

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:

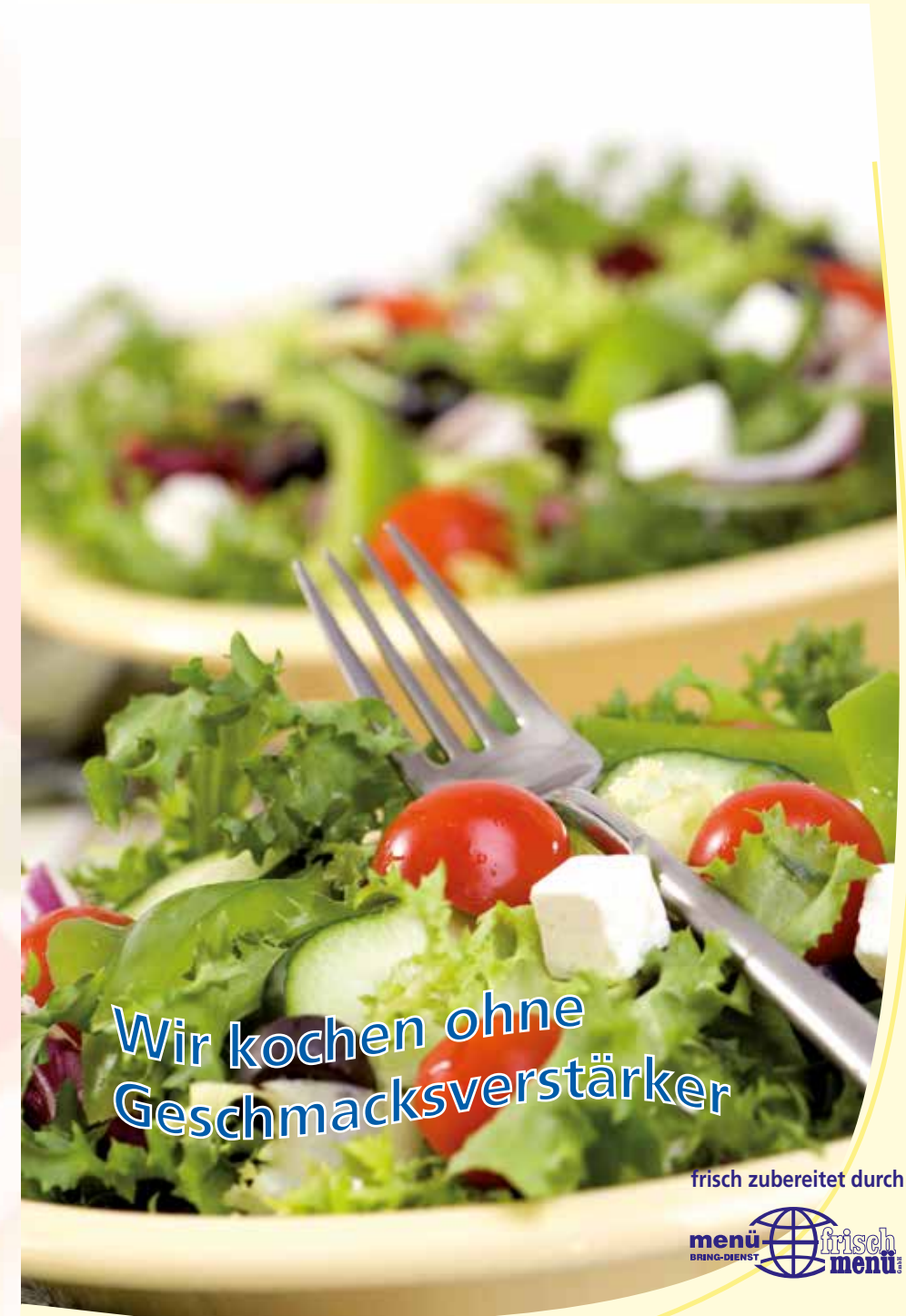
- Ambulante Pflege
- Tagespflege
- Essen auf Rädern
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen



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)

