

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 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 • ear.alf@paritaetischer.de

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



18. Woche 29.04. bis 05.05.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: 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 29.04.	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 5,2 BE* ACGI	2 Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmsauce, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 4,6 BE* AGI	gedünstetes Farmersteak (Schweinenackensteak mit Gemüsesoße), Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 2,9 BE* AGI	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Obst 8,5 BE* ACG	paniertes Kotelett in feiner Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 5,0 BE* ACFGJ	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 30.04.	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren, Brokkoli und Champignons), dazu Dessert (Vegetarisch) 6,3 BE* AGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 4,4 BE* ACGIJ	Curry-Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pfirsichstücken, dazu Basmatireis, Dessert 6,0 BE* AGI	Sellerieschnitzel mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 5,0 BE* AGI	Thüringer Schüsselsülze^(3,6) mit Remouladensoße ⁽⁴⁾ und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert (2 Folien) 4,8 BE* ACGJ	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 01.05.	Maifeiertag		Kräuterbraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,1 BE* AGI	Spaghetti mit Tomaten-Sahnesoße, dazu Parmesankäse und Obst 6,5 BE* ACGI	Burgunder Braten⁽³⁾ in feiner Soße, mit Butterbohnen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,5 BE* AGI		
Do 02.05.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch) 9,7 BE* AG	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit gebundenen Möhrengemüse und Püree, dazu Obst 3,8 BE* ADGI	Gulasch halb+halb mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,1 BE* AGI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Obst 4,4 BE* ACGI	Schnitzel mit Kräuter-Champignons und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 5,3 BE* ACGI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 03.05.	5 Hähnchen-Crossis⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse und Reis 7,2 BE* ACGIJ	weißer Bohneneintopf mit Bockwurst ^(3,6,7) , dazu 1 Scheibe Brot 6,5 BE* AGI	Boulette in feiner Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,6 BE* ACGIJ	Eieromelett mit Spinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,3 BE* ACGI	Sauerbraten in Bratensoße, mit Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,8 BE* AGI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
	Qualitätsversprechen: Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Änderungen vorbehalten! (EU-Zulassungs-Nr. TH03399)		Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 1,8 BE* CGI	gefüllte Zucchini mit Bechamelsoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 5,2 BE* ACGI	gebackener Leberkäse^(3,6,7) mit Bratensoße, Kaisergemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 4,0 BE* AGI	Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen: Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)	
			Hähnchenbrust natur in Geflügelcremesoße, mit Brokkoli und Reis, dazu Dessert 4,4 BE* AGI	Eierkuchen mit warmen Apfelstücken, dazu Dessert 6,6 BE* CG	Rindergulasch mit Leipziger allerlei und Klößen, dazu Dessert 4,5 BE* AFIJ	Allergene: 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 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; 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!