

KALENDERWOCHE

44

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 44

SPEISEPLAN

	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026	Samstag 31.10.2026	Sonntag 01.11.2026
Tagessuppe	Kürbis-cremesuppe A F G I	Gemüse- Nudelsuppe A G I	Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen A C G I	Gemüse-Sahne- cremesuppe A F G I	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln A C I	Pastinaken- Cremesuppe A F G I	Leberespätzle- suppe A C G I
Vollkost	Regionales Schweinegulasch mit Serviettenknödel und Rote Betasalat A C G I J K L	Putenfleisch- bällchen "Western Style" mit Bratkartoffeln und Karottensalat A B C G I J K L	Ausgelöste geschmorte Hähnchenoberkeule mit Bratensoße, Wintergemüse und Kartoffelgratin A C F G I	Schweinefilets in Bratensoße mit Spätzle und Kaisergemüse A C F G I	Jumbo- Fischstäbchen mit Kartoffel- Gurkensalat und Remouladen-Soße A C D F G I J K L	Pikantes Würstegulasch mit Kartoffel- würfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel A C F G I J K L	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse A C F G I J K L
Vegetarische Kost	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat A C G I J L	Apfelmühle mit Milchreis und Kirschoße A C F G I	Vegetarische Gemüsestäbchen mit cremiger Spinatsoße und Kartoffel- Selleriepüree A C F G I	Bio Rigatoni mit veg. Bolognese von Bio Linsen, Ruccola, Reißkäse dazu Salat A C F G I J L	Veg. Paprika- Kartottengulasch mit Süßkartoffelpüree A C F G I J L	Chili sin Carne mit Semmel A F I	Blumenkohl- medallion mit Vollkornreis, Blumenkohl- gemüse und Tomatensoße A G I
Diet Kost Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten).	Gebratenes Putenschnitzel mit Bratenjus, Bohnenngemüse und Hirsebrei A G I J L	Lasagne "Primavera" mit Gemüse, Tomatensoße und Käse überbacken A C F G I J L	Mageres Schweinerückensteak mit Bouillon- Gemüsekartoffeln A J	Tranchierte Hähnchenbrust mit Natursoße, Kürbisgemüse und Zartweizen- Gerste A G I J L	Gebratenes Seehechtfilet in Doenjang-Soße, saisonales Gemüse und Risori-Nudeln A C D F G I	Pikantes Würstegulasch mit Kartoffel- würfel, Paprika, Zwiebeln und Semmel A C F G I J K L	Schweine-nacken "Fränkische Art" mit Bio Hörnchennudeln und Buttergemüse A C F G I J K L
Nachtsch	Apfelkompott 3 G H	Aprikosenjoghurt G H	Vanillepudding G	Pflaumenschnitte A C G	Fruchtbuttermilch- dessert G	Grießdessert A G	Mousse au Chocolat C G H
	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: 13.10.2026 beim Zustelldienst per Fax 0821 90 76 82 46 oder Mail ear-augsburg@parietaet-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. Natriumpökeisalz 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