

KALENDERWOCHE

35

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 35		SPEISEPLAN					
Montag		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
24.08.2026		25.08.2026	26.08.2026	27.08.2026	28.08.2026	29.08.2026	30.08.2026
Tagessuppe	Flädlesuppe A G I	Gemüsesuppe A F G I	Minestrone A C I	Kartoffelsuppe A F G I	Kraftbrühe mit Buchstabennude A C I	Eibensuppe A F G I	Leberspätzle- suppe A C I
Vollkost	Gyros von der Pute mit Soße, Tzatziki, Tomatenreis und Brokkoligemüse A F G H IK	Rinderbraten mit Spätzle und Kartotten- Kohlragigemüse A C F G I L	Zwiebelschmor- steak von der Schweinehülfe mit buntem Sommergemüse und Kroketten A C F G I L	Schweine- schnitzel "Münchner Art" und Kartoffel- Gurkensalat A C F G I L	Fischfilet im Kräuter- Kruspermantel in Sellerie-Sahnesoße mit Risi Bisi und Blattsalat A C D F G I K L	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten- gemüse A C F G I K L	Putenrollbraten mit Bio Spirelli- Nudeln und gemischten Butterbohnen A C F G I L
Vegetarische Kost	"Kurkuma" Bio Farfalle mit Ratatouille- gemüse und Balkankäse- würfeln A C G IL	Nudelauflauf mit Bio Makkaroni gratinert mit Mozzarella dazu frischer Blattsalat der Saison A C F G I L	Vegetarischer Krautstrudel mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat A C F G I L	Malloquinischer Kartoffel-Gemüse- Turnbet mit geschmorten Tomaten, Sonnenblumenkerne und Pfannbrat A G I	Veg. Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignons und Bio Bandnudeln mit Gemüse A C F G I L	Hirtenpfanne mit Schafskäse und Gemüse A F G I	Tortellini in Sahnesoße mit Brokkoli A C F G IL
Diat Kost	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln und Brokkoligemüse A C F G H IL	Rote Bratwurst mit Süßkartoffel- püree und Spitzkohl A C F G I L	Putenhack-bällchen mit Toskanasoße und Pestonudeln von Bio Penne A C G I K	Putenschnitzel natur mit Tomaten, Oliven und Bio Tagliatelle A C I L	Schlemmerfischfil et in Selleriesahne- soße mit Zartweizen-Ebly und Blattsalat A C D F G I K L	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten- gemüse A C F G I K	Putenrollbraten mit Bio Spirelli- Nudeln und gemischten Butterbohnen A C F G I L
Nachtsch	Pflirsichkompott	Heidelbeerquark	Vanilledessert	Schoko- Kokoskuchen	Ananasquark	Buttermilch- dessert Linette	Fruchtajoghurt
	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: 18.08.2026

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

Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!

Tagesaktuell können sich vereinzelt 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. Nitritpökelsatz und/oder Nitrat), 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