

KALENDERWOCHE

30

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 30

SPEISEPLAN

	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026	Samstag 25.07.2026	Sonntag 26.07.2026
Tagessuppe	Zuckerschoten- Cremesuppe	Veget. Gemüse- Nudelsuppe	Gemüsebrühe mit Pflankuchenstreifen	Gemüse-Sahne- cremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Blumenkohl- cremesuppe	Leberspätzle- suppe
Vollkost	Regionales Schweine- gulasch mit Serviettenknödel und Tomatensalat	Putenfleisch- bällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	Ausgelöste geschmorte Hähnchenoberkeule mit Bratensoße, Sommergemüse und Kartoffelgratin	Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Kaisergemüse	Jumbo- Fischstäbchen mit Kartoffel- Gurkensalat und Remouladensoße	Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffel- würfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse
Vegetarische Kost	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	Apfelküchle mit Milchreis und Kirschsoße	Vegetarische Gemüsestäbchen mit cremiger Spinatsöße und Kartoffel- Selleriepurée	Bio Rigatoni mit vegetarischer Bolognese von Bio Linsen, Ruccola dazu Reibkäse	Veg. Paprika- Kartottengulasch mit Süßkartoffel- purée	Chili sin Carne mit Semmel	Blumenkohl- medallion mit Vollkornreis, Blumenkohl- gemüse und Tomatensoße
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).	Gebrautes Putenschnitzel mit Bratenjus, Papikagenüsse und Hirsebrei	Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Tomatensoße, Käse überbacken und Salat	Mageres Schweinerückenstea k mit Bouillon- Gemüsekartoffeln	Tranchierte Hähnchenbrust mit Natursöße, Buttermals und Zartweizen- Gerste	Seefischfilet mit Kräutersöße und Champignon- Gemüserais	Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffel- würfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse
Nachtsch	Apfelkompott	Erdbeer Joghurt	Vanillepudding	Pflaumenschnitte	Fruchtbuttermilch- dessert	Grießdessert	Mousse au Chocolat
	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@partaet-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 vereinzelt Rezepturen ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Natrippökalisalz 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