

# KALENDERWOCHE 23

Vor- und Zuname  
Straße, Ort

**Paripflege**  
Essen auf Rädern Augsburg

**KW 23**

## SPEISEPLAN

	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Freitag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026	Samstag 06.06.2026	Sonntag 07.06.2026
Tagessuppe	Spargelcremesuppe	Veg. Frühlingssuppendelnsuppe	Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen	Gemüse-Sahnecremesuppe	Krautfrühe mit Buchstabennudeln	Blumenkohlcremesuppe	Leberspätzlesuppe
Vollkost	Regionales Schweinegulasch mit Serviettenknödel und Radleschensalat	Putenfleischbällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Kohlrabisalat	Ausgelöste geschmorte Hähnchenkeule mit Bratensoße, Spargelgemüse und Kartoffelgratin	Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Frühlingsgemüse	Jumbo-Fischstäbchen mit Kartoffelgurkensalat und Remouladensoße	Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-rackern "Fränkische Art" mit Bio Hörchennudeln und Buttergemüse
	Vegetarische Kost	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	Apfelfrühe mit Milchreis und Kirschoße	Vegetarische Gemüsesstäbchen mit cremiger Spinatsoße und Kartoffel-Selleriepüree	Bio Rigatoni mit veg. Bolognese von Bio Linsen, Ruccola, Reibkäse dazu Salat	Veg. Paprika-Karottengulasch mit Süßkartoffelpüree	Blumenkohl-medailon mit Vollkornreis, Blumenkohl-gemüse und Tomatensoße
Diät Kost	Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)	Gebraatenes Putenschnitzel mit Bratenjus, Blattspinat und Hirsebrei	Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Tomatensoße und Käse überbacken und Salat	Mageres Schweinerückensteak mit Bouillon-Gemüsekartoffeln	Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Frühlingsgemüse	Seefischfilet mit Kräutersoße und Champignon-Gemüserais	Schweine-rackern "Fränkische Art" mit Bio Hörchennudeln und Buttergemüse
		Nachtsch	Apfelkompott	Erdbeer Joghurt	Vanillepudding	Pflaumenschnitte	Fruchtbuttermilchdessert
Nachtsch	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: **26.05.2026** beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@pariaet-bayern.de

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!

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006



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 Süßungsmitteln(n); 10: enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam); 11: mit einer Zuckerkart 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