

KALENDERWOCHE

46

Vor- und Zuname

Straße, Ort



Essen auf Rädern

KW 46

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	10.11.2025	11.11.2025	12.11.2025	13.11.2025	14.11.2025	15.11.2025	16.11.2025
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	Grießknödelsuppe	Eiermuschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe	Waldfplizcremesuppe	Brätpätzlesuppe
Senioren-Vollkost	Ungarisches Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Markgemüse	Frisches Backendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio	Susländer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und Rosenkohl	Frisches Fischfilet in Kokospapade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten-Zucchiniisoße und Reibkäse	Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße mit Erbsen, Reibkäse und saisonalem Blattsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Spirat-Knusperrpuffer mit frischem Möhrengemüse und Dill-Schmanddip	Dampfnudel mit Vanillesoße	Potentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleisch-geschmetzeltem und Reis
Diaät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Pfifferlingen	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Bio Nudeln	Putenbraten mager in Natursoße mit Dampfkartoffeln und Buttermais	Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilienkartoffeln, leichter Soße und rote Betsalat	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten
Nachttisch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladenpudding	Himbeerquark	Panna Cotta	Obstgarten
	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: 28.10.2025 beim Zustelldienst per Fax 0821/ 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de



Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

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. 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