

KALENDERWOCHE

Vor- und Zuname



51

Straße, Ort

Essen auf Rädern

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: geschwärtzt, 7: gewachst, 8: mit Phosphat, 9: mit Süßungsmittel(n), 10: enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 11: mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

KW 51		SPEISEPLAN						
		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	15.12.2025	16.12.2025	17.12.2025	18.12.2025	19.12.2025	20.12.2025	21.12.2025	
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe	Grießknödel- suppe	Präinkuchensuppe	A Tomaten- suppe	Fadennudelsuppe	A Brätknödel- suppe	Kartoffelsuppe	A Kartoffelsuppe
Senioren-Vollkost	Indische Puten-Gemüsepfanne mit Tomaten-Currysoße und Basmatireis	Regionales Schweineschnitzel es in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchen nudeln und Kürbissalat	Fleischküchle in Jus mit Zwiebel-Weißkraut und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei	Frisches 1/2 Hendl gebrillt mit Kartoffelsalat	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und gekochter Karotten-Selleriesalat	Pikantes Bratensoße, Röstkartoffeln und Brokkoli-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallen nudeln und Buttererbse	
Vegetarische Kost	Bio Gnocchi in Karottensoße und Bio Rosenkohl	Vollwert-pfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm	Spinatkässespätzle mit Rötzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing	Kaspressknödel an Schnelau und Rote Beete salat mit Schmand	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus	Schwäbischer Kartoffel-Gemüse eintopf mit Vollkorn- semmel	Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Frischkäse- soße	
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)	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-karotten	Kabellau in Eihülle mit Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum	Pikantes Schweine-gulasch mit Brokkoli-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallen nudeln und Buttererbse	
Nachtisch	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:
09.12.2025**

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 Rezepte ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!



Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006