KALENDERWOCHE 47

Vor- und Zuname _____

Straße, Ort _____

PariPflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 47	SPEISEPLAN						
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**	**Samstag**	**Sonntag**
	16.11.2026	**17.11.2026**	**18.11.2026**	**19.11.2026**	**20.11.2026**	**21.11.2026**	**22.11.2026**
Tagessuppe	Eierstich-bällchensuppe C G I J	Brokkolicreme-suppe A F G I	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln A C I	Kartoffelsuppe A F G I	Maultaschen-suppe A C I	Waldpilzcreme-suppe A F G I	Gemüsesuppe A F G I
Vollkost	Cevapcici (Geflügel), gebratene Zwiebelscheibe, Djuwetschreis und Blattsalat A C I J L	Puten-Paprikagulasch mit Bio Hörnchennudeln und Endiviensalat mit Karottenstreifen A C F G I L	Geschwollene mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Karotten-Erbsengemüse 2 4 9 A F G I J L	Regionaler Schweinebraten mit Kartoffelknödel und bayerisch Kraut 9 A I J L	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-soße A C D G I J K L	Fleischküchle mit Kartoffel-Erbsenpüree und Petersilien-Butterkarotten A C F G I J	Rindergulasch in kräftiger Soße, Serviettenknödel und Rahm-böhnchen A C G I J K L
Vegetarische Kost	Bio Vollkornnudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße, Reibkäse und Blattsalat A C G I	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln A C G I L	Vegetarisches Chili sin carne mit Fladenbrot und Schmanddip A F G I	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle von Bio Tofu mit Lauchrahm-gemüse A C F G I L	Bio Spirelli mit rotem Pesto, Zitronensoße, Zucchinistreifen und Ruccola A C G I	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel A I K	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und A C F G I
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs-einheiten)	Frikasee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risolee-kartoffeln A F G I L	Roulade vom Schwein "Hausfrauen Art" mit Prinzessbohnen und Kartoffelpüree A F G I J	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße, Bio Vollkornnudeln und Blumenkohl-Brokkoligemüse A C G I	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse A C I J	Fischfilet "Tomate-Basilikum" mit Kräuterkartoffeln A D I J	Fleischküchle mit Kartoffel-Erbsenpüree und Petersilien-Butterkarotten A C F G I J	Rindergulasch in kräftiger Soße, Serviettenknödel und Rahm-böhnchen A C G I J K L
Nachtisch	Fruchtcocktail 1	Himbeerquark G	Vanillepudding G	Naturjoghurt mit Kirschen G	Buttermilchdessert Orange G	Obstgarten G	Pudding Duo Swirl 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: *10.11.2026* **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