KALENDERWOCHE 45

Vor- und Zuname _____

Straße, Ort _____

PariPflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 45	SPEISEPLAN						
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**	**Samstag**	**Sonntag**
	02.11.2026	**03.11.2026**	**04.11.2026**	**05.11.2026**	**06.11.2026**	**07.11.2026**	**08.11.2026**
Tagessuppe	Karotten-Kokoscremesupp A B F G	Minestrone-Gemüsesuppe A C I	Kartoffelsuppe A F G I	Gemüse-Maultaschensupp 8 A C G I	Kürbiscreme-suppe A F G I	Selleriecreme-suppe A F G I	Brätknödel-suppe A C G I
Vollkost	Sauerbraten mit hausgemachten böhmischen Knödeln und Wirsinggemüse A C G I J L	Schweine-schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Endiviensalat A C F G I J K L	Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeersoße, dazu Spätzle und Petersilien-Pastinakengemüse A C F G I L	1 große Hähnchenkeule gegrillt mit Paprika-Tomatenreis und gekochter Blumenkohlsalat A C F G I L	Seelachsfilet mit Dillsoße, auf Blattspinat und Bio Bandnudeln A C D F G I J L	Geschwollene mit Kartoffel-Gemüseeintopf 4 8 9 A G I J	Schweine-roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Steckrüben-gemüse 2 8 A C F G I J L
Vegetarische Kost	Bio Pasta mit Red Onion Soße, Schnittlauch und Reibkäse A C G I L	Falafel mit Linsencurry und Minz-Dip A F G I L	Vegt. Tortellini mit Ricotta gefüllt, quattro Formaggi Soße, Reibekäse und Blattsalat A C F G I L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Western-Pfannengemüse A C F G I	Germknödel mit Kirschfüllung, Mohnzucker und Vanillesoße 1 3 9 A G	Kartoffelgratin mit Sahnesoße und Kaisergemüse A G I	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelz-zwiebeln und Rote Betesalat A C G I J
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs-einheiten).	Bio Spaghetti mit Rindfleisch-Gemüse-Bolognese, Reibkäse und Blattsalat A C G I J L	Schweineleber sauer mit Naturreis und Karottengemüse A G I L	Pute natur gebraten mit Bio Penne, Tomatensoße und Bohnen Duo A C I	Bunte Gemüseplatte mit Süßkartoffeln A F G I L	Seelachsfilet mit Dillsoße, Mandelbrokkoli und Kichererbsen A D F G I L	Geschwollene mit Kartoffel-Gemüseeintopf 4 8 9 A G I J	Schweine-roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Steckrüben-gemüse 2 8 A C F G I J L
Nachtisch	Pfirsichkompott G	Quarkdessert Kirsche G	Stracciatellajoghurt G H I J	Naturjoghurt mit Himbeeren G	Grießpudding A G	Cappuccino-pudding G	Vanilledessert G
	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!

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006

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: *27.10.2026* **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 Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Allergene: **A:** Glutenhaltige Getreide, **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fische, **E:** Erdnüsse, **F:** Sojabohnen, **G:** Milch, **H:** Schalenfrüchte, **I:** Sellerie, **J:** Senf, **K:** Sesamsamen, **L:** Schwefeldioxid und Sulphite, **M:** Lupinen, **N:** Weichtiere

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