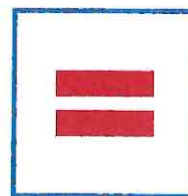


Abgabe bitte bis
zum 15. des Monats

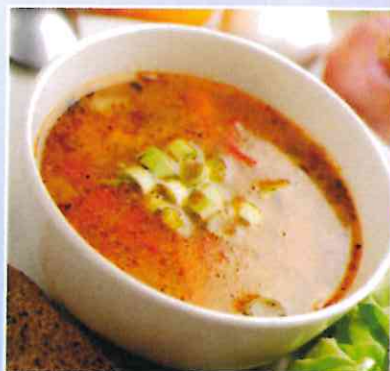
Speisekarte Juli 2026

Paritätischer Wohlfahrtsverband
Aurich











PARITÄT




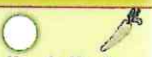
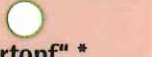

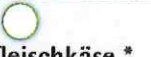
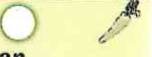
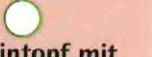

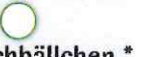
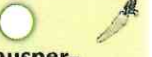
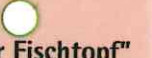
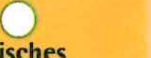

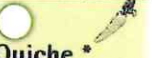
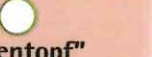



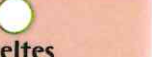
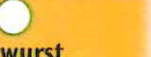
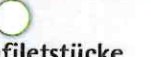
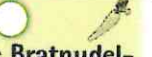
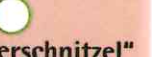



Frisch gekocht – heiß gebracht!



