

KALENDERWOCHE 22

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 22

SPEISEPLAN

	Pfingstmontag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	Grießknödelsuppe	Eiermuschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maifaschen	Tomatensuppe	Waldpilzcremesuppe	Brätpätzlesuppe
Vollkost	Regionales Rinderragout mit Butterkartoffeln und Marktgemüse der Saison	Frisches Backendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio	Regionaler Schweinebraten mit Spätzle und gekochtem Petersilien-Krautsalat	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und grünem Spargel	Frisches Fischfilet in Kokospanade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Karottensalat
Vegetarische Kost	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzwiebeln und Karottensalat	Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße mit Erbsen, Reibkäse und saisonalem Blattsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Knusperpuffer mit frischem Möhren Gemüse und Dill-Schmanddip	Dampfnudel mit Vanillesoße	Potentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleisch-geschneizetem und Reis
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Regionales Rinderragout mit Butterkartoffeln und Marktgemüse der Saison	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauchkartoffeln	Putenbraten mager in Natursoße mit Kartoffelknödel und Buttermais	Gemüsepfanne mit Buchweizen und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilien-kartoffeln, leichter Soße und Blattspinat	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Karottensalat
Nachtsich	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladenpudding	Quarkdessert Himbeer	Panna Cotta	Bananenjoghurt
	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@paritaet-bayern.de



Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006

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. Niträtpökelsalz 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