

# KALENDERWOCHE 7

Vor- und Zuname \_\_\_\_\_  
Straße, Ort \_\_\_\_\_

# PariPflege

Essen auf Rädern Augsburg

KW 7		SPEISEPLAN					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	<b>09.02.2026</b>	<b>10.02.2026</b>	<b>11.02.2026</b>	<b>12.02.2026</b>	<b>13.02.2026</b>	<b>14.02.2026</b>	<b>15.02.2026</b>
<b>Tagessuppe</b>	Kürbiscireme- suppe	Gemüsesuppe	Minestrone	Maronen-Pastinaken- cremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstabennudeln	Erbensuppe	Leberspätzle- suppe
<b>Senioren- Vollkost</b>	Gyros von der Pute mit Soße, Tzatziki, Tomatenreis und Brokkoligemüse	Rinderbraten mit Spätzle und Karotten- Pastinaken- gemüse	Wildragout mit frischen Champignons, Kroketten und Preiselbeer-Birne	Schweine- schnitzel "Münchner Art", Brezenpanade und Kartoffel- Endivienalsalat	Fischfilet im Kräuter- Kruspermantel in Sellerie-Sahnesoße mit Risi Bisi und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten- gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirelli- Nudeln und Butter- Rosenkohl
<b>Vegetarische Kost</b>	"Kurkuma" Bio Farfalla mit Ratatouille- gemüse und Balkankäse- würfelchen	Nudelauflauf mit Bio Makkaroni gratiert mit Mozzarella dazu frischer Blattsalat der Saison	Vegetarischer Krautstrudel mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat	Paprikaschöte mit Couscous gefüllt, Tomatensoße und Rübchen- gemüse	Veg. Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignons und Bio Bandnudeln mit Gemüse	Hinzenpfanne mit Schafskäse und Gemüse	Tortellini in Sahnesoße mit Brokkoli
<b>Diät Kost</b> Diese Kost ist für Diabetiker geeignet (Angabe der Berechnungs- einheiten):	Königsberger Klopse mit Käpernsoße, Kartoffeln und Brokkoligemüse	Rote Bratwurst mit Schwenk- kartoffeln und Karotten- Pastinaken- gemüse	Putenhack-bällchen mit Toskanasoße und Pestonudeln von Bio Penne	Putenschnitzel natur mit Tomaten, Oliven und Bio Tagliatelle	Schlemmerfilet in Selleriesahne- soße mit Zartweizen-Ebly und Blattsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Karotten- gemüse	Putenrollbraten mit Bio Spirelli- Nudeln und Butter- Rosenkohl
<b>Nachtisch</b>	Früischkompost	Heidelbeerquark	Vanilledessert	Schoko- Kokoskuchen	Ananasquark	Buttermilch- dessert Limette	Früchtejoghurt
	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 bis zum: 03.02.2026**

**Verspätet abgegebene Speisepläne können nicht mehr berücksichtigt werden!**  
Tagesaktuell können sich vereinzelt Rezepte ändern! Bitte fragen Sie bei Bedarf die Allergene in der Küche nach!

Bio Komponenten entnehmen Sie bitte der separaten Aufstellung

Kontrollstellenummer DE-ÖKO-006

bei dem Zustelldienst per Fax 0821| 90 76 82 46 oder Mail [ear-augsburg@paritaet-bayern.de](mailto:ear-augsburg@paritaet-bayern.de)



Allergene: A: Glutenhaltige Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Sesam, K: Sesamsamen, L: Schwefeloxid und Sulphite, M: Lupinen, N: Weichtiere