

# KALENDERWOCHE

# 25

Vor- und Zuname

Straße, Ort

DER PARITÄTISCHE

Essen auf Rädern

**KW 25**

## SPEISEPLAN

	Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024	Samstag 22.06.2024	Sonntag 23.06.2024
<b>Tagessuppe</b>	Eierstich- bällchensuppe	Brokkolicreme- suppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maulschensuppe	Waldpilzcreme- suppe	Brätknödel- suppe
<b>Senioren- Vollkost</b>	Cevapcici vom Rind, gebratene Zwiebelscheibe, Dijwetschreis und Blattsalat	Puten- Paprikagulasch mit Bio Hörnchennudeln und Blumenkohlsalat	Geschwollene mit Bratensöße, Kartoffelpüree und Karotten- Erbsengemüse	Susländer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Frühlings- gemüse	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-öße	Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirallinudeln und Karotten- Duo
<b>Vegetarische Kost</b>	Bio Vollkornnudeln mit hausgenachtem Pesto, geraspeltem Parmesan und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Chili sin carne mit Fladenbrot und Schmanddip	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle von Bio Tofu mit Lauchrahm- gemüse	Marillenknödel mit Butterbröseln und Vanillesöße	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel	Vegetarische Hackbällchen, fleischose Bratenjus, Kartoffelstampf und Buttergemüse
<b>Diät Kost</b> <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 grünem Spargel und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur mit Bratensöße, Bio Vollkornnudeln und Schnittbohnen	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Bio Spirallinudeln und Karotten- Duo
<b>Nachtsch</b>	Fruchtcocktail	Quarkdessert Himbeer	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Obstgarten	Pudding Duo Swirl
	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: **11.06.2024** beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

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

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



Kontrollstellennummer 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