

KALENDERWOCHE

Vor- und Zuname
Straße, Ort

1

DER PARITÄTISCHE

Essen auf Rädern

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

KW 1	SPEISEPLAN						
	Montag	Dienstag	Silvester	Neujahr	Freitag	Samstag	Sonntag
29.12.2025	30.12.2025	31.12.2025	01.01.2026	02.01.2026	03.01.2026	04.01.2026	
Karottencreme- suppe	Grießknödel- suppe	Eierschellsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe	Waldpilzcreme- suppe	Bräspätzle- suppe	
Regionales Rinderragout mit Butterkartoffeln und Markgemüse	Frisches Backhendl mit Nudel- Selleriegemüse	Regionaler Schweinebraten mit Spätzle und Selleriegemüse	Schweine-roulade in Käokospanade und Kohlrabi- genüse	Frisches Fischfilet in Kokospanade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner- Gemüseerntopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten	
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten- Zucchinisoße und Reibkäse	Veg. Ravioli dazu Tomaten- Ricottasoße mit Erbissen, Reibkäse und Salzsalaten Blattsalat	Schupfnudel- in Karottensoße und Brokkoliöschen	Gnocchi in Vanillesoße	Dampfnudel mit Vanillesoße	Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok- Gemüse-pfanne mit Sojafleisch- geschnetzeltem und Reis
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten)</small>	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Kürbisgemüse	Schweine- schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauch- Kartoffeln	Regionaler Schweinebraten mit Spätzle und Selleriegemüse	Schweine-roulade Hausfrauen Art mit Kartoffelstampf und Kohlrabi- gemüse	Frisches Fischfilet natur mit Petersiliengemüse Kartoffeln, leichte Soße und Kürbissalat	Hühner- Gemüseerntopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten
Nachtisch	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:

23.12.2025

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

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!
Tagesaktuell können sich vereinzelt Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006

