

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü 1	10,45 €
Menü 2	10,95 €
Menü 3	10,95 €
Vegetarisch	10,95 €
Extra Menü	12,45 €
Kaltmenü	10,95 €
Salatbox	10,95 €
Beilagensalat*	2,85 €
Nachtisch*	2,85 €

* Beilagensalat und Nachtisch zu jedem Menü Mo.–Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

Für Lieferungen am Samstag und an den Feiertagen werden 1,50 € Lieferaufschlag pro Lieferung berechnet.

Wichtige Bestellinformationen!

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 13:00 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 13:00 Uhr.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.salzgitter.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 05341/8467-12.



ORIGINAL ESSEN AUF RÄDERN

vom Paritätischen Salzgitter

- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen auch:

- Ambulante Pflege
- Hauswirtschaftlicher Dienst
- Essen auf Rädern
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Ihre Speisekarte



frisch zubereitet durch



Paritätischer Salzgitter
Marienbruchstraße 61–63 · 38226 Salzgitter
Tel.: 05341/8467-12 · Fax 05341/8467-24
www.salzgitter.paritaetischer.de · ear.sz@paritaetischer.de

10.06. bis 16.06.2024 | 24. Woche

MENÜPLAN 10.06. bis 16.06.2024 | 24. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 10.06.2024	Thüringer Linseneintopf mit Rotwurst ⁽²⁾ , Wiener Würstchen ⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ und Speck ⁽³⁾ , dazu ein Brötchen 89,5 KH* A1, F, G, I, J	Gegrillter Schweinekamm auf Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 42,2 KH* A1, G, I, J	Geflügelpfanne Hähnchenbruststreifen in Sahnesauce mit Brokkoli und Champignons, dazu Butterreis, Dessert 72,2 KH* A1, F, G, I	Blumenkohlaufauf Blumenkohl mit Käse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 68,4 KH* A1, C, G, I	TIPP Wiener Zwiebelfleisch in Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,6 KH* A, F, G, I	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , dazu ein Brötchen und Butter 54,8 KH* A1, G, J	Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte 27,2 KH* A1,C,G, H1
Dienstag, 11.06.2024	Schlemmerpfanne vom Schwein mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln, Dessert 80,7 KH* A1, F, I	TIPP Deftige Krautroulade mit Hackfleischfüllung dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,2 KH* A1, C, G, I, J	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 70,0 KH* A1, G, I	„Ricotta Spinaci“ Tortellini mit Spinat- u. Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme und Krautsalat 95,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Schnitzel à la Creme mit Rahmchampignons, dazu Röstitaler und Krautsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Dessert 83,0 KH* A1, G, I	Bunter Eiersalat mit gekochtem Schinken, dazu ein Brötchen und Butter 43,9 KH* A1, C, G, J	Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	Kraut-salat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 12,6 KH*	Apfel-Streuselkuchen 50,8 KH* A1,C,G
Mittwoch, 12.06.2024	Penne Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ 84,2 KH* A1, F, G, I	Seelachs natur⁽⁵⁾ mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und grüner Bohnensalat 52,0 KH* A1, D, G, I, J	TIPP Zarte Fleischklößchen auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 57,4 KH* A1, C, G, I, J	Eieromelett auf Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 42,4 KH* A1, C, G, I	Hirschragout in Wacholderrahmsauce, dazu Apfelrotkoh ⁽⁴⁾ und frische Kartoffelklöße, Dessert 64,3 KH* A1, G, I	Fruchtpokal „Jogger Becher“ Sahnequark mit Früchten, Schokoraspeln und Bircher Müsli 80,4 KH* A1, G, H2, H3	Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Leckere Nussecke 54,9 KH* A1,C,F,G,H1, H2,I
Donnerstag, 13.06.2024	Hausgemachte Graupensuppe mit Krakauer Würstchen und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 53,2 KH* A1, F, G, I, J	TIPP Schweinegeschnetzeltes In Rahmsauce mit Champignons, dazu Spiralnudeln 70,4 KH* A1, F, G, I	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree 63,9 KH* A1, C, G, I, J	Bunter Paprikatopf Paprikastreifen in rahmiger Tomatencreme, dazu Vollkornnudeln, Dessert 88,8 KH* A1, F, G, I	Fischfiletstreifen im Backteig⁽⁵⁾ mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 62,5 KH* A1, C, D, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 76,1 KH* A1, C, G, J	Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Donauwelle 27,3 KH* A1,C,G
Freitag, 14.06.2024	Mildes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen und Basmatireis 64,8 KH* A1, F, G, I	Jägersulasch vom Schwein mit Champignons und Kräutern, dazu Kartoffelklöße und Selleriesalat mit saurer Sahne 93,4 KH* A1, G, I	Matjesfilet „Hausfrauen Art“⁽⁵⁾ pikante Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt) 53,0 KH* C, D, G, J	Apfelstrudel⁽⁶⁾ mit warmer Vanillesauce 102,6 KH* A1, C, G	TIPP Frankfurter Rippchen mit Sauerkraut ⁽³⁾ und Zwiebelpüree, dazu Senf, Dessert 44,3 KH* G, I, J	Hausmacher Fleischsalat mit zwei halben Eiern, dazu ein Brötchen und Butter 39,6 KH* A1, C, G, J	Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	Sellerie-salat mit saurer Sahne 4,3 KH* G	Rhabarber-Erdbeerkuchen 40,0 KH* A1,C,G
Samstag, 15.06.2024	TIPP Kasseler⁽³⁾ auf Wirsinggemüse ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	Möhreneintopf mit Fleischwurstwürfeln ⁽²⁾ , Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Gartenkräutern, dazu ein Brötchen, Dessert 43,5 KH* A1, F, G, I, J	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert 75,8 KH* A1, C, F, G, I	Kaninchenkeule mit Rahmsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 50,9 KH* A1, F, G, I, J	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</p> <p>Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K= Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol</p> <p>Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de</p> <p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>				
Sonntag, 16.06.2024	Geflügelfrikadelle mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 70,8 KH* A1, C, G, I, J	Rahmgulasch vom Rind mit Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 77,7 KH* A1, F, G, I	TIPP Gemüse-Knusper-Frikadelle mit Holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 76,4 KH* A1, C, G, I	Herzhafter Krustenbraten in deftiger Sauce, dazu Thüringer Klöße und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,6 KH* A1, C, G, I, J					

Wir wünschen guten Appetit!



Bürozeiten Salzgitter: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Telefon: 0 53 41 / 84 67-12
Fax: 0 53 41 / 84 67-24