

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü I	7,05 €
Menü II	7,05 €
das Leichte	7,05 €
Vegetarisch	6,90 €
Extra Menü	8,50 €
Kaltmenü	6,50 €
Salat	5,90 €
kl. Salat *)	1,80 €



\*) kleinen, frischen Salat zu jedem Menü Mo. - Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

### Wichtige Bestellinformationen!

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 9:30 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 9:30 Uhr.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter [www.alfeld.paritaetischer.de](http://www.alfeld.paritaetischer.de) und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 14:00 Uhr unter der Telefonnummer: 05181 / 8435-11.

# ORIGINAL ESSEN AUF RÄDERN

## vom Paritätischen Alfeld

- 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
- Tagespflege
- Essen auf Rädern
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen



Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon



# Ihre Speisekarte



Wir kochen ohne  
Geschmacksverstärker

frisch zubereitet durch



Paritätischer Alfeld • Kalandstr. 7 • 31061 Alfeld  
Tel.: 05181 / 8435-11 • Fax 05181 / 8435-20  
[www.alfeld.paritaetischer.de](http://www.alfeld.paritaetischer.de) • [ear.alf@paritaetischer.de](mailto:ear.alf@paritaetischer.de)

15. Woche vom 08.04. bis 14.04.2019

5 0 J A H R E

ESSEN  
AUF RÄDERN



15. Woche vom 08.04. bis 14.04.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: [www.fm-teistungen.de](http://www.fm-teistungen.de)

\*BE-Berechnung bezieht sich auf das Menü ohne Dessert.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 08.04.	<b>Erbsensuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu 1 Scheibe Graubrot 7,1 BE* AI	<b>5 Hähnchen-Nuggets<sup>(9)</sup></b> mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 4,1 BE* AGIJ	<b>Rinderhacksteak</b> mit Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 4,1 BE* ACFGJ	<b>5 Thüringer Kartoffelpuffer<sup>(6)</sup></b> mit Apfelmus 5,6 BE* A	<b>Bandnudeln</b> mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Dessert 6,0 BE* AGI	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	<b>Salat „Spezial“</b> mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 09.04.	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomaten-Schinkensoße <sup>(3)</sup> , dazu Obst 7,0 BE* AI	<b>paniertes Kotelett</b> mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 4,9 BE* ACFGJ	<b>Geflügelleber</b> in Rotwein-Zwiebelsoße <sup>(10)</sup> , mit Kartoffelpüree, dazu Obst 2,9 BE* AGI	<b>Gemüse-Reispfanne</b> mit fruchtiger Currysoße, dazu Obst 6,9 BE* AGI	<b>Mutzbraten v. Schwein</b> mit Schwarzbiersoße <sup>(10)</sup> , Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> dazu Obst 5,1 BE* AGIJ	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	<b>Salat „Spezial“</b> mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 10.04.	<b>Schweinegulasch</b> dazu Blumenkohl mit brauner Butter und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 3,9 BE* AI	<b>paniertes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat 4,3 BE* ADGI	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat 3,6 BE* AGIJ	<b>Tomatensuppe</b> mit Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot 7,5 BE* AGI	<b>Kohlroulade</b> mit pikanter Hackfüllung, Kümmel- soße und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 4,5 BE* ACFGJ	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	<b>Salat „Spezial“</b> mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 11.04.	<b>2x pan. Jagdwurstscheiben<sup>(3)</sup></b> in Bratensoße, mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 4,4 BE* AGIJ	<b>Feuertopf</b> (scharfer mexikanischer Eintopf), mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben <sup>(3)</sup> , dazu 1 Brötchen 6,5 BE* AI	<b>Putengeschnetzeltes Stro- ganoff Art</b> (mit Gurke <sup>(4)</sup> , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Obst 4,1 BE* AGIJ	<b>Vollkornnudeln</b> mit Spinat- Käse-Sahnesoße, dazu Obst 6,4 BE* ACGI	<b>Schollenfilet<sup>(5)</sup> Finkenwerder Art</b> mit Speck und Zwiebeln, auf Blattspinat, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> 6,9 BE* ADGI	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	<b>Salat „Spezial“</b> mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 12.04.	<b>Reisbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott (vegetarisch) 7,1 BE* AG	<b>Hünersuppentopf</b> mit Erbsen, Karotten, Reis und Fleischeinlage, dazu Dessert 3,0 BE* ACGI	<b>Bratwurst Thüringer Art</b> in feiner Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf 3,3 BE* AIJ	<b>Frühlingsrolle</b> mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße, Reis, dazu Dessert 6,7 BE* ACFI	<b>Pökelbraten<sup>(3)</sup> vom Schwein</b> mit Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,3 BE* AGIJ	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	<b>Salat „Spezial“</b> mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
<b>Qualitätsversprechen:</b> Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. <b>Änderungen vorbehalten!</b> (EU-Zulassungs-Nr. TH03399)	Sa 13.04.		<b>grüne Bohnensuppe</b> mit Schweinefleisch und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 2,8 BE* AI	<b>2 Eierkuchen</b> (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 9,0 BE* ACG	<b>Schweinenackenbraten</b> In Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,6 BE* AIJL	<b>Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen:</b> <b>Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/></b> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)	
	So 14.04.		<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,5 BE* AGI	<b>Blumenkohl-Käse-Bratling</b> mit Petersiliensoße und Püree, dazu Dessert 4,7 BE* ACGI	<b>Burgunder Braten<sup>(3)</sup></b> in Bratenjus, mit Brokkoli und Klöße, dazu Dessert 6,3 BE* AGI	<b>Allergene:</b> A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere <b>Zusatzstoffe:</b> 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; 11 = mit Zitronensäure	



Bürozeiten Alfeld: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
**Telefon: 0 51 81 / 84 35-11 • Fax: 0 51 81 / 84 35-20**  
**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**