

KALENDERWOCHE

26

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 26

SPEISEPLAN

	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026	Samstag 27.06.2026	Sonntag 28.06.2026
Tagessuppe	Eierstich- bällchensuppe	Brokkolicreme- suppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maultaschen-suppe	Waldpilzcreme- suppe	Gemüsesuppe
Vollkost	Cevapcici (Gefügel), gebratene Zwiebelscheibe, Djuwetschreis und Blattsalat	Puten- Paprikagulasch mit Bio	Geschwollene mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Karotten- Erbsengemüse	Regionaler Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Frühlingsgemüse	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-soße	Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Servietten- knödel und Karotten-Duo
Vegetarische Kost	Bio Vollkornnudeln mit Tomaten- Frischkäsesoße, Reibkäse und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Chili sin carne mit Fladenbrot und Schmanddip	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle von Bio Tofu mit Lauchrahm- gemüse	Bio Spirelli mit rotem Pesto, Zitronensoße, Zucchinistreifen und Ruccola	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und Buttergemüse
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten)!</small>	Frikassee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risolee-kartoffeln	Roulade vom Schwein "Hausfrauen Art" mit grünem Spargel und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße, Bio Vollkornnudeln und Schnittbohnen	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	Rindergulasch in kräftiger Soße, Servietten- knödel und Karotten-Duo
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Himbeer	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Pfirsich- Maracujajoghurt	Haselnuss- pudding

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: 09.06.2026 beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-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

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006

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