

KALENDERWOCHE

29

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 29

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	13.07.2026	14.07.2026	15.07.2026	16.07.2026	17.07.2026	18.07.2026	19.07.2026
Tagessuppe	Karottencremesuppe	Grießknödelsuppe	Eiermuschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe	Waldfleischsuppe	Brätpätzlesuppe
Vollkost	Regionales Rinderragout mit Butterkartoffeln und Marktgemüse der Saison	Frisches Backendl mit Nudel-Gemüsesalat von Bio Hörmchennudeln	Regionaler Schweinebraten mit Spätzle und gekochtem Petersilien-Krautsalat	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und Paprikagemüse	Frisches Fischfilet in Kokospapade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Karottensalat
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten-Zucchini-Soße und Reibkäse	Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße mit Erbsen, Reibkäse und saisonalem Blattsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Knusperpuffer mit frischem Möhrengemüse und Dill-Schmanddip	Dampfnudel mit Vanillesoße	Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüsepfanne mit Sojafleischge-schnetzeltem und Reis
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Pfifferlingen	Schweine-schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauch-kartoffeln	Putenbraten mager in Natursoße mit Kartoffelknödel und Buttermais	Gemüsepfanne mit Buchweizen und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilienkartoffeln, leichter Soße und Zuckerschoten	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Karottensalat
Nachschicht	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladen-pudding	Himbeerquark	Panna Cotta	Bananenjoghurt
	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 angegeben 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:

07.07.2026

beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@pariaet-bayern.de

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006



Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Natriumpökalz und/oder Niträt), 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker (z.B. Natriumglutamat), 5: geschwefelt, 6: geschwärtzt, 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