

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)

29. Woche vom 15.07. bis 21.07.2019

5 0 J A H R E

ESSEN  
AUF RÄDERN



29. Woche vom 15.07. bis 21.07.2019

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 15.07.	<b>Grießbrei</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch) <b>10,5 BE*</b> AGI	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Karottengemüse und Reis, dazu Obst <b>4,2 BE*</b> AGI	<b>Eieromelett<sup>(3)</sup></b> auf Kohlrabigemüse, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <b>3,7 BE*</b> ACGI	<b>Kartoffeltaschen</b> mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Obst <b>7,3 BE*</b> AGI	<b>pan. Schweineschnitzel</b> mit Soße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Eisbergsalat <b>6,1 BE*</b> ACGI	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>ACGJ</b>	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat- mischung, dazu French Dressing <b>G</b>
Di 16.07.	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Schinkensoße <sup>(3)</sup> , dazu Apfel-Möhrensalat <b>4,8 BE*</b> ACI	<b>2 Fischfrikadellen<sup>(5,7)</sup></b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhrensalat <b>3,5 BE*</b> ACDGIJK	<b>Hähnchen Medallions Hawaii</b> mit Ananas und Käse überbacken, Geflügelcremesoße und Gemüse- reis, dazu Vanillepudding <b>5,7 BE*</b> AGI	<b>Blumenkohl-Käse-Bratling</b> mit Petersiliensoße und Püree, dazu Vanillepudding <b>2,6 BE*</b> ACGI	<b>Zwiebelrostbraten</b> in feiner Soße, Rosenkohl mit br. Butter und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Vanillepudding <b>3,6 BE*</b> AGI	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>ACGJ</b>	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat- mischung, dazu French Dressing <b>G</b>
Mi 17.07.	<b>bunte Kartoffelsuppe<sup>(6)</sup></b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Obst <b>3,7 BE*</b> AI	<b>Krautfleisch</b> (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkar- toffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <b>3,2 BE*</b> AGI	<b>Rinderbraten</b> in feiner Bratensoße, mit gebundenen Erbsengemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> <b>4,3 BE*</b> AGIJ	<b>5 Soja- Nuggets</b> mit süß-saurer Soße und Reis, dazu Obst <b>6,9 BE*</b> AFI	<b>Eichsfelder Schlachteplatte</b> (Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst auf Schlachte Kohl) mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Senf <b>3,6 BE*</b> AGI	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>ACGJ</b>	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat- mischung, dazu French Dressing <b>G</b>
Do 18.07.	<b>Bratwurst</b> mit Curry-Ketchupsoße und Püree, dazu Gurken-Bohnsalat <b>4,7 BE*</b> AGI	<b>paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> <b>6,1 BE*</b> ACGI	<b>Gemüseintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert <b>2,1 BE*</b> ACFG	<b>Schupfnudel- Gemüsepfanne</b> in Butter gebraten, dazu Sahnesoße und Dessert <b>6,3 BE*</b> ACGI	<b>Pfannenschaschlik</b> mit Bauchspeck, Zwiebeln, Paprika und Reis, dazu Dessert <b>4,1 BE*</b> AG	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>ACGJ</b>	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat- mischung, dazu French Dressing <b>G</b>
Fr 19.07.	<b>6 Köttbullar</b> (schwedische Hackbällchen) mit Pilzrahmsauce und Spätzle, dazu Obst <b>3,3 BE*</b> ACGI	<b>3 Eier</b> in Gemüse-Senfsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <b>3,1 BE*</b> ACGIJ	<b>Schweinelachsbraten</b> pikant gefüllt mit Champignons, dazu Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> <b>3,3 BE*</b> AGIJ	<b>5 Kartoffelpuffer<sup>(6)</sup></b> mit Kräuterquark dazu Obst <b>4,9 BE*</b> AGI	<b>paniertes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> mit Tomaten-Basilikumsoße und Püree, dazu bunter Krautsalat <b>4,4 BE*</b> ADGI	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>CGJ</b>	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat- mischung, dazu French Dressing <b>G</b>
	<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)		<b>Wirsingintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Dessert <b>2,4 BE*</b> AGI	<b>vegetarischer Wirsingintopf</b> dazu Dessert <b>2,4 BE*</b> AGI	<b>Hacksteak vom Schwein</b> mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>3,7 BE*</b> AGIJ	<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> <b>(nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)</b>	
			<b>Kräuterbraten</b> mit Soße, Buttererbsen und Klößen, dazu Dessert <b>4,0 BE*</b> AGI	<b>Brokkoligemüse</b> mit Käse-Sahnesoße und Butterspätzle, dazu Dessert <b>6,2 BE*</b> AGI	<b>Schweinegulasch ungarischer Art</b> (mit Paprika), dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>3,6 BE*</b> AG	<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!**