

KALENDERWOCHE 34

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 34	SPEISEPLAN						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	17.08.2026	18.08.2026	19.08.2026	20.08.2026	21.08.2026	22.08.2026	23.08.2026
Tagessuppe	Sellerie-cremesuppe	Grießknödel-suppe	Pfannkuchen-suppe	Tomatensuppe	Fadennudel-suppe	Brätknödel-suppe	Kartoffelsuppe mit Lauch
Vollkost	Indische Puten-Gemüsepfanne mit Tomaten-Currysoße und Basmatireis	Reg. Schweineggschnetzeltes in Zwiebel-Sahnesoße mit Bio Hähnchennudeln und Flageolet-Bohnen	Pasta "al Forno" mit Putenhackfleisch, Putenschinken und Paprikaragout	Frisches 1/2 Hendl gegrillt mit Kartoffelsalat	Leberkäse mit Bratensoße, Röstkartoffeln und sommerlicher Blattsalat mit klarem Dressing	Pikantes Schweinegulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust-geschnetzeltes in Estragonsoße und Bio Farfallennudeln
	A F G I K L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L
Vegetarische Kost	Bio Gnocchi in Karottensoße und Bio Erbsen	Hausgemachte Polentaschnitten mit mediterranem Pfannengemüse und Creme Fraiche	Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat der Saison und klarem Dressing	Kaspressknödel an Sahnlauch und Gurken-Schmandsalat mit Tomate	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus	Schwäbischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Vollkorn-semmel	Gemüse-lasagne mit Tomaten-Frischkäse-soße
	A C F G I L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)	Schweinefilet mit Natursoße, Bio Vollkornnudeln und Gemüse-mischung	Hähnchen-bruststreifen mit Reis, Pastinakensoße und Karotten	Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Blattsalat	Geflügelbratwurst "Nürnberger Art" mit Petersilien-kartoffeln und Kohlrabigemüse	Kabeljau in Eihülle mit Tomatensoße, Bio Spaghetti und Basilikum	Pikantes Schweinegulasch mit Letscho-gemüse und Brezenknödel	Hähnchenbrust-geschnetzeltes in Estragonsoße und Bio Farfallennudeln
	A C F G I L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L
Nachtsch	Pflaumenkompott	Mandarinquark	Nuss-Karamell-Kuchen	Stracciatella-joghurt	Schokoladen-pudding	Grießdessert	Buttermilch-dessert
	A C F G I L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L	A C F G I J L
	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: **04.08.2026** beim Zustelldienst per Fax 0821/ 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@parietaet-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!

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

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