

KALENDERWOCHE 37

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 37

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	07.09.2026	08.09.2026	09.09.2026	10.09.2026	11.09.2026	12.09.2026	13.09.2026
Tagessuppe	Zuckerschoten-Cremesuppe	Veget. Gemüse-Nudelsuppe	Gemüsebrühe mit Pfannkuchestreifen	Gemüse-Sahne-cremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Blumenkohl-cremesuppe	Leberspätzle-suppe
Vollkost	Regionales Schweinegulasch mit Serviettenknödel und Tomatensalat	Putenfleischbällchen "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 Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hömchennudeln und Buttergemüse
Vegetarische Kost	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	Apfelmüchle mit Milchreis und Kirschoße	Vegetarische Gemüsesstäbchen mit cremiger Spinatsoße und Kartoffel-Selleriepüree	Bio Rigatoni mit vegetarischer Bolognese von Bio Linsen, Ruccola dazu Reibkäse	Veg. Paprika-Karottengulasch mit Süßkartoffelpüree	Chili sin Carne mit Semmel	Blumenkohl-medallion mit Vollkornreis, Blumenkohl-gemüse und Tomatensoße
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungseinheiten)	Gebratenes Putenschnitzel mit Bratenjus, Paprikagemüse und Hirsebrei	Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Tomatensoße, Käse überbacken und Salat	Mageres Schweinefiletsteak mit Bouillon-Gemüsekartoffeln	Tranchierte Hähnchenbrust mit Natursoße, Buttermais und Zartweizen-Gerste	Gebratenes Seehechtfilet in Doenjang-Soße, saisonales Gemüse und Risori-Nudeln	Pikantes Würstlegulasch mit Kartoffelwürfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hömchennudeln und Buttergemüse
Nachtsch	Apfelkompott	Erdbeer Joghurt	Vanillepudding	Pflaumenschnitte	Fruchtbuttermilchdessert	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 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: **01.09.2026**

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



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

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