

KALENDERWOCHE

6

Vor- und Zuname

Straße, Ort

DER PARITÄTISCHE

Essen auf Rädern

KW 6		SPEISEPLAN											
Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
02.02.2026		03.02.2026		04.02.2026		05.02.2026		06.02.2026		07.02.2026		08.02.2026	
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe <small>A F G I</small>	Grießknödel-suppe <small>A C G I</small>	Pfannkuchensuppe <small>A C G I</small>	Tomatensuppe <small>A F G I</small>	Fadennudelsuppe <small>A C I</small>	Bratknödel-suppe <small>A F G I</small>	Kartoffelsuppe mit Lauch <small>A C G I</small>						
Senioren-Vollkost	Indische Puten-Gemüsepfanne mit Tomaten-Currysoße und Basmatireis <small>A F G I K L</small>	Regionales Schweinegeschneitzelles in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchennudeln und Kürbissalat <small>A C F G I J L</small>	Fleischküchle in Jus, mit Zwiebeln und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei <small>A C G I J L</small>	Frisches 1/2 Hendl gegrillt mit Kartoffelsalat <small>A C I L</small>	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und gekochter Selleriesalat <small>A C I 2 3 4 8 9 11</small>	Pikantes Schweinegulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel <small>A C G I J K L</small>	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallennudeln und Buttersen <small>A C F G I J L</small>						
	Bio Gnocchi in Karottensoße und Bio Brokkoliröschen <small>A C F G I L</small>	Vollwert-pfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm <small>A C G I</small>	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing <small>A C F G I J L</small>	Kaspressknödel an Sahne-Lauch dazu frisch gekochter rote Betsalat <small>A C F G I J K L</small>	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus <small>A C 3 8 9 G</small>	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkornsemmel <small>A C I</small>	Gemüse-lasagne mit Tomaten-Frischkäse-soße <small>A C F G I</small>						
Vegetarische Kost													
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Schweinefilet mit Natursoße, Reis und Gemüse-mischung <small>A L</small>	Bio Vollkornnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Pastinakensoße und Karotten <small>A C F G I</small>	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat <small>A F G I J L</small>	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse <small>A 2 3 4 8 9 F G I L</small>	Kabeljau in Eihülle mit Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum <small>A C D F G I L</small>	Pikantes Schweinegulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel <small>A C G I J K L</small>	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallennudeln und Buttersen <small>A C F G I J L</small>						
	Nachtsisch	Pflaumenkompott ⁹	Mandarinquark ⁹	Nuss-Karamell-Kuchen <small>A C G H</small>	Stracciatella-joghurt ⁹	Schokoladen-pudding ⁹	Grießdessert ^{A 9}	Buttermilch-dessert ⁹					
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 angegeben 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@paritaet-bayern.de

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006



Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

Tagesaktuell können sich vereinzelte 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