

# KALENDERWOCHE

# 12

Vor- und Zuname

Straße, Ort

DER PARITÄTISCHE

Essen auf Rädern

KW 12

## SPEISEPLAN

	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025	Samstag 22.03.2025	Sonntag 23.03.2025
<b>Tagessuppe</b>	Selleriecreme- suppe	Kartoffelcreme- suppe	Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen	Gemüse- Sahnecremesuppe	Krautfrühe mit Buchstabennudeln	Kürbiscrème- suppe	Leberspätzle- suppe
<b>Senioren- Vollkost</b>	Regionales Schweine- gulasch mit Serviettenknödel und Schwarzwurzeln	Putenfleisch- bällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Karottensalat	Geschmorter Tafelspitz mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffelgratin	Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Wirsinggemüse	Jumbo- Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladen- soße	Pikantes Würsttegulasch mit Kartoffel- würfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse
<b>Vegetarische Kost</b>	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	Kaiser-schmarren mit Apfelsmus	Gemüse-Frikadelle mit Karottenpüree und Spinat	Bio Rigatoni mit vegetarischer Bolognese von Bio Tomaten und Bio Linsen, Rucicola, Reibkäse dazu Salat	Veg. Paprika- Kartottengulasch mit Süßkartoffel- püree	Chili sin Carne mit Semmel	Blumenkohl- medaillon mit Vollkornreis, Blumenkohlgem üse und Bio Tomatensoße
<b>Diät Kost</b> <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).</small>	Gebratenes Putenschnitzel mit Bratenjus, Kürbisgemüse und Hirsebrei	Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Bio Tomaten, Käse überbacken und Salat	Jungrinder- Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Mischgemüse	T ranchierte Hähnchenbrust mit Natursoße, Pastinaken- gemüse und Vollkornreis	Seefischfilet mit Kräutersoße und Champignon- Gemüserais	Pikantes Würsttegulasch mit Kartoffel- würfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse
<b>Nachttisch</b>	Apfelkompott <sup>9</sup>	Haselnuss Joghurt <sup>H</sup>	Vanillepudding <sup>G</sup>	Pflaumenschnitte <sup>A G</sup>	Fruchtbuttermilch- dessert <sup>G</sup>	Grießdessert <sup>A G</sup>	Mousse au Chocolat <sup>C G H</sup>
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: 04.03.2025 beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de**



**Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!**

**Tagessaktuell 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