



DER PARITÄTISCHE

Vor- und Zuname
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 22

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 22

| | Montag 30.05.2022 | Dienstag 31.05.2022 | Mittwoch 01.06.2022 | Donnerstag 02.06.2022 | Freitag 03.06.2022 | Samstag 04.06.2022 | Sonntag 05.06.2022 |
|---|---|--|--|--|---|--|--|
| Tagessuppe | Karotten- Kokoscremesuppe | Minestrone- Gemüsesuppe | Kartoffelsuppe | Gemüse- Maultaschen- | Kürbiscrème- suppe | Selleriecreme- suppe | Brätknödel- suppe |
| Senioren- Vollkost | Kalbsrahm- braten mit Kroketten und gelben Wachsbohnen | Schweine- schnittzel "Wiener Art" mit Kartoffel- Gurkensalat | Wiener Saftgulasch mit Zwiebeln, dazu Spätzle und Blumenkohl- Brokkoligemüse | 1 große Hähnchenkeule gegrillt mit Paprika- Tomatenreis von Bio Tomaten und gek. Krautsalat | Seelachsfilet an leichter Dillsoße dazu Bio Bandnudeln mit Gemüse | Geschwollene mit Kartoffel- Gemüse Eintopf | Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Kohlrabi- gemüse |
| Vegetarische Kost | Bio Vollkornpenne mit fruchtiger Tomaten- Orangensauce von Bio Tomaten, Reibkäse und Blattsalat | Frischer Spargel mit Kräutersoße und Kartoffeln | Vegt. Tortellini mit Ricotta gefüllt, quattro Formaggi Soße, Reibkäse und Blattsalat | Kartoffelstaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung und Western- Pfannengemüse | Hausgemachter Palatschinken mit Marmelade | Mexikanischer Bohneneintopf mit Semmel | Gnocchi mit grünem Spargel dazu Tomatensoße von Bio- Tomaten |
| Diat Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Broteinheiten) | Bio Spaghetti mit Rindfleisch- Bolognese von Bio Tomaten, Reibkäse und Blattsalat | Schweineleber sauer mit Naturreis und Karottengemüse | Pute natur gebraten mit Bio Spaghetti, Tomatensoße von Bio Tomaten und Bohnen Duo | Bunte Gemüseplatte mit Süßkartoffeln | Seelachsfilet mit leichter Dillsoße und Dampfkartoffeln | Geschwollene mit Kartoffel- Gemüse Eintopf | Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Kohlrabi- gemüse |
| Nachtsch | Pflisichkompott | Quarkdessert | Stracciatellajoghurt | Naturjoghurt mit Himbeeren | Griesspudding | Kaffeecreme | Ehmann Vanilletraum |
| | 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 am

17.05.2022

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



Kontaktstellenummer 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. 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