

Der Menüservice des Paritätischen bietet Ihnen:

- ein abwechslungsreiches und vielseitiges Menüangebot
- eine zuverlässige und kostenlose Lieferung Ihrer bestellten Gerichte
- Lieferung direkt zu Ihnen nach Hause oder an den Arbeitsplatz
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- Sonderkostformen
- knackige Salate
- vegetarische Kostformen



sozial. engagiert. kompetent.

Der Paritätische ist seit mehr als 50 Jahren ein verlässlicher Partner in der Region:

- Ambulante Pflege
- Ergotherapie
- Betreuung bei Demenz
- Menüservice
- Haushaltshilfe u. Familienpflege
- Logopädie

Die freundlichen MitarbeiterInnen und Mitarbeiter des Paritätischen Sozialzentrums bieten Ihnen kompetente Beratung und professionelle Unterstützung in schwierigen Lebenslagen.

Lassen Sie sich helfen!

Ihre MITTAGSZEIT

...unsere Zeit für Sie

...oft die einzige Zeit am Tag, in der Sie von der Unruhe des Alltags für eine kurze Zeit entspannen können. Damit Sie diese Zeit auch genießen, bieten wir Ihnen unsere täglich frisch gekochten Menüs an. Ob Zuhause oder an Ihrem Arbeitsplatz, unsere freundlichen MitarbeiterInnen liefern Ihnen leckere Menüs zur besten Tageszeit direkt an.

Zum Kochen unserer Menüs verwenden wir ausschließlich frische Zutaten von ausgewählten Lieferanten, um unseren Kunden nur das Beste zu bieten. Dabei verzichten wir selbstverständlich auf Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

Wir liefern frei Haus ohne jegliche Vertragsbindung.

Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Bestellen Sie noch heute Ihr kostenloses Probemenü!

Ihr Ansprechpartner: Michael Roth, weitere Informationen unter:
Paritätischer Göttingen-Northeim · Zollstock 9a · 37081 Göttingen
Tel. 0551 / 9000 813 · Fax: 0551 / 9000 833
ear@pari-goe.de · www.paritaetischer-goettingen.de



Ihre Speisekarte



Wir kochen ohne
Geschmacksverstärker

frisch zubereitet durch



Paritätischer Göttingen-Northeim · Zollstock 9a · 37081 Göttingen
Tel. 0551 / 9000 813 · Fax: 0551 / 9000 833
ear@pari-goe.de · www.paritaetischer-goettingen.de

06.04. bis 12.04.2020 | 15. Woche

Bitte beachten Sie: Wochenendmenüs, die bereits am Freitag gekühlt ausgeliefert werden, beinhalten aus Gründen der Lebensmittelsicherheit keine Salatbeilagen.

Wir wünschen unseren Kunden ein frohes Osterfest!

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: www.frisch-menü.de

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 06.04.	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu 1 Brötchen, Dessert 48,5 KH* A, I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 59,4 KH* A, C, G, I, J	Münchner Weißwürstchen⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf 50,0 KH* A, C, F, G, I, J, L	Grüne Tortellini mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce mit Karotten-Selleriestreifen, Dessert 82,9 KH* A, C, G, I	Gegrillter Spanferkelrücken in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 63,9 KH* A, I, J	Paniertes Schweinekotelett mit Garnitur, Senftübchen und Farmersalat ⁽²⁺⁴⁾ 26,9 KH* A, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J
Di 07.04.	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürz- gurkenwürfeln und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A, F, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 70,9 KH* A, G, I	Geflügelfrikadelle in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A, G, I	NEU Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A, C, I	Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebeln und Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing Dessert 72,1 KH* A, C, G, J	Heringsfilet⁽⁵⁾ „Hausfrauen Art“ in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 48,3 KH* A, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J
Mi 08.04.	Bunter Gemüseeintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen Dessert 59,0 KH* A, F, G, I, J	Spiralnudeln mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A, C, F, G, I, J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüse Mischung und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 58,8 KH* A, G, I	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu buntes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, Dessert 70,0 KH* A, C, G, I	Bayerischer Leberkäse⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ und Zwiebelpüree, dazu Senf, Dessert 33,2 KH* A, G, I, J	3 Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Senf und Brötchen 61,7 KH* A, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J
Do 09.04.	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt), Obst ⁽⁸⁾ 43,7 KH* A, C, G, J	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A, F, G, I	Fischfrikadellen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , Dessert 69,7 KH* A, C, G, J, L	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce ⁽¹⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 82,6 KH* A, C, F, G, H	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ paniert mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J
Fr 10.04.	Feiertag Karfreitag	Eieromelett auf buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 63,9 KH* A, F, G, I	Fischfilet⁽⁵⁾ auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 46,8 KH* A, G, I	Gemüsebratling mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 84,3 KH* A, G, I	Gepökelter Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 61,9 KH* A, I, J, L	Feiertag Karfreitag	Feiertag Karfreitag
Sa 11.04.	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. HE 30376) *Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat Dessert 81,9 KH* A, F, G, I	Brechbohneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und Kartoffelstücken ⁽⁶⁾ Dessert 39,3 KH* A, F, G, I, J	Gemüse-Spätzlepfanne mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A, C, G, I, J	Rinderbraten mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* A, C, F, I	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!)	
So 12.04.	Kasseler Braten⁽³⁾ in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert 40,6 KH* A, G, I	Putensteak mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A, G, I	Vegetarisches Gyros mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A, C, F, G, I, J	Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁺⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A, F, I, L	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		



Telefon 0551/9000 813 · Fax 0551/9000 833
ear@pari-goe.de · www.paritaetischer-goettingen.de

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!