

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				
11.11. bis 15.11.2023	Menü 1	Menü 2	Menü 3 – Supersalat	Menü 4 – Schonkost/Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag	Grillbratwurst mit BBQ-Soße, Würfelkartoffeln und Krautsalat	Putenschnitzel in Kräuterrahmsoße mit hausgem. Knöpfele und Grillgemüse 1.a.c.g.	Bunte Salatplatte mit Schwarzwälder Rauchfleisch, Brötchen 7.a.	Veget. Frühlingsrolle mit süß- saurer Soße, Reis und Salatbeilage f.i.
Dienstag	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffel-Gurkensalat a.c.g.	Österreichischer Grießschmarren mit Apfelrahmkompott (veg.) a.c.g.	Salatplatte mit verschiedenen Käsesorten und Ciabatta 1.a.	Hackbraten (Kalb/Rind) in Schmorgemüesoße mit Polenta-Taler a.c.g.
Mittwoch	Hähnchen-Gyros mit Zwiebelwürfel, Djuvec-Reis und Tsatsiki g.	Gebatene Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat a.c.	Multivitaminsalat mit Gemüse-Nuggets und Körnerbrötchen a.	Zwei Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken (veg.) 1.a.g.
Donnerstag	Jägerbraten vom Rind mit Rösti und Salatbeilage a.c.g.	Drei Eierpfannkuchen mit Hackfleischfüllung und Blattsalat-Feldsalat a.c.g.	Tessiner Wurstsalat mit Rauchfleisch und Baguettebrötchen 7.a.	Rote Paprikaschote gef. mit Datteln und Feigen in Currysoße, mit Salzkartoffeln und Karottenstiften (veg.) .c.g.
Freitag	Gegrillter Schweinehals in Balsamico- Jus mit Gemüse-Schupfnudeln 7.a.c.	Bunte Gnocchi in Gorgonzolasoße mit Tomatensalat (veg.) a.g.	Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen und Sesambrotchen 7.a.	Seelachs „Müllerin“ in Dillrahmsoße mit Schnittlauchkartoffeln und Salatbeilage 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!