

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				
16.10. bis 20.10.2023	Menü 1	Menü 2	Menü 3 – Supersalat	Menü 4 – Schonkost/Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Krautsalat mit Ananas a.c.g.	Schollenfilet in Zitronen-Dillsöße mit Mexikogemüse und Salzkartoffeln a.g.	Chefsalat mit Ei und gek. Schinken, Sesambrotchen 7.a.c.	Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Salatbeilage (veg.) a.c.g.
Dienstag	Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.j.	Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Sesam, Orangensoße, Schupfnudeln und Salatbeilage a.c.g.	Salatplatte mit Lachspfannkuchen Farmerbrötchen a.d.	Pilzragout mit Spargelstücken, zwei Flädle und Schonkostgemüse (veg.) a.c.g.
Mittwoch	Fleischküchle mit Speckkartoffeln und frischem Möhrengemüse a.c.g.j.i.	Vegetarische Frühlingsrolle in Asia-Soße mit Reis und Salatbeilage f.	Kleines paniertes Schnitzel mit verschiedenen Salaten und Brötchen a.c.g.	Ital. Nudelgericht mit Hackfleisch-Gemüesoße vom Rind, ger. Käse a.c.g.i.
Donnerstag	Hähnchen-Knusperschnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.	Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus (veg.) a.c.g.	Ital. Salatplatte mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Ciabatta 7.a.	Alblinsengericht mit frischem Gemüse, Joghurt-Dip und Vollkorn- Teigwaren (veg.) a.c.g.
Freitag	Sahnegeschnetzeltes mit Brösel- Knöpfele und Salatbeilage a.c.g.	Drei Gemüseaultaschen in Zwiebelschmelze mit Kartoffelsalat (veg.) 1.a.c.g.	Bunte Salatplatte mit Bergkäse und Artischocken, Baguettebrötchen	Mailänder Seelachsfilet in Tomaten-Basilikum-Soße, Tagliatelle und Grillgemüse a.c.

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!