

# KALENDERWOCHE

# 32

Vor- und Zuname  
Straße, Ort

DER PARITÄTISCHE

Essen auf Rädern

KW 32

## SPEISEPLAN

	Montag 05.08.2024	Dienstag 06.08.2024	Mittwoch 07.08.2024	Donnerstag 08.08.2024	Freitag 09.08.2024	Samstag 10.08.2024	Sonntag 11.08.2024
Tagessuppe	Eierstich- bällchensuppe	Brokkolicreme- suppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maulaschensuppe	Waldpilzcreme- suppe	Brätknödel- suppe
Senioren- Vollkost	Cevapcici vom Rind, gebratene Zwiebelscheibe, Dijweischreis von Bio Tomaten und Blattsalat	Putengulasch mit Bio Hörchennudeln und Paprika- Endiviansalat	Geschwollene mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Karotten- Erbsengemüse	Susländer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Tomatensalat	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen- soße	Fleischkühle mit Kartoffel- Erbsenpüree und Petersilien- Butterkarotten	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirellnudeln und Rahm- böhnchen
Vegetarische Kost	Bio Vollkornnudeln mit hausgemachtem Pesto, geraspeltem Parmesan und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Chili sin carne mit Fladenbrot und Schmanddip	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle von Bio Tofu mit Lauchrahm- gemüse	Marillenknödel mit Butterbröseln und Vanillesoße	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und Buttergemüse
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).</small>	Frikasee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risolee-Kartoffeln	Roulade vom Schwein "Hausfrauen Art" mit Prinzess- bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße, Bio Vollkornnudeln und Blumenkohl- Brokkoligemüse	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischkühle mit Kartoffel- Erbsenpüree und Petersilien- Butterkarotten	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirellnudeln und Rahm- böhnchen
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Himbeer	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Obstgarten	Pudding Duo Swirl
	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen

Gewünschtes Menü bitte im jeweiligen Kästchen ankreuzen. Bei Dauerbestellungen muss der Speiseplan nicht abgegeben werden.

Die Küche behält sich vor, geringfügige Änderungen vorzunehmen!

Bei Fragen: Telefon 0 8 2 1 / 4 4 0 1 0 4 - 2 1 und - 2 2 (Mo-Fr. 8:00 - 12:00 Uhr)

Abgabetermin spätestens bis zum:

23.07.2024

beim Zustelldienst per Fax 0821/ 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006



Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Nitritpökelsalz und/oder Nitrat), 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker (z.B. Natriumglutamat), 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: gewachst, 8: mit Phosphat, 9: mit Süßungsmittel(n), 10: enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 11: mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln