



DER PARITÄTISCHE

Vor- und Zunahme
Straße, Ort

Essen auf Rädern

Kalenderwoche 40

KW 40

SPEISEPLAN

	Montag 03.10.2022	Dienstag 04.10.2022	Mittwoch 05.10.2022	Donnerstag 06.10.2022	Freitag 07.10.2022	Samstag 08.10.2022	Sonntag 09.10.2022
Tagessuppe	Kühlschremsuppe	Gemüsesuppe	Minestrone Gemüsesuppe	Spargelcremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Erbssensuppe	Leberspätzlesuppe
Senioren-Vollkost	Kräftiger Gulasch-Eintopf vom Rind mit Kartoffeln, Paprika dazu 1 Semmel	Rinderbraten mit Spätzle und Karotten-Bohnen Gemüse	Zwiebelschmorsteak von der Schweinehäfte mit Weißkohl-Kürbisgemüse und Kroketten	Schweineschnitzel "Münchner Art", Feldsalat mit klarem Dressing und Kartoffelsalat	Kabeljau im Kräuterschnippenmantel in Sellerie-Sahneseife, Lauchgemüse und Bio Bandnudeln	Hackbraten mit Kartoffeln und Wirsing-gemüse	Puten-Sahnegeschneitzeltes mit Bio Spirellinudeln und Buttererbsen
Vegetarische Kost	"Kurkuma" Bio Bandnudeln mit Ratatouille-gemüse von Bio Tomaten und Balkankäsewürfeln	Nudelaufauf mit Bio Makkaroni gratiniert mit Mozzarella dazu frischer Blattsalat der Saison	Vegetarischer Krautstrudel mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat	Paprikaschote mit Couscous gefüllt, Tomatensoße von Bio Tomaten und Rübchen-gemüse	Apfelküchle mit Milchreis und Kirschsöße	Hirtenfanne mit Schafskäse und Gemüse	Tortellini in Sahneseife mit Brokkoli
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Brotinhalten).</small>	Kräftiger Gulasch-Eintopf vom Rind mit Kartoffeln, Paprika dazu 1 Semmel	Rote Bratwurst mit Schwenkartoffeln und Spitzkohl	Putenhackbällchen mit Toskanaseife von Bio Tomaten, Pestonudeln von Bio Penne und grüner Salat	Putenschnitzel in Kräuter-Eihülle mit Tomaten, Oliven und Bio Tagiatelle	Schlemmerfilet in Selleriesahneseife mit Zartweizen-Ebly und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Wirsing-gemüse	Puten-Sahnegeschneitzeltes mit Bio Spirellinudeln und Buttererbsen
Nachtsch	Pflirsichkompott	Kokosquark	Vanilledessert	Schoko-Kokoskuchen	Ananasquark	Mousse Zitrone	Früchtejoghurt
	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

20.09.2022

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



Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

Tagsaktuell 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