

KALENDERWOCHE 40

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 40		SPEISEPLAN					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	28.09.2026	29.09.2026	30.09.2026	01.10.2026	02.10.2026	03.10.2026	04.10.2026
Tagessuppe	Eierstich- bällchensuppe	Brokkolicreme- suppe	Krautfrühe mit Buchstabennudeln	Kartoffelsuppe	Maultaschen-suppe	Waldpilzcreme- suppe	Gemüsesuppe
Vollkost	Cevapcici (Geflügel), gebratene Zwiebelscheibe, Djувetschreis und Blattsalat	Putengulasch mit Bio Hörnchennudeln und Paprika- Endiviensalat	Geschwollene mit Bratensofe, Kartoffelpüree und Karotten- Erbsengemüse	Regionaler Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Tomatensalat	Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladen-soße	Fleischküchle mit Kartoffel- Erbsenpüree und Petersilien- Butterkarotten	Rindergulasch in kräftiger Soße, Servietten- knödel und Rahmbönnchen
	A C G I L	A C F I L	A C F G I L	A C F G I L	A C D G I L	A C F G I L	A C G I L
Vegetarische Kost	Bio Vollkornnudeln mit Tomaten- Frischkäsesofe, Reibkäse und Blattsalat	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Chili sin carne mit Fladenbrot und Schmanddip	Hausgemachte Gemüse-Tofu Frikadelle von Bio Tofu mit Lauchrahm- gemüse	Bio Spirelli mit rotem Pesto, Zitronensoße, Zucchiniestreifen und Ruccola	Serbischer Bohneneintopf mit Semmel	Vegetarische Hackbällchen, fleischlose Bratenjus, Kartoffelstampf und Buttergemüse
	A C G I	A C G I L	A C F G I	A C F G I L	A C G I	A C K	A C F G I
Diät Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).	Frikasee vom Huhn mit Champignons, Erbsen und Risolee-kartoffeln	Roulade vom Schwein "Hausfrauen Art" mit Prinzess- bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur mit Bratensofe, Bio Vollkornnudeln und Blumenkohl- Brokkoligemüse	Putenrollbraten mit Bio Bandnudeln und Wurzelgemüse	Fischfilet "Tomate- Basilikum" mit Kräuterkartoffeln	Fleischküchle mit Kartoffel- Erbsenpüree und Petersilien- Butterkarotten	Rindergulasch in kräftiger Soße, Servietten- knödel und Rahmbönnchen
	A F G I L	A F G I L	A C G I	A C G I L	A D I L	A C F G I L	A C G I L
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Himbeer	Vanillepudding	Naturjoghurt mit Kirschen	Buttermilchdessert Orange	Pfirsich- Maracujajoghurt	Haselnuss- pudding
	1	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 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: **15.09.2026** beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@pariaet-bayern.de

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!



Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff (z.B. Natriumpyruvat), 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