

KALENDERWOCHE

21

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 21

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	18.05.2026	19.05.2026	20.05.2026	21.05.2026	22.05.2026	23.05.2026	24.05.2026
Tagessuppe	Flädlesuppe	Gemüsesuppe	Minestrone	Spargelcremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Erbssensuppe	Leberspätzlesuppe
Vollkost	Gyros von der Pute mit Soße, Tzatziki, Tomatenreis und Brokkoligemüse	Rinderbraten mit Spätzle und Karotten-Spargelgemüse	Zwiebelschmorsteak von der Schweinehüfte mit buntem Frühlingsgemüse und Kroketten	Schweineschnitzel "Münchner Art" mit Kartoffelsalat und geraspelten Radieschen	Fischfilet im Kräuter-Knusperrmantel in Sellerie-Sahnesoße mit Risi Bisi und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten-gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirellinudeln und gemischten Butterbohnen
Vegetarische Kost	"Kurkuma" Bio Farfalle mit Ratatouille-gemüse und Balkankäsewürfelchen	Frischer Spargel mit Kräutersoße und Kartoffeln	Vegetarischer Krautstrudel mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat	Paprikaschote mit Couscous gefüllt, Tomatensoße und Rübchengemüse	Veg. Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignons und Bio Bandnudeln mit Gemüse	Hirtenpfanne mit Schafskäse und Gemüse	Tortellini in Sahnesoße mit Brokkoli
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln und Brokkoligemüse	Rote Bratwurst mit Süßkartoffelpüree und Petersilien-kohlrabi	Toskanabällchen (Pute) mit Pestonudeln von Bio Penne und grüner Salat	Putenschnitzel natur mit Tomaten, Oliven und Bio Tagliatelle	Schlemmerfischfilet in Selleriesahnesoße mit Zartweizen-Ebly und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten-gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirellinudeln und gemischten Butterbohnen
Nachtsch	Pfirsichkompott	Heidelbeerquark	Vanilledessert	Schoko-Kokoskuchen	Ananasquark	Buttermilchdessert Limette	Früchtejoghurt
	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!

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: **12.05.2026** beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@pariaet-bayern.de

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht berücksichtigt werden!

Tagesaktuell können sich vereinzelt Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!



Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Nitritpökelsatz 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

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