



In Kooperation mit der Gemeinde Altdorf

# Essen auf Rädern



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 13.00 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 5,05 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				
14.2. bis 18.2.2022	Menü 1	Menü 2	Menü 3 – Supersalat	Menü 4 – Schonkost/Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
<b>Montag</b>	Rahmgulasch vom Rind mit zwei Semmelknödeln und Salatbeilage a.c.g.	Schwabentopf mit Erbsen, Maultasche, Pilzrahmsoße und Bröselspätzle a.c.g.	Salatplatte mit Lachsstreifen und Brötchen a.d.	Makkaroni- Auflauf mit Käse überbacken und Tomatensoße mit Basilikum (veg.) 1.a.c.g.
<b>Dienstag</b>	Fleischküchle in Pilzrahmsoße mit Rösti und frischem Wurzelgemüse a.c.g.i.	Allgäuer Kässpätzle geschmolzt mit Bergkäse-Emmentaler und verschiedenen Salaten (veg.) 1.a.c.g.	Schweizer Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.	Kalbsfrikassee mit Basmati-Reis und Brokkoli a.g.
<b>Mittwoch</b>	Spaghetti Bolognese, mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse extra und Salatbeilage a.g.i.	Seelachsfilet in Kokossoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl a.g.d.	Bunte Salatplatte mit Ei und ger. Pinienkernen, Farmerbrötchen a.	Blumenkohl- Käse-Medaillon mit frischer Kräutersoße Vollkornnudeln und Salatbeilage (veg.) .a.c.g.
<b>Donnerstag</b>	Chicken Crossies (pan. Hähnchenstücke) mit Bratensoße Bauerspätzle 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 Rauchfleischwürfel, Rahmkartoffeln und Salatbeilage 7.a.g.
<b>Freitag</b>	Krustenbraten vom Schwein in Kräuter-Senf- Jus mit Gemüse-Schupfnudeln 7.a.c.	Indon. Nudelgericht Bami Goreng mit geschnetzelter Hähnchenbrust und Salatbeilage a.c.i.	Salatplatte mit Kräuterfilet vom Schwein und Dinkelbrötchen 7.a.	Hausgemachtes Kartoffel- Gemüsegratin mit 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!**