KALENDERWOCHE 37

Vor- und Zuname _____

Straße, Ort _____

DER PARITÄTISCHE

Essen auf Rädern

KW 37	SPEISEPLAN						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	08.09.2025	09.09.2025	10.09.2025	11.09.2025	12.09.2025	13.09.2025	14.09.2025
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe A F G I	Grießknödel-suppe A C G I	Pfannkuchen-suppe A C G I	Tomatensuppe A F G I	Fadennudel-suppe A C I	Kartoffelsuppe mit Lauch A F G I	Brätknödel-suppe A C G I
Senioren-Vollkost	Asiatische Puten-Gemüsepfanne mit Curry-Mangosoße und Basmatireis A B F G I K L	Rinderge-schnetzeltes in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchennudeln und Flageolet-Bohnen A C F G I J	Fleischküchle in Jus mit Tomaten und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei A C G I J L	Frisches 1/2 Hendl gegrillt mit Kartoffelsalat I J L	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und sommerlicher Blattsalat mit klarem Dressing 2 3 4 8 9 11 I J	Pikantes Schweine-gulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel A C G I J K L	Hähnchenbrust in Estragon-soße, Bio Farfallenudeln und Buttererbsen A C F G I J L
Vegetarische Kost	Bio Gnocchi in Karottensoße und Bio Erbsen A C F G I L	Vollwert-pfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm A C G I	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing A C F G I J L	Kaspressknödel an Sahnelauch und Gurken-Schmandsalat mit Tomate A C F G I J K L	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus 3 8 9 A C G	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseeintopf mit Vollkorn-semmel A G I	Gemüse-lasagne mit Tomaten-Frischkäse-soße A C F G I
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs-einheiten).	Schweinefilet mit Natursoße, Reis und Gemüse-mischung A I L	Bio Vollkornnudeln mit Hähnchen-bruststreifen, Pastinakensoße und Karotten A C F G I	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat A F G I J L	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse 2 3 4 8 A F G I J L	Kabeljau in Eihülle mit Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum A C D F G I L	Pikantes Schweine-gulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel A C G I J K L	Hähnchenbrust in Estragon-soße, Bio Farfallenudeln und Buttererbsen A C F G I J L
Nachtisch	Pflaumenkompott 9	Mandarinenquark G	Nuss-Karamell-Kuchen A C G H	Stracciatella-joghurt G	Schokoladen-pudding G	Grießdessert A G	Buttermilch-dessert G
	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen

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

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) *Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006*

Abgabetermin spätestens bis zum: *02.09.2025* **beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de**

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden !

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