

KALENDERWOCHE

20

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 20

SPEISEPLAN

	Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026	Samstag 16.05.2026	Sonntag 17.05.2026
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe	Grießknödelsuppe	Pfannkuchensuppe	Tomatensuppe	Fadennudelsuppe	Brätknödelsuppe	Brokkolicremesuppe
Senioren-Vollkost	Indische Puten-Gemüsepfanne mit Tomaten-Currysoße und Basmatireis	Reg. Schweineggschnetzel in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörnchennudeln und Majoran-Böhnchen	Fleischküchle in Jus, mit Zwiebeln und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse	Leberkäse mit Bratensauce, Röstkartoffeln und gekochtem Selleriesalat	Pikantes Schweinegulasch mit Letschogemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfalle- und Butterbraten
Vegetarische Kost	Bio Gnocchi in Karottensauce und Bio Brokkoliröschen	Vollwertpfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm	Spinatkäseespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und Klarem Dressing	Kaspressknödel an Sahne-Spitzkohl dazu gebratene Pilze	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkornsemmel	Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Frischkäsesoße
Diaät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)</small>	Schweinefilet mit Natursauce, Reis und Gemüsemischung	Bio Vollkornnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Pastinakensauce und Karotten	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse	Kabeljau in Einhülle mit Tomatensauce, Bio Spaghetti und Basilikum	Pikantes Schweinegulasch mit Letschogemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfalle- und Butterbraten
Nachtsch	Pflaumenkompott	Mandarinquark	Nuss-Karamell-Kuchen	Stracciatella-joghurt	Schokoladenpudding	Grießdessert	Buttermilchdessert

Gewünschtes Menü bitte im jeweiligen Kästchen ankreuzen. Bei Dauerbestellungen muss der Speiseplan nicht abgegeben werden.

Die Küche behält sich vor, geringfügige Änderungen vorzunehmen!

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: **28.04.2026** beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de



Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006

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

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!
Tagesaktuell können sich vereinzelte Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff; 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Natripphosphat); 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 Zuckersäure und Süßungsmitteln