

KALENDERWOCHE 36

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 36

SPEISEPLAN

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	Grißkrüdel-suppe	Eiernusschellsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe	Waldfilzcremesuppe	Brätpätzle-suppe
Vollkost	Regionales Rinderragout mit Butterkartoffeln und Markgemüse der Saison	Frisches Backendl mit Tomatenst. dazu geschwenkte Butterkartoffeln mit Sonnenblumenkernen	Regionaler Schweinebraten mit Spätzle und gekochtem Petersilien-Krautsalat	Putensteak natur mit Champignon-creme, Bio Bandnudeln und Paprikagemüse	Frisches Fischfilet in Kokosp. mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner-Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Karottensalat
	A C I U	A C F G I U	A C G I U	A C F G I U	A C F G I U	A C F G I U	A C F G I U
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten-Zucchini- und Reibkase	Veg. Ravioli dazu Tomaten-Ricottasoße mit Erbsen, Reibkase und saisonalem Blattsalat	Saisonale Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Knusperpufer mit frischem Gemüsessticks und Dill-Schmanddip	Dampfnudel mit Vanillesoße	Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok-Gemüse-pfanne mit Sojafeischge-schnetzellem 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
	A C F G I U	A C F G I U	A C F G I U	A C F G I U	A C F G I U	A C F G I U	A C F G I U
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladen-pudding	Himbeerquark	Panna Cotta	Bananenjoghurt
	1	6	11	9	6	6	6
	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

Kontaktstellenummer DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Natriumpöckelsalz und/oder Natriat), 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