

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



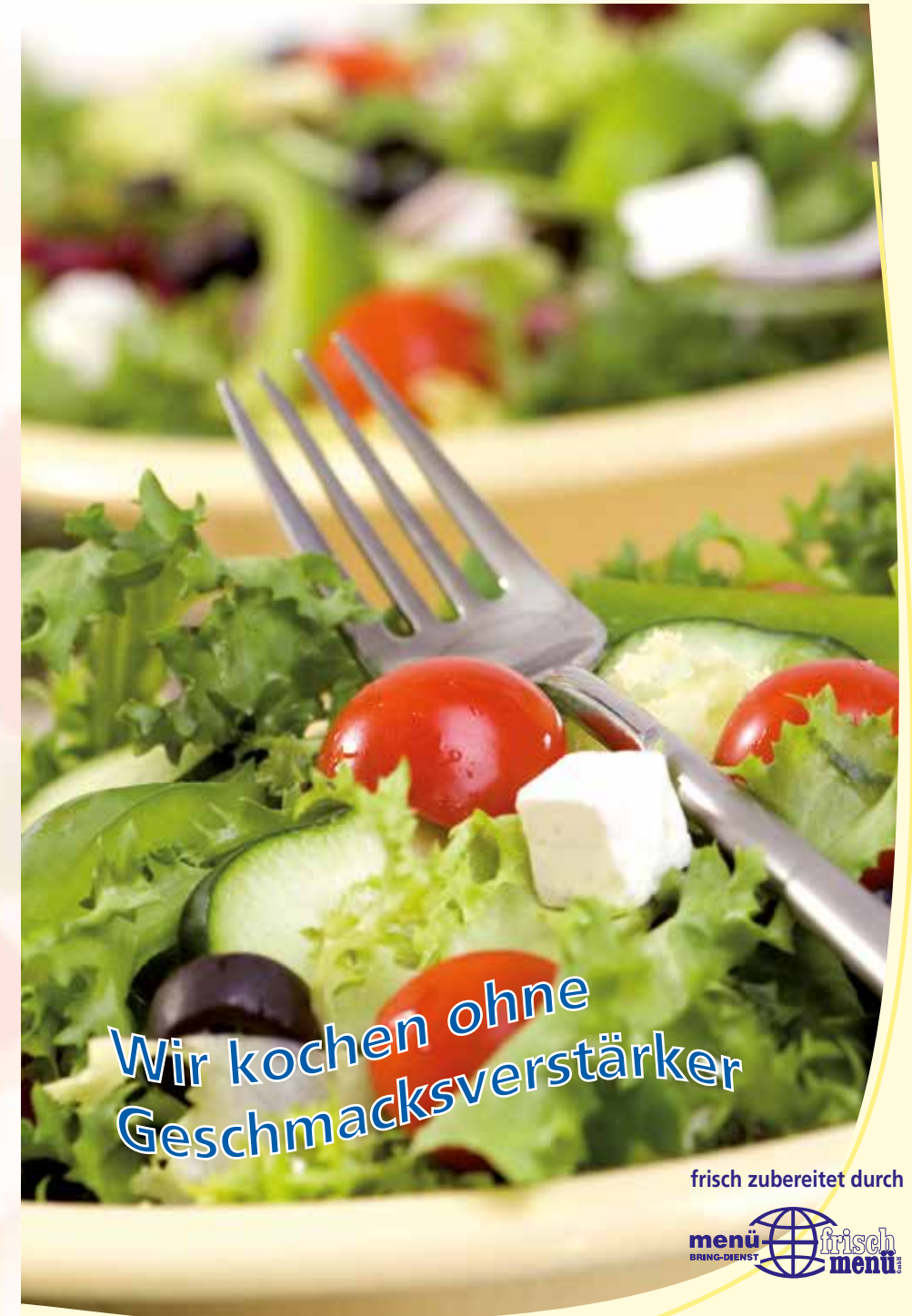
Bestellen Sie noch heute Ihr kostenloses Probemenü!

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



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

13.04. bis 19.04.2020 | 16. Woche

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

Bitte beachten Sie nächste Woche unsere Schnitzelwoche auf dem Extra Menü!

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

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 13.04. Feiertag Ostermontag		Geschmorte Lammkeule in Kräutersauce, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 42,8 KH* A, G, I, J	Schweinesteak in Kräutersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 43,6 KH* A, G, I, J	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,2 KH* A, G, I	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A, I, J, L	Feiertag Ostermontag	Feiertag Ostermontag
Di 14.04.	4 Pfannkuchen mit heißer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme 104,2 KH* A, C, F, G, H	NEU Gebratene Bauernwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Grünkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,5 KH* A, I	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 58,9 KH* A, G, I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing 80,6 KH* A, C, F, G, I, J	Schweinelachsschnitzel in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 83,2 KH* A, C, F, G, I, J	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G, H	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
Mi 15.04.	Hausgemachte Rinderhackpfