

KALENDERWOCHE

52

Vor- und Zuname

Straße, Ort

DER PARITÄTISCHE

Essen auf Rädern



KW 52

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	HiL Abend	1. Weihnachtstag	2. Weihnachtstag	Samstag	Sonntag
	22.12.2025	23.12.2025	24.12.2025	25.12.2025	26.12.2025	27.12.2025	28.12.2025
Tagessuppe	Kürbisscremesuppe	Gemüsesuppe	Festtagssuppe mit Griesknödel, Leberspätzle und Brätknodel	Pastinaken-Cremesuppe mit Gnocchetti	Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	Erbsensuppe	Leberspätzlesuppe
Senioren-Vollkost	Gyros von der Pute mit Soße, Tzatziki, Tomatenreis und Blumenkohl-Brokkolligemüse	Rinderbraten mit Spätzle und Karotten-Bohengemüse	Geschmorte Medallions von der Schweinehufe, Zwiebelsoße, Haselnuss-Rosenkohl und Fusilli	Bauernentenbrust mit kräftiger Soße, Apfelferkohl und Kartoffelknödel	Boeuf Bourguignon (geschmorte Rinderbrug), französisches Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepurée	Hackbraten mit Kartoffeln und Wirsing-gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirellinudeln und Buttererbsen
Vegetarische Kost	"Kurkuma" Bio Farfalle mit Ratatouille-gemüse und Balkankäsewürfeln	Nudelauflauf mit Bio Makaroni gratiniert mit Mozzarella dazu frischer Blattsalat der Saison	Kürbis-Käsespätzle mit Babyspinat und Röstzwiebeln	Winterlinsagne mit Rosenkohl, Karotten, Kartoffeln, Spitzkohl, Bergkäse und Maronensoße	Cashew-Steckrübensalat mit Sahnewirsing	Hirtenpfanne mit Schafskäse und Gemüse	Tortellini in Sahnesoße mit Brokkoli
Diaät Kost	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln und Fingerringen	Rote Bratwurst mit Schwenkkartoffeln und Spitzkohl	Geschmorte Medallions von der Schweinehufe, Zwiebelsoße, Haselnuss-Rosenkohl und Fusilli	Bauernentenbrust mit kräftiger Soße, Apfelferkohl und Kartoffelknödel	Boeuf Bourguignon (geschmorte Rinderbrug), französisches Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepurée	Hackbraten mit Kartoffeln und Wirsing-gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirellinudeln und Buttererbsen
Nachtsch	Pfirsichkompott	Heidelbeerquark	Zimtmilchreis mit Apfelkompott	Tiramisu	Spekulatiuscreme mit Glühwein-Orangenkompott	Buttermilchdessert Limette	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 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 vereinzelte Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

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