

KALENDERWOCHE 24

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 24

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Karotten- Kokoscremesuppe	Minestrone- Gemüsesuppe	Kartoffelsuppe	Gemüse- Maultaschensuppe	Brokkolicreme- suppe	Selleriecreme- suppe	Brätknödel- suppe
Vollkost	Sauerbraten mit hausgemachten böhmischen Knödeln und gelben Wachsohnen	Schweine- schnittzel "Wiener Art" mit Kartoffel- Gurkensalat	Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeersosse, dazu Spätzle und Blumenkohl- Brokkoligemüse	1 große Hähnchenkeule gegrillt mit Paprika- Tomatenreis und gek. Krautsalat	Seelachsfilet mit leichter Dillsoße, Mangold und Bio Bandnudeln	Geschwollene mit Kartoffel- Gemüseintopf	Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Kohlrabi- gemüse
Vegetarische Kost	Bio Pasta mit Red Onion Soße, Schnittlauch und Reibkäse	Falafel mit Linsencurry und Minz-Dip	Vegt. Tortellini mit Ricotta gefüllt, quattro Formaggi Soße, Reibkäse und Blattsalat	Kartoffelstaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung und Western- Pflanzengemüse	Hausgemachter Palatschinken mit Marmelade	Mexikanischer Bohneneintopf mit Semmel	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelz- zwiebeln und Gurkensalat
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).</small>	Bio Spaghetti mit Rindfleisch- Gemüse- Bolognese, Reibkäse und Blattsalat	Schweineleber sauer mit Naturreis und Karottengemüse	Pute natur gebraten mit Bio Penne, Tomatensoße und Bohnen Duo	Bunte Gemüseplatte mit Süßkartoffeln	Seelachsfilet mit leichter Dillsoße, Paprikagemüse und Kichererbsen	Geschwollene mit Kartoffel- Gemüseintopf	Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Kohlrabi- gemüse
Nachtsich	Pfirsichkompott	Quarkdessert Kirsche	Stracciatellajoghurt	Naturjoghurt mit Himbeeren	Grielpudding	Cappuccino- pudding	Vanilledessert
Kein Essen	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@paritaet-bayern.de

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006



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!

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff; 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Natriumphosphat); 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