

KALENDERWOCHE

38

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 38

SPEISEPLAN

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Tagessuppe	Karotten- Kokoscremesuppe	Minestrone- Gemüsesuppe	Kartoffelsuppe	Gemüse-Maul- taschensuppe	Brokkolicreme- suppe	Selleriecreme- suppe	Brätknödel- suppe
Vollkost	Sauerbraten mit hausgemachten böhmischen Knödeln und Paprika-Karotten- Erbsengemüse	Schweine- schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel- Gurkensalat	Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeersosse, dazu Spätzle und Sommer- Rübenmix	1 große Hähnchenkeule gegrillt mit Paprika- Tomatenreis und gek. Krautsalat	Seelachsfilet mit Dillsoße, Kaiserschoten und Bio Bandnudeln	Geschwollene mit Kartoffel- Gemüse Eintopf	Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Romanesco
	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L
Vegetarische Kost	Bio Pasta mit Red Onion Soße, Schnittlauch und Reibkäse	Falafel mit Linsencurry und Minz-Dip	Vegt. Tortellini mit Ricotta gefüllt, quattro Formaggi Soße, Reibkäse und Blattsalat	Kartoffelclaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung und Western- Pfannengemüse	Germknödel mit Kirschfüllung, Mohnzucker und Vanillesoße	Kartoffelgratin mit Sahnesoße und Kaisergemüse	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelz- zwiebeln und Gurkensalat
	A C G I L	A C G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L
Diaät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).	Bio Spaghetti mit Rindfleisch- Gemüse- Bolognese, Reibkäse und Blattsalat	Schweineleber sauer mit Naturreis und Karottengemüse	Pute natur gebraten mit Bio Penne, Tomatensoße und Bohnen Duo	Bunte Gemüseplatte mit Süßkartoffeln	Seelachsfilet mit Dillsoße, Paprikagemüse und Kichererbsen	Geschwollene mit Kartoffel- Gemüse Eintopf	Schweine- roulade Hausfrauen Art mit Spätzle und Romanesco
	A C G I L	A C G I L	A C G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L	A C F G I L
Nachtsch	Pfirsichkompott	Quarkdessert Kirsche	Stracciatellajoghurt	Naturjoghurt mit Himbeeren	Grießpudding	Cappuccino- pudding	Vanilledessert
	G	G	G	G	G	G	G
	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: 01.09.2026 beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@parietaet-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

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006



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 Süßungsmitteln

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