www.paritaetischer.de

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 01.07.2026	<p>Geschnetzeltes „Bombay“ mit Zwiebel, Mandarine, Banane, Erdnüsse und Curry, dazu Basmatireis</p> <p>1(W),3,7 7BE</p>	<p>Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),7 a/b/c/4BE</p>	<p>Hackbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/3,5BE</p>	<p>Gemüsebratling * dazu BIO-Kohlrabi in Rahm und Stampfkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 4,5BE</p>
Donnerstag 02.07.2026	<p>„Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis</p> <p>7BE</p>	<p>Gegrillter Putenbraten * mit Frischkäse-Pilzragout mit Paprika und Schnittlauch, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>	<p>Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	<p>„Triologie von frischem Gemüse“ * Broccoli, Blumenkohl, Romanesco, mit holländischer Sauce und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>
Freitag 03.07.2026	<p>Sommereintopf mit Rindfleisch * mit Kohlrabi, Möhren, Kartoffelwürfel und Creme légère</p> <p>1(W),3,7 1,5BE</p>	<p>Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * an Kräutersauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 5BE</p>	<p>Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Broccoli und Reis</p> <p>1(W) a/6,5BE</p>	<p>Cremiger Vollmilch-Grießbrei * mit kaltem Zwetschgenkompott</p> <p>1(W),7 c/2,5BE</p>
Samstag 04.07.2026	<p>Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mettwurstscheiben</p> <p>9 b/c/3BE</p>	<p>Kassler in Bratensauce, dazu Sauerkraut mit Apfel & Zwiebel und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/z/4BE</p>	<p>Geflügelfrikadelle * mit Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7,10 a/3,5BE</p>	<p>Gemüse-Maultaschen * mit zartem Gemüse gefüllt, in leichter Frischkäsesauce</p> <p>1(W),3,9 7BE</p>
Sonntag 05.07.2026	<p>„Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/z/4BE</p>	<p>Tellerbraten vom Rind * Rinderbratenscheibe mit klassischer Bratensauce, dazu Rosenkohl und Klöße</p> <p>1(W) a/4,5BE</p>	<p>Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	<p>Drillinge (mit Schale) * mit Rosmarin und Meersalz, dazu Kräuterquark und ein kleiner bunter Salat</p> <p>7 4BE</p>
Montag 06.07.2026	<p>Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis</p> <p>1(W) z/8BE</p>	<p>Fränkische Bratwurst (grob) mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl in Béchamel und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p>Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage</p> <p>7 2,5BE</p>	<p>Griechische Kartoffelpfanne * mit Paprika, Auberginen und Zucchini, dazu Tzatziki</p> <p>3,7,10 4BE</p>
Dienstag 07.07.2026	<p>Heringsstipp * in Sahneseauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Dampfkartoffeln</p> <p>3,4,7 c/z/2,5BE</p>	<p>Schweineschulter mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/3,5BE</p>	<p>Eieromelette * mit Spinat und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	<p>Spaghetti „Napoli“ * mit Tomaten-Basilikumsauce</p> <p>1(W) 9BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 08.07.2026	<p>○</p> <p>„Omas Linseneintopf“ mit Kartoffelwürfel, Suppengrün, Zwiebel, Speck und Bockwurstscheiben</p> <p>9 b/c/3BE</p>	<p>○</p> <p>Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti</p> <p>1(W),3,7 2,5BE</p>	<p>○</p> <p>Putengulasch * in Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	<p>○ </p> <p>„Pilaw Oriental“ * mit gekochtem Weizen, Zucchini, Paprika, gr. Bohnen, Zwiebeln und Tomaten, dazu Minz-Joghurtdip</p> <p>1(W),7 5,5BE</p>
Donnerstag 09.07.2026	<p>○</p> <p>Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/3,5BE</p>	<p>○</p> <p>Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4,5BE</p>	<p>○</p> <p>Rindergeschnetzeltes* dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3BE</p>	<p>○ </p> <p>3 Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>
Freitag 10.07.2026	<p>○</p> <p>Käse-Lauch-Suppe * mit Rinderhackfleisch und Schmelzkäse, dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),3,7 2BE</p>	<p>○</p> <p>Ungarisches Gulasch mit Schweinefleisch, Paprika, Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Majoran, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	<p>○</p> <p>Gebratenes Pangasiusfilet * mit Zitronen-Buttersauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 3BE</p>	<p>○ </p> <p>Gemüsepfanne „Flandern“ * mit gelben u. orangen Möhren, Schwarzwurzeln, Romano-Bohnen, Kart.scheiben</p> <p>1(W),3,7 4BE</p>
Samstag 11.07.2026	<p>○</p> <p>Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry</p> <p>1(W),6,10 3,5BE</p>	<p>○</p> <p>Geschmorter Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p>○</p> <p>Gemüseintopf mit Markklößchen * Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>	<p>○ </p> <p>BIO-Dinkel-Pasta * dazu Schnittlauch-sauce mit BIO-Erbсен</p> <p>1(D,W),3,7 7BE</p>
Sonntag 12.07.2026	<p>○</p> <p>Pouardenbrust auf Sahnelinsen * mit Linsen, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 4BE</p>	<p>○</p> <p>Italienisches Lammragout mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Zimt, dazu Bandnudeln</p> <p>1(W),3 a/b/c/6BE</p>	<p>○</p> <p>Schweinebraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	<p>○ </p> <p>Buntes Gemüseragout * in feiner Kerbelsauce, dazu BIO-Reis</p> <p>1(W),3,7 6,5BE</p>
Montag 13.07.2026	<p>○</p> <p>BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce</p> <p>1(W) 8,5BE</p>	<p>○</p> <p>2 große Leberklöße mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3 a/z/5,5BE</p>	<p>○</p> <p>Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 a/3,5BE</p>	<p>○ </p> <p>Blumenkohl-Käse-medailion * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>
Dienstag 14.07.2026	<p>○</p> <p>„Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat</p> <p>7 b/c/j/z/3,5BE</p>	<p>○</p> <p>Hähnchen „süß-sauer“ * rote Paprika, Sojasauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomatenmark, dazu Reis</p> <p>1(W),6 a/b/6BE</p>	<p>○ </p> <p>2 gekochte Eier * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 3BE</p>	<p>○ </p> <p>Patros Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel</p> <p>7 2,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 15.07.2026	 <p>Eierpfannkuchen * mit Apfelmus</p> <p>1(W),3,7 c/6,5BE</p>	 <p>Rindergulasch mit Gemüse * Möhren, Tomatenmark, Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),9 a/3,5BE</p>	 <p>Hähnchenbrust "natur" * mit Geflügelsauce, dazu ZucchiniGemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	 <p>Gemüsefrikadelle * mit heller Schnittlauchsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>
Donnerstag 16.07.2026	 <p>„Wikingertopf“ * Rinderhackbällchen mit Möhren, Knob., Erbsen Zwiebel, Sahne, Schmelzkäse, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4BE</p>	 <p>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffelstampf</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/c/4BE</p>	 <p>Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),7 a/b/c/j/3,5BE</p>	 <p>Rigatoni an geschmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomatenwürfel und Basilikum</p> <p>1(W) 8,5BE</p>
Freitag 17.07.2026	 <p>Kohlrabieintopf mit Cabanossi Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne</p> <p>7 b/c/2,5BE</p>	 <p>Backfisch * mit Bayrischem Kartoffelsalat (warm)</p> <p>1(W),4,10 b/6BE</p>	 <p>Rindfleischbällchen * in fruchtiger Tomatensauce mit bunter Paprika, dazu Spirelli</p> <p>1(W),3,9,10 8BE</p>	 <p>Sellerieknusper-schnitte * mit Käse-Lauchcreme und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 5BE</p>
Samstag 18.07.2026	 <p>„Ditzumer Fischtopf“ Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 b/c/4BE</p>	 <p>Provencalisches Putengulasch * Zwieb., Zucchini, Knob., Karotten, Kräuter der Provence, Auberginen, dazu Macaire Kartoffeln</p> <p>1(W) a/4,5BE</p>	 <p>Kartoffelsuppe * mit einer Geflügelbockwurst</p> <p>7,9 b/c/j/3BE</p>	 <p>Gemüse-Quiche * Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, Broccoli, Möhren, Lauch, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini</p> <p>1(W),3,7 1,5BE</p>
Sonntag 19.07.2026	 <p>„Ratsherrentopf“ Schweinefleisch in Rahm-Zwiebel-Speck-Pilzsauce, dazu Brechbohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/4BE</p>	 <p>Glasierter Putenbraten * mit Aprikosensauce, dazu Möhrenstifte und Langkornreis</p> <p>1(W) a/6,5BE</p>	 <p>Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarzwurzeln, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4BE</p>	 <p>Serviettenknödel * mit Pilzrahmsauce, dazu BIO-Rosenkohl</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>
Montag 20.07.2026	 <p>Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki</p> <p>3,7,10 4,5BE</p>	 <p>Feine Bratwurst mit Sauce, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),7,9 a/b/c/3,5BE</p>	 <p>Hähnchenfiletstücke "Gärtnerin Art" * in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	 <p>Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeimlinge und Sojasauce</p> <p>1(W),6 5BE</p>
Dienstag 21.07.2026	 <p>„Schlemmerschnitzel“ dazu holländische Sauce, BIO-Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>	 <p>Bami Goreng * chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce</p> <p>1(W),3,6 3,5BE</p>	 <p>3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat</p> <p>1(W),3,7 h/4BE</p>	 <p>Vegane Erbsensuppe * mit Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün, Petersilie und Senf</p> <p>9,10 5,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 22.07.2026	<p>4 Cevapcici (kalt) mit buntem Reissalat und Knoblauchdip</p> <p>1(W),3,,7,10 a/c/z/8BE</p>	<p>„Berliner Bulette“ Frikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3 a/z/5BE</p>	<p>„Ammerländer Hühnersuppen-eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln</p> <p>1(W),3,7,9 2BE</p>	<p>Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und BIO-Reis</p> <p>1(W),3,6 z/9BE</p>
Donnerstag 23.07.2026	<p>„Ostfriesischer Hüdel“ * Gegerarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott</p> <p>1(W),3,7 a/z/7BE</p>	<p>Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p>Ganze Hähnchenbrust auf Pilz-Reispfanne * (Wildreis), dazu Sauce</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>	<p>Vegetarisch gefüllte Tortellini * mit Broccoliröschen und Karottenscheiben in Käse-Sahnesauce</p> <p>1(W),3,7 7,5BE</p>
Freitag 24.07.2026	<p>Deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst</p> <p>9 b/c/j,3BE</p>	<p>„DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“ panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln</p> <p>1(W),3,7,10 b/c/z/8,5BE</p>	<p>Gedünstetes Schellfischfilet * mit Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln und ein Eisbergsalat</p> <p>1(W),3,4,7 3BE</p>	<p>Mexikanischer Kartoffelauflauf * m. Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knobli., Zwiebeln, Pizzatomaten mit Käse überbacken</p> <p>3,7 4,5BE</p>
Samstag 25.07.2026	<p>„Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren</p> <p>7,9 3BE</p>	<p>„Filetpfännchen“ * Putenfiletstreifen in Pesto-rahm, dazu Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,8 3,5BE</p>	<p>Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat</p> <p>1(W) a/c/3,5BE</p>	<p>Rosenkohl-Kartoffelpfanne * mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>
Sonntag 26.07.2026	<p>Schweineroulade „Hausfrauen Art“ in Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),10 a/b/c/l/j/3BE</p>	<p>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ * mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 a/b/3,5BE</p>	<p>Kräuterbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	<p>Quinoa-Erbsen-Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren-Stampfkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9,10 4,5BE</p>
Montag 27.07.2026	<p>„Schnüschn“ Norddeutscher Eintopf mit dicken Et grünen Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel</p> <p>7 b/c/4,5BE</p>	<p>Gebratene Hähnchenbrust * dazu Geflügelrahmsauce, Broccoli und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p>3 Hackbällchen mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 4BE</p>	<p>Reis-Pfanne mit Sojahack * mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwiebeln, dazu Tomaten-Mozzarellasauce</p> <p>1(W),3,6,7 6BE</p>
Dienstag 28.07.2026	<p>„Köttbullar“ * Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee</p> <p>1(W),3,7 a/4,5BE</p>	<p>1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),9,10 a/l/j/z/4BE</p>	<p>Leberkäse mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Gurkengemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 b/c/l/j/3BE</p>	<p>Makkaroniaufwurf * mit Möhre, Zucchini, Champignons, Zwiebel, Schmand und Chili, mit Gouda überbacken</p> <p>1(W),3,7 5,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 29.07.2026	1 Hirtenrolle Hackrolle mit Frischkäsefüllung, dazu Balkangemüse, Djuvec-Reis 1(W),3,6,7 a/5,5BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsen Et Möhren und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	Rustikales Zucchini-Kartoffelallerlei * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten 1(W),3,7 3,5BE
Donnerstag 30.07.2026	„Bergsteigers Kartoffelgratin“ mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu BIO-Langkornreis mit Kidneybohnen, Mais und Paprika 1(W),3 z/7,5BE	Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	Tomaten-Couscous * Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie, Minze und Fetakäse 7 7BE
Freitag 31.07.2026	Gefüllte rote Paprikaschote mit Schweinefleischfüllung, dazu fruchtiger Tomatensauce und BIO-Langkornreis 1(W) 8BE	Fischpfanne „Kreta“ * Bandnudeln mit Wildlachs- und Seelachsfiletstückchen, MSC Shrimps, Gemüse Olivenöl und Kräuter 1(W),4,8 4,5BE	Deftiger Möhreintopf mit Hackfleisch 7 2BE	Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,5,7,8(H) 5,5BE

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

 = fleischlos

* = ohne Schweinefleisch

a = mit Farbstoff

b = mit Konservierungsstoff

c = mit Antioxidationsmittel

d = mit Geschmacksverstärker

e = geschwefelt

f = geschwärzt

g = gewachst

h = mit Süßungsmittel(n)

i = bei Aspartam zusätz. Hinweis:

„enthält eine Phenylalaninquelle“

j = mit Phosphat

k = coffeinhaltig

l = chininhaltig

z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)

1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *

2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus

3 = Eier und Erzeugnisse daraus

4 = Fische und Erzeugnisse daraus

5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

7 = Milch und Erzeugnisse daraus

8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **

9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus

10 = Senf und Erzeugnisse daraus

11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

12 = Schwefeldioxid und Sulfite

13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus

14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann.

Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

- „Leicht und bekömmlich“: mild gewürzt, schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders verträglich sind
- Sonderkostformen, wie glutenfrei, lactosefrei, kaliumarm etc. können auf Wunsch zubereitet werden
- Unsere Menüs haben eine Einwaage von ca. 450 - 500 ml
- Alle BE-Angaben sind ohne Dessert berechnet

* = (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme

** = (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



Es kocht:

... täglich frisch & lecker



Paritätischer
Wohlfahrtsverband Aurich
Große Mühlenwallstr. 21
26603 Aurich
Tel. 04941 9394-11

Name/Vorname	_____
Straße/Nr.	_____
Ort	_____

Bestellung für Monat Juli 2026

Portionsgröße: _____

Datum	Menü				Abend- brotteller *	Beilagen-Salat *	Apfel- kuchen *	Berliner *	Großer Salatteller 8,25€ Americ.Salad (A) Chefsalat (B) Bauernsalat (C)			
	Rot	Gold	Blau	Grün					6,35 €	1,75 €	1,75 €	1,25 €
Mi 01. Jul						Rote Beete Salat						
Do 02. Jul						gem. bunter Salat						
Fr 03. Jul						Tomatensalat						
Sa 04. Jul						Überraschung						
So 05. Jul						Überraschung						
Mo 06. Jul						Möhrensalat						
Di 07. Jul						Blattsalat						
Mi 08. Jul						Bohnsalat						
Do 09. Jul						Krautsalat						
FR 10. Jul						Mais-Kidneyb.-Salat						
Sa 11. Jul						Überraschung						
So 12. Jul						Überraschung						
Mo 13. Jul						Tomatensalat						
Di 14. Jul						Gurkensalat						
Mi 15. Jul						Eisbergsalat						
Do 16. Jul						Möhrensalat						
Fr 17. Jul						Mais-Kidneyb.-Salat						
Sa 18. Jul						Überraschung						
So 19. Jul						Überraschung						
Mo 20. Jul						Krautsalat						
Di 21. Jul						Rote Beete Salat						
Mi 22. Jul						Chinakohlsalat						
Do 23. Jul						Tomatensalat						
Fr 24. Jul						Eisbergsalat						
Sa 25. Jul						Überraschung						
So 26. Jul						Überraschung						
Mo 27. Jul						Gurkensalat						
Di 28. Jul						gem. bunter Salat						
Mi 29. Jul						Krautsalat						
Do 30. Jul						Rote Beete Salat						
Fr 31. Jul						Bohnsalat						

Anderungen vorbehalten

*** Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit einem Mittagsmenü !**