

KALENDERWOCHE

25

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 25

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Erbisencreme- suppe	Pfannkuchen- suppe	Griechknödelsuppe	Eiermuschel- suppe	Tomatensuppe	Blumenkohl- suppe	Leberknödel- suppe
Vollkost	Pulenge- schneitzelles "Zürcher Art" mit Champignons, Bio Vollkornspirelli und Karotengemüse	Frische Lasagne mit Rinder- Hackfleisch, Tomatensoße und Blattsalat mit klarem Dressing	Hackbraten mit Bio Farfalle und Buttererbsen	Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffel-Eiersalat	Schasshlickopf vom Schwein mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln dazu 1 Semmel	Linsengemüse- Eintopf von Bio Linsen mit Spätzle und Regensburg- burger	Spanferkelroll- braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut
Vegetarische Kost	Geschwenkte Süßkartoffel- Schupfnudeln mit Paprika, Karotten und Brokkoli dazu Dip	Bio Makkaroni mit Erbosen-Tomaten- Sahnesoße, geriebenem Gouda und Blattsalat	Veg. Moussaka aus Bio Kartoffelscheiben, Grillgemüse und Hirtenkäse mit Tomatensoße	Knusprige Blumenkohl- Käsesterne mit Gemüse- Naturreis und Schnittlauchsoße	Blätterteig- Gemüsekuchen mit Salatopping und Joghurt Dressing	Veg. Mautaschen, Zwiebelschmelz auf Pfälzer Rahm- sauerkraut	Vegetarische Kohlroulade mit Zwiebeljus und Karottenpüree
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).</small>	Schweine- schnittzel mit Natursoße, Blumenkohl und Couscous	Bio Kartoffel- Gemüseintopf mit Bio Linsen und Bio Kaisersermel	Geflügelberkese mit Kartoffelpüree und Petersilien- Karotengemüse	Naturschnittzel von der Pute mit Tomate gratiniert, Bratensoße und Kräuterkartoffeln	Fischcurry mit Wurzelgemüse und Perlgrauen	Linsengemüse- Eintopf von Bio Linsen mit Spätzle und Regensburger	Spanferkelroll- braten mit Kartoffelknödel und Spitzkraut
Nachtsch	Apfelkompott ³	Erdbeerquark ⁹	Quarkdessert Pfirsich ⁹	Johannisbeer- schnitte ⁹	Quarkdessert Birne ⁹	Panna Cotta ⁹	Waldruchjoghurt ⁹
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 abgeben 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: 09.06.2026 beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@pariaet-bayern.de

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

Tagsaktuell können sich vereinzelte 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. Natrippökelsalz 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 Zuckert 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