28. Woche vom 08.07.2019 bis 14.07.2019

28. Woche vom 08.07.2019 bis 14.07.2019

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 08.07.	<b>Gemüsesuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Brötchen  3,3 BE* AGI	<b>Rahmgulasch</b> mit Rotkohl <sup>(4)</sup> und Spätzle  5,8 BE* ACGI	<b>Bratwurst</b> in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  3,4 BE* AGIJ	<b>Soja Schnitzel</b> mit Soße, Erbsen und Kartoffelpüree  4,6 BE* ACFGJ	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl <sup>(4)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert  3,4 BE* AGI	<b>Geflügelsalat</b> mit Butter und Baguette  ACG	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing  CG
Di 09.07.	<b>Wurstgulasch</b> (Jagdwurstwürfel <sup>(3,6,7)</sup> in Tomatensoße), mit Nudeln, dazu Dessert  5,8 BE* ACGI	<b>5 Fischstäbchen<sup>(5)</sup></b> mit Kartoffelpüree, dazu Remoulade <sup>(4)</sup> und Dessert  5,4 BE* ACDGIJ	<b>Hähnchenbruststreifen</b> auf Bandnudeln, mit Brokkoli-Cremesoße, dazu Dessert  5,7 BE* ACGI	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert  3,7 BE* AGI	<b>gefüllter Schweinenackenbraten</b> mit Champignons, dazu Soße, Rosenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  3,3 BE* AGIJ	<b>Quarktöpfchen</b> (Vanillequark mit Erdbeerpüree), dazu Milchbrötchen  ACG	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing  CG
Mi 10.07.	<b>Knacker<sup>(3)</sup></b> auf Weißkohlgemüse, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf  3,2 BE* AGIJ	<b>Erseneintopf</b> mit Bockwurst <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Obst  3,0 BE* AGI	<b>gebackene Scholle<sup>(5)</sup></b> mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Tomatensalat  3,9 BE* ADGIJ	<b>Reisbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Obst  7,5 BE* G	<b>Schweinelachssteak</b> auf Paprikagemüse, mit Reis, dazu Obst  4,2 BE* AGI	<b>Geflügelsalat</b> mit Butter und Baguette  ACG	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing  CG
Do 11.07.	<b>3 Hefeklöße</b> mit Pflaumensoße, dazu Dessert (vegetarisch)  6,9 BE* ACG	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Blumenkohl und Reis, dazu Dessert  4,6 BE* AGI	<b>Rindfleisch</b> in Petersiliensoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senfgurke  2,8 BE* AFGI	<b>Tomaten-Nudelauf</b> mit Käse überbacken, dazu Dessert  7,9 BE* ACGI	<b>gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> in Kräutersoße, mit mediterranen Gemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert  3,7 BE* ADGI	<b>Quarktöpfchen</b> (Vanillequark mit Erdbeerpüree), dazu Milchbrötchen  ACG	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing  CG
Fr 12.07.	<b>Bratkartoffeln<sup>(6)</sup></b> mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Ei, dazu Gewürzgurke <sup>(4)</sup>  4,5 BE* CI	<b>Makkaroni</b> mit Spinat in Käsesahnesoße, dazu Obst  6,1 BE* ACGI	<b>5 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Rote Beete Salat  4,1 BE* ACGIJ	<b>vegetarische Paprikaschote</b> mit einer Soja-Weizenfüllung, Tomatensoße und Reis, dazu Obst  4,9 BE* ACFGIJ	<b>Kasslernackenbraten<sup>(3)</sup></b> in Soße, mit buntem Gemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst  3,9 BE* AGIJ	<b>Geflügelsalat</b> mit Butter und Baguette  ACG	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat 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 13.07.		<b>Kesselgulasch</b> (Eintopf mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> ), dazu Dessert  2,6 BE* AI	<b>vegetarische Bratwurst</b> mit einer Soja-Weizenfüllung, dazu Soße, Möhrengemüse und Püree, Dessert  3,2 BE* ACFGIJ	<b>2 Geflügelfrikadellen</b> in Geflügelsoße, mit Rosenkohl und Kartoffelpüree, dazu Dessert  3,5 BE* ACGI	<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 14.07.		<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, mit Möhrengemüse und Reis, dazu Dessert  4,4 BE* AGI	<b>Brokkoli-Nuss-Ecke</b> mit Holländischer Soße und Reis, Dessert  6,5 BE* AEGHI	<b>Jungschweinebraten</b> in Bratensoße, mit Speckbohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert  3,1 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!**