

KALENDERWOCHE

8

Vor- und Zuname
Straße, Ort

Paripflege
Essen auf Rädern Augsburg

KW 8

SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	16.02.2026	17.02.2026	18.02.2026	19.02.2026	20.02.2026	21.02.2026	22.02.2026
Tagessuppe	Kartoffencreme- suppe	Griechknödel- suppe	Eiernuschelsuppe	Gemüsebrühe mit Maultaschen	Tomatensuppe	Waldpilzcreme- suppe	Brätpätzle- suppe
Senioren- Vollkost	Regionales Rinderragout mit Butterkartoffeln und Marktgemüse	Frisches Backendl mit Nudel- Gemüsesalat von Bio	Regionaler Schweinebraten mit Spätzle und Selleriegemüse	Putensteak natur mit Champignon- creme, Bio Bandnudeln und Rosenkohl	Frisches Fischfilet in Kokospanade mit Kartoffelsalat und Soße Tartar	Hühner- Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten
Vegetarische Kost	Vegetarisches Schnitzel auf Bio Rigatoni mit Tomaten- Zucchini-Soße und Reibkäse	Veg. Ravioli dazu Tomaten- Ricottasoße mit Erbsen, Reibkäse und saisonalem Blattsalat	Schnupfnudel- Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	Knusperpuffer mit frischem Möhrengemüse und Dill- Schmanddip	Dampfnudel mit Vanillesoße	Polentaschnitte mit frischem Gemüse und Balkankäse	Asiatische Wok- Gemüse-pfanne mit Sojafleisch- geschnetzeltem und Reis
Diaät Kost (Angabe der Berechnungs- einheiten)	Hähnchenbrust mit kräftiger Soße, Reis und Kürbismüse	Schweine- schnitzel natur mit gedünstetem Gemüse und Schnittlauch- Kartoffeln	Wildlachs gebraten auf Blattspinat mit Kartoffeln und leichter Sahnesoße	Gemüsepfanne mit Rosmarin- kartoffeln und leichter Soße	Frisches Fischfilet natur mit Petersilien- kartoffeln, leichte Soße und Kürbissalat	Hühner- Gemüseintopf mit Kartoffeln und 1 Semmel	Rinderbraten mit Bio Jerellinudeln und Butterkarotten
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkdessert Erdbeere	Naturjoghurt Birne	Schokoladen- pudding	Himbeerquark	Panna Cotta	Bananenjoghurt
	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: 03.02.2026 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
Kontrollstellennummer 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