KALENDERWOCHE 50

Vor- und Zuname _____

Straße, Ort _____

PariPflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 50	SPEISEPLAN						
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**	**Samstag**	**Sonntag**
	07.12.2026	**08.12.2026**	**09.12.2026**	**10.12.2026**	**11.12.2026**	**12.12.2026**	**13.12.2026**
Tagessuppe	Karottencreme-suppe A F G I	Grießknödel-suppe A C G I	Eiermuschelsuppe A C I	Gemüsebrühe mit Maultaschen 8 A C G I	Tomatensuppe A F G I	Waldpilzcreme-suppe A F G I	Brätspätzle-suppe A C I
Vollkost	Regionales Rinderragout mit Kartoffelpüree und Marktgemüse + 1 Lebkuchen A C G H I J L	Frisches Backhendl mit Feldsalat dazu geschwenkte Butterkartoffeln mit Kürbiskernen A C F G I J K	Regionaler Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut A C G I J L	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und Rosenkohl A C F G I L	Frisches Fischfilet in Kokospanade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar A C D F G I J K L	Hühner-Gemüseeintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel A G I	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten A C F G I J L
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten-Zucchinisoße und Reibkäse + 1 Lebkuchen A C G H F I J	Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße mit Erbsen, Reibkäse und saisionalem Blattsalat A C F G I J L	Saisonale Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip A C F G I	Knusperpuffer mit Sahnegemüse und frittiertem Ruccola A C F G I	Dampfnudel mit Vanillesoße 1 3 9 A C F G	Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse A G I	Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleisch-geschnetzeltem und Reis A C F I L
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs-einheiten).	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Pfifferlingen + 1 Obst 7 A C F G I J	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauch-Kartoffeln A I	Putenbraten mager in Natursoße mit Kartoffelknödel und Buttermais A G I	Gemüsepfanne mit Buchweizen und leichter Soße A G I J	Frisches Fischfilet natur mit Petersilien-kartoffeln, leichter Soße und rote Betesalat A D F G I L	Hühner-Gemüseeintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel A G I	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten A C F G I J L
Nachtisch	Fruchtcocktail 1	Quarkdessert Erdbeere G	Naturjoghurt Birne 9 11 G	Schokoladen-pudding G H	Himbeerquark G	Panna Cotta G	Bananenjoghurt 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!

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