

KALENDERWOCHE

44

Vor- und Zuname
Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 44

SPEISEPLAN

	Montag 27.10.2025	Dienstag 28.10.2025	Mittwoch 29.10.2025	Donnerstag 30.10.2025	Freitag 31.10.2025	Samstag 01.11.2025	Sonntag 02.11.2025
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe	Grießknödelsuppe	Pfannkuchensuppe	Tomatensuppe	Fadennudelsuppe	Kartoffelsuppe mit Lauch	Brätknödelsuppe
Senioren-Vollkost	Asiatische Puten-Gemüsepfanne mit Curry-Mangosoße und Basmatireis	Rindergeschneitzes in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchennudeln und Kürbissalat	Fleischkühle in Jus mit Zwiebel-Weiskraut und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei	Frisches 1/2 Hendl gegrillt mit Kartoffelsalat	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und gekochter Karotten-Selleriensalat	Spanferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallennudeln und Buttererbsen
Vegetarische Kost	Bio Gnocchi in Karottensoße und Bio Rosenkohl	Vollwertpfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing	Kaspressknödel an Sahnelauch und Rote Beetesalat mit Schmand	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus	Vegetarische Kohlrrolade mit Zwiebeljus und Karottenpüree	Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Frischkäsesoße
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Schweinefilet mit Natursoße, Reis und Gemüsemischung	Bio Vollkornnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Pastinakensoße und Karotten	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Kartoffelpüree und Petersilien- und Karotten	Kabeljau in Eihülle mit Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum	Spanferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallennudeln und Buttererbsen
Nachtsch	Pflaumenkompott	Mandarinquark	Nuss-Karamell-Kuchen	Straciatella-joghurt	Schokoladenpudding	Grießdessert	Buttermilchdessert
	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: **14.10.2025** 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!



Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006

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