

KALENDERWOCHE 27

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 27

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe	Grießknödelsuppe	Pfannkuchensuppe	Tomatensuppe	Fadennudelsuppe	Brätknödelsuppe	Kartoffelsuppe mit Lauch
Vollkost	Indische Puten-Gemüsepfanne mit Tomaten-Currysoße und Basmatireis	Reg. Schweinegeschneitzles in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hörchennudeln und Flageolet-Bohnen	Fleischküchle in Jus mit Tomaten und Käse überbacken, Butterreis und Leipziger Allerlei	Frisches 1/2 Hendl gegrillt mit Kartoffelsalat	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und sommerlicher Blattsalat mit klarem Dressing	Pikantes Schweinegulasch mit Letschogemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallennudeln und Buttererbsen
Vegetarische Kost	Bio Gnocchi in Karottensoße und Bio Erbsen	Vollwertpfannkuchen mit frischem Saison-Gemüse und Sauerrahm	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing	Kaspressknödel an Sahnelauch und Gurken- und Schmandsalat mit Tomate	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkornsemmel	Gemüse-lasagne mit Tomaten-Frischkäsesoße
Diät Kost <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)</small>	Schweinefilet mit Natursoße, Bio Vollkornnudeln und Gemüsemischung	Hähnchenbruststreifen mit Reis, Pastinakensoße und Karotten	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Petersilienkartoffeln und Kohlrabigemüse	Kabeljau in Eihülle mit Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum	Pikantes Schweinegulasch mit Letschogemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust in Estragonsoße, Bio Farfallennudeln und Buttererbsen
Nachtsch	Pfäumenkompott	Mandarinquark	Nuss-Karamell-Kuchen	Straciatella-joghurt	Schokoladenpudding	Grießdessert	Buttermilchdessert
	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: 23.06.2026 beim Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@paritaet-bayern.de

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

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

Kontrollstellennummer 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 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