KALENDERWOCHE 48

Vor- und Zuname _____

Straße, Ort _____

PariPflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 48	SPEISEPLAN						
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**	**Samstag**	**Sonntag**
	23.11.2026	**24.11.2026**	**25.11.2026**	**26.11.2026**	**27.11.2026**	**28.11.2026**	**29.11.2026**
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe A F G I	Grießknödel-suppe A C G I	Pfannkuchensuppe A C G I	Tomatensuppe A F G I	Fadennudelsuppe A C I	Brätknödel-suppe A F G I	Kartoffelsuppe mit Lauch A C G I
Vollkost	Indische Puten-Gemüsepfanne mit Tomaten-Currysoße und Basmatireis A F G I K L	Regionales Schweine-schnetzeltes in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchennudeln und Kürbissalat A C F G I J	Pasta "al Forno" mit Putenhackfleisch, Putenschinken und Paprikaragout 1 3 9 A G I	Frisches 1/2 Hendl gegrillt mit Kartoffelsalat I J L	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und gekochter Karotten-Selleriesalat 2 3 4 8 9 11 I J	Pikantes Schweine-gulasch mit Brokkoli-gemüse und Brezenknödel A C G I J K L	Hähnchenbrust-geschnetzeltes in Estragonsoße, Bio Farfallenudeln und Buttererbsen A C F G I J L
Vegetarische Kost	Bio Gnocchi in Karottensoße und Bio Rosenkohl A C F G I L	Hausgemachte Polentaschnitten mit mediterranem Pfannengemüse und Creme Fraiche A G I	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing A C F G I J L	Kaspressknödel an Schwammerl-soße und Rote Beetesalat mit Schmand A C F G I J K L	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus 3 8 9 A C G	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseeintopf mit Vollkorn-semmel A G I	Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Frischkäse-soße A C F G I
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs-einheiten)	Schweinefilet mit Natursoße, Bio Vollkornnudeln und Gemüse-mischung A I L	Hähnchen-bruststreifen mit Reis, Pastinakensoße und Karotten A C F G I	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat A F G I J L	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Petersilien-kartoffeln und Karottengemüse 2 3 4 8 A F G I J L	Kabeljau in Eihülle mit Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum A C D F G I L	Pikantes Schweine-gulasch mit Brokkoli-gemüse und Brezenknödel A C G I J K L	Hähnchenbrust-geschnetzeltes in Estragonsoße, Bio Farfallenudeln und Buttererbsen A C F G I J L
Nachtisch	Pflaumenkompott 9	Mandarinenquark G	Nuss-Karamell-Kuchen A C G H	Stracciatella-joghurt G	Schokoladen-pudding G	Grießdessert A G	Buttermilch-dessert G
	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen

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

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!