

KALENDERWOCHE

Vor- und Zuname
Straße, Ort

DER PARITÄTISCHE

5

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 5		SPEISEPLAN						
		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	26.01.2026	27.01.2026	28.01.2026	29.01.2026	30.01.2026	31.01.2026	01.02.2026	
Tagessuppe	Eierstich- bällchensuppe	Cevapcici (Geflügel), gebratene Zwiebelscheiben Djuwetschais und Blattsalat	Puten- Paprikagulasch mit Bio	Krafftblühe mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maultaschen- suppe	Waldpilzcreme- suppe	Gemüsesuppe
Senioren- Vollkost	Bio Vollkornnudeln mit Tomaten- Frischkäsesoße, Reibkäse und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Geschwollene mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Kaisergemüse	Regionaler Schweinebraten mit	Röftbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-sosse	Fleischküchle mit Kartoffel- Selleriepüree	Rindergulasch in kräftiger Soße, Servietten- knödel und Karotten-Duo
Vegetarische Kost	Frikassee vom Huhn mit Champignons, Erbosen und Risolee-kartoffeln	Roulade vom Schwein "Hausfrauen Art" mit Weißkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße, Bio Vollkornnudeln und Blumenkohl- Brokkoligemüse	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Putenrollbraten mit Bio "Tomate- Basilikum" mit Kartoffelpüree	Fischfilet mit Kartoffel- Selleriepüree mit Kräuterkartoffeln	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel Zucchinistreifen und Ruccola	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und Buttergemüse
Diät Kost Diese Kost ist für (Angabe der Berechnungs- einheiten)	Nachtisch	Fruchtkocktail	Hinbeerquark	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Pfirsich- Maracujaoghurt	Rindergulasch in kräftiger Soße, Servietten- knödel und Karotten-Duo Haselnuss- pudding
	Kein Essen	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: 20.01.2026

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

Tagesaktuell können sich vereinzelt Rezepte ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006

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

