

# KALENDERWOCHE

## 28

Vor- und Zuname  
Straße, Ort

**Paripflege**  
Essen auf Rädern Augsburg

**KW 28**

### SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Tagessuppe</b>	Flädlesuppe	Gemüsesuppe	Minestrone	Kartoffelsuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Erbsensuppe	Leberspätzlesuppe
<b>Vollkost</b>	Gyros von der Pute mit Soße, Tzatziki, Tomatenreis und Brokkoligemüse	Rinderbraten mit Spätzle und Karotten-Kohlragigemüse	Zwiebelschmorsteak von der Schweinehufe mit buntem Sommergemüse und Kroketten	Schweine-schnitzel "Würchner Art" und Kartoffel-Gurkensalat	Fischfilet im Kräuter-Knuspermantel in Sellerie-Sahnesoße mit Risi Bisi und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten-gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirelli-Nudeln und gemischten Butterbohnen
<b>Vegetarische Kost</b>	"Kurkuma" Bio Farfalle mit Rataouille-gemüse und Balkankäse-würfeln	Nudelaufauf mit Bio Makkaroni gratiniert mit Mozzarella dazu frischer Blattsalat der Saison	Vegetarischer Krautstrudel mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat	Paprikaschote mit Couscous gefüllt, Tomatensoße und Rübchen-gemüse	Veg. Geschneizteltes "Zürcher Art" mit Champignons und Bio Bandnudeln mit Gemüse	Hirtenpfanne mit Schatskäse und Gemüse	Tortellini in Sahnesoße mit Brokkoli
<b>Diät Kost</b> <small>Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten).</small>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln und Brokkoligemüse	Rote Bratwurst mit Süßkartoffelpüree und Spitzkohl	Putenhack-bällchen mit Toskanasoße und Pestonudeln von Bio Penne	Putenschnitzel natur mit Tomaten, Oliven und Bio Tagliatelle	Schlemmerfischfilet in Selleriesahnesoße mit Zartweizen-Ebly und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten-gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirelli-Nudeln und gemischten Butterbohnen
<b>Nachtsch</b>	Pfirsichkompott	Heidelbeerquark	Vanilledessert	Schoko-Kokoskuchen	Ananassquark	Buttermilch-dessert Limette	Früchtejoghurt
	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**



Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006

**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!**

**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

**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 Zuckerrat und Süßungsmitteln