

KALENDERWOCHE

2

Vor- und Zuname

Straße, Ort



DER PARITÄTISCHE

Essen auf Rädern

KW 2		SPEISEPLAN					
Montag		HI. 3 Könige	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
05.01.2026		06.01.2026	07.01.2026	08.01.2026	09.01.2026	10.01.2026	11.01.2026
Tagessuppe	Selleriecreme- suppe	Kartoffelcreme- suppe	Gemüsebrühe mit Pflankuchenstreifen	Gemüse- Sahnecremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Kürbiscreme- suppe	Leberspätzle- suppe
Senioren- Vollkost	Regionales Schweine- gulasch mit Serviettenknödel und Schwarzwurzeln	Putenfleisch- bällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Kartottensalat	Geschmorte Hähnchenoberkeule mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffelgratin	Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Wirsinggemüse	Jumbo- Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladen-soße	Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffel- würfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse
	A C G I L	A C G I L	A C G I L	A C G I L	A C G I L	A C G I L	A C G I L
Vegetarische Kost	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Tomatensoße, Käse überbacken und Salat	Vegetarische Gemüsestäbchen mit cremiger Spinatsoße und Kartoffel- Selleriepüree	Bio Rigatoni mit vegetarischer Bolognese von Bio Linsen, Ruccola, Reibkäse dazu Salat	Veg. Paprika- Kartottengulasch mit Süßkartoffel- püree	Chili sin Carne mit Semmel	Blumenkohl- medaillon mit Vollkornreis, Blumenkohl- gemüse und Tomatensoße
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten):</small>	Gebratenes Putenschnitzel mit Bratenjus, Kürbisgemüse und Hirsebrei	Putenfleisch- bällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Kartottensalat	Mageres Schweinerücken- steak mit Bouillon- Gemüsekartoffeln	Tranchierte Hähnchenbrust mit Natursoße, Pastinaken- gemüse und Vollkornreis	Seefischfilet mit Kräutersoße und Champignon- Gemüserais	Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffel- würfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse
	A G I L	A C G I L	A B G I L	A B G I L	A D F G I L	A C G I L	A C G I L
Nachttisch	Apfelkompott	Haselnuss Joghurt	Vanillepudding	Pflaumenschnitte	Fruchtbuttermilch- dessert	Grießdessert	Mousse au Chocolat
	3	9	6	A C G I	G	A G	C G H
	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

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006



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!

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