KALENDERWOCHE 46

Vor- und Zuname _____

Straße, Ort _____

PariPflege
Essen auf Rädern Augsburg

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

KW 46	SPEISEPLAN						
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**	**Samstag**	**Sonntag**
	09.11.2026	**10.11.2026**	**11.11.2026**	**12.11.2026**	**13.11.2026**	**14.11.2026**	**15.11.2026**
Tagessuppe	Erbsencreme-suppe A F G I	Pfannkuchen-suppe A C G I	Grießknödelsuppe A C I	Eiermuschel-suppe A C G I	Tomatensuppe A F G I	Blumenkohl-suppe A F G I	Leberknödel-suppe A C I
Vollkost	Putenge-schnetzeltes mit Paprikarahmsoße, Bio Vollkornspirelli und Karottengemüse A C F G I J L	Frische Lasagne mit Rinder-Hackfleisch, Tomatensoße und Blattsalat mit klarem Dressing A C F G I J L	Hackbraten mit Rahmsoße, Bio Farfalle und zweierlei Selleriegemüse A C F G I J K L	Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffel-Eiersalat 2 8 A C G I J K L	Schaschliktopf vom Schwein mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln dazu 1 Semmel A F I J K L	Linsengemüse-Eintopf von Bio Linsen mit Spätzle und Regensburger 2 3 4 8 9 11 A C G I J L	Spanferkelroll-braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut A F G I J L
Vegetarische Kost	Geschwenkte Süßkartoffel-Schupfnudeln mit Pastinaken, Rosenkohl und Kürbis dazu Dip A C G	Bio Makkaroni mit Erbsen-Tomaten-Sahnesoße, geriebenem Gouda und Blattsalat A C G I J	Mediterrane Gemüse-Hirtenpfanne mit Tomatensoße A C G I	Knusprige Blumenkohl-Käsesterne mit Gemüse-Naturreis und Schnittlauchsoße A C F G I L	Blätterteig-Gemüsekuchen mit Salattopping und Joghurtdressing A C F G I J L	Veg. Maultaschen, Zwiebel-schmelz auf Pfälzer Rahm-sauerkraut A C F G I L	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebeljus und Karottenpüree A C E G I J L
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs-einheiten).	Schweine-schnitzel mit Natursoße, Blumenkohl und Couscous A C G I J L	Bio Kartoffel-Gemüseeintopf mit Bio Linsen und Bio Kaisersemmel A F I J L	Geflügelleberkäse mit Kartoffelpüree und Buttererbsen A C F G I J	Naturschnitzel von der Pute mit Tomate gratiniert, Bratensoße und Kräuterkartoffeln A G I J L	Fischcurry mit Hokkaido-Chinakohl und Perlgraupen A B D F G I J L	Linsengemüse-Eintopf von Bio Linsen mit Spätzle und Regensburger 2 3 4 8 9 11 A C G I J L	Spanferkelroll-braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut A F G I J L
Nachtisch	Apfelkompott 3	Erdbeerquark G	Quarkdessert Pfirsich G	Johannisbeer-schnitte A C G	Quarkdessert Birne G	Panna Cotta G	Waldfruchtjoghurt 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!