KALENDERWOCHE 49

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 49	SPEISEPLAN						
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**	**Samstag**	**Sonntag**
	30.11.2026	**01.12.2026**	**02.12.2026**	**03.12.2026**	**04.12.2026**	**05.12.2026**	**06.12.2026**
Tagessuppe	Kürbiscreme-suppe A F G I	Gemüsesuppe A F G I	Minestrone A C I	Maronen-Pasti-nakencremesuppe A F G I	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln A C I	Erbsensuppe A F G I	Leberspätzle-suppe A C I
Vollkost	Gyros von der Pute mit Soße, Tzatziki, Tomatenreis und Blumenkohl-Brokkoligemüse A F G H I K	Rinderbraten mit Spätzle und Karotten-Bohnengemüse A C F G I J L	Zwiebelschmor-steak von der Schweinehüfte mit Weißkohl-Kürbisgemüse und Kroketten A C F G I J K L	Schweine-schnitzel "Münchner Art", Feldsalat mit klarem Dressing und Kartoffelsalat A C F G I J K L	Fischfilet im Kräuter-Knuspermantel in Sellerie-Sahnesoße mit Risi Bisi und Blattsalat A C D F G I J K L	Hackbraten mit Kartoffeln und Wirsing-gemüse A C F G I J K	Putenrollbraten mit Bio Spirelli-Nudeln und Buttererbsen A C F G I J L
Vegetarische Kost	"Kurkuma" Bio Farfalle mit Ratatouille-gemüse und Balkankäse-würfelchen A C G I L	Nudelauflauf mit Bio Makkaroni gratiniert mit Mozzarella dazu frischer Blattsalat der Saison A C F G I J L	Vegetarischer Krautstrudel mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat A C F G I J L	Mallorquinischer Kartoffel-Gemüse-Tumbet mit geschmorten Tomaten, Sonnenblumenkern en, Pfannenbrot A G I	Veg. Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Bio Bandnudeln mit Gemüse A C F G I J	Hirtenpfanne mit Schafskäse und Gemüse A F G I	Tortellini in Sahnesoße mit Brokkoli A C F G I L
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs-einheiten).	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln und Fingermöhren A C F G H I J L	Rote Bratwurst 4 8 9 mit Süßkartoffelpüree und Spitzkohl A G I J L	Toskanabällchen (Pute) mit Pestonudeln von Bio Penne und grüner Salat A C G I J K	Putenschnitzel natur mit Tomaten, Oliven und Bio Tagliatelle A C I J	Schlemmerfischfil et in Selleriesahne-soße mit Zartweizen-Ebly und Blattsalat A C D F G I J K L	Hackbraten mit Kartoffeln und Wirsing-gemüse A C F G I J K	Putenrollbraten mit Bio Spirelli-Nudeln und Buttererbsen A C F G I J L
Nachtisch	Pfirsichkompott	Heidelbeerquark G	Vanilledessert G	Schoko-Kokoskuchen A C G	Ananasquark G	Buttermilch-dessert Limette G	Früchtejoghurt 1 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: *24.11.2026* 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!