder bis spätestens **Sonntagabend, 24.00 Uhr** bei der Gemeindeverwaltung unter:

☎ Telefon und Anrufbeantworter: 74 74 0 ☎
oder

☎ Fax: 74 74 10 ☎

Bitte geben Sie an, an welchem Tag Sie welches Menü haben wollen. Das Essen wird Ihnen dann täglich frisch in der Zeit zwischen 11.30 Uhr und 12.30 Uhr geliefert. Dauerbesteller können auch mit einem Bestellschein, der Ihnen jeweils mit den Essen ausgeliefert wird, bestellen.

Monatlich erhalten Sie dann eine Rechnung für Ihre bezogenen Essen. Die Preise betragen für 1 Menü 4,80 Euro zuzüglich einer Liefergebühr pro Anlieferung von 1,20 Euro für Mitglieder und 1,50 Euro für Nichtmitglieder des Senioren- und Krankenpflegevereins.

Gönnen Sie sich ein leckeres Essen. Genießen Sie ganz ohne Einkaufen oder aufwendige Zubereitung ein vollwertiges, schmackhaftes, frisch gekochtes und gesundes Gericht.

Speiseplan				
18.02. bis 22.02.2019	Menü 1	Menü 2	Menü 3 – Supersalat	Menü 4 – Schonkost/Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag	Ungarisches Gulasch vom Rind mit zwei Semmelknödeln und Salatbeilage a.c.g.	Schwabentopf mit Erbsen, Maultasche, Pilzrahmsoße und Bröselspätzle a.c.g.	Salatplatte mit Ei und Camembert, Vollkornbaguette a.g.	Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken und Tomatensoße mit Basilikum (veg.) 1.a.c.g.
Dienstag	Fleischküchle in Rahmsoße mit Rösti und frischem Wurzelgemüse a.c.g.i.	Allgäuer Kässpätzle geschmolzt mit Bergkäse-Emmentaler und verschiedenen Salaten (veg.) 1.a.c.g.	Salatplatte mit Lachsstreifen und Brötchen a.d.	Kalbsfrikassee mit Basmati-Reis und Brokkoli a.g.
Mittwoch	Spaghetti Bolognese, mit Hackfleischsoße, ger. Käse extra und Salatbeilage a.g.	Seelachsfilet in Kokossoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl a.g.d.	Schweizer Wurstsalat mit Vollkornbrötchen 7.a.	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit frischer Kräutersoße Vollkornnudeln und Salatbeilage (veg.) a.c.g.
Donnerstag	Chicken Crossies (pan. Hähnchenstücke) mit hausgem. Spätzle und Kartoffelsalat a.c.g	Kaiserschmarren mit Mandel-Rosinen und Apfelmus mit Maracuja (veg.) a.c.g.h.	Salatcocktail „Milano“ mit Mozzarella und Ciabatta-Brötchen a.g.	Scholle Finkenwerder Art mit Rahmkartoffeln und Salatbeilage 7.a.g.
Freitag	Krustenbraten vom Schwein in Kräuter-Senf-Jus mit Gemüse-Schupfnudeln 7.a.c.	Indon. Nudelgericht Bami Goreng mit geschnetzelter Hähnchenbrust und Salatbeilage a.c.	Salatplatte mit Schweine-Kräuterfilet und Dinkelbrötchen	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gemüse und Tomatenscheiben (veg.) a.c.g.

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH: a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a. b) Pizzaschnitte vegetarisch a.g.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffen, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gepökelt, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel.

Allergene Stoffe: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch-Lactose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere

Änderungen vorbehalten!