

KALENDERWOCHE

5

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

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	Brokkolicreme- suppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maultaschen- suppe	Waldpilzcreme- suppe	Gemüsesuppe
Senioren- Vollkost	Cevapcici (Geflügel), gebratene Zwiebelscheiben Dijwetschreis und Blattsalat	Puten- Paprikagulasch mit Bio Hörchennudeln und gekochtem Bohnensalat	Geschwollene mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Kaisergemüse	Regionaler Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-Soße	Fleischkühle mit Kartoffel- Selleriepüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Servietten- knödel und Karotten-Duo
Vegetarische Kost	Bio Vollkornnudeln mit Tomaten- Frischkäsesoße, Reibkäse und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Chili sin carne mit Fiadenbrot und Schmanddip	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle von Bio Tofu mit Lauchrahm- gemüse	Bio Spirelli mit rotem Pesto, Zitronensoße, Zucchinistreifen und Ruccola	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und Buttergemüse
Diet Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).</small>	Frikassee vom Huhn mit Champignons, Erbsen 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	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischkühle mit Kartoffel- Selleriepüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Servietten- knödel und Karotten-Duo
Nachschisch	Fruchtcocktail	Himbeerquark	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Pfirsich- Maraquajoghurt	Haselnuss- pudding
	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

beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@partaet-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

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006



Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Natripökelsalz 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