

In Kooperation mit der Gemeinde Altdorf bietet der



# Senioren- und Krankenpflegeverein Altdorf e.V. Essen auf Rädern



für seine Mitglieder.

Unser geschultes, ehrenamtliches Team liefert Ihnen von montags bis freitags ein bekömmliches Mittagessen. Bestellen können Sie bis spätestens Sonntagabend bei der Gemeindeverwaltung unter:

**Telefon und Anrufbeantworter: (0 70 31) 7 47 40**  
**oder Fax: (0 70 31) 74 74 10**

Der ausgefüllte Bestellschein kann auch in den Rathausbriefkasten geworfen werden. Stammkunden können den Bestellschein spätestens freitags unseren Fahrer\*innen mitgeben. Bitte geben Sie an, an welchem Tag Sie welches Menü haben wollen. Bestellungen gelten für eine Woche. Nachbestellungen und Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden.

Das Essen wird Ihnen täglich in der Zeit von 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr an die Haustür zusammen mit dem Bestellschein der Folgeweche geliefert.

Der Preis für jedes Essen beträgt **7,50 Euro** inkl. gesetzl. MwSt.

Speiseplan				
4.9. bis 8.9.2023	Menü 1	Menü 2	Menü 3 – Supersalat	Menü 4 – Schonkost/Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
<b>Montag</b>	Spaghetti mit Rindfleischbolognese ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.c.g.i.	Drei Kartoffeltaschen gef. mit Tomaten- Mozzarella und buntem Rahmgemüse Veg. a.g.	Bayrischer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.c.	Hoki Fischfilet „Müllerin“ mit Käse- Sahne-Kartoffeln und Brokkoli a.d.g.
<b>Dienstag</b>	Rahmgulasch vom Rind mit hausgemachten Knöpfele und Mischgemüse a.c.i.	Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Bunte Salatplatte mit Räucherlachs und Dreispitzbrötchen a.	Rührei mit Pilzragout und Salzkartoffeln Veg. a.c.g.
<b>Mittwoch</b>	Drei Maultaschen mit Zwiebelschmelze und buntem Kartoffelsalat a.c.	Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott Veg. a.c.g.	Salatplatte mit mariniertem Feta und Körnerbrötchen a.g.	Kalbsbratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin a.c.g.
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenschnitzel Cordon bleu mit Bratensoße, gebr. Kartoffeln und Salatbeilage 1.7.a.c.g..	Feine Nudelpfanne mit Erdnussbuttersoße, Champignons und frischem Gemüse Veg. a.e.g.	Salatplatte mit gefülltem Schinkenröllchen, Ei und Baguettebrötchen 7.a.c.	Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße, Rösti rote Beete a.c.g.
<b>Freitag</b>	Hausgemachtes Fleischküchle in Kräuter-Senf-Jus mit Bauernspätzle und Salatbeilage a.c.g.	Rhein. Sauerbraten vom Rind mit Mandeln, Rosinen, Apfelrotkohl und Semmelknödeln a.c.g.	Kleines paniertes Schnitzel mit verschiedenen Salaten, Brötchen a.c.g.	Zwei veg. Schnitzel mit Käse gefüllt, Joghurt- Kräutersoße, Paella-Reis und Salatbeilage Veg. a.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, Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere

**Änderungen vorbehalten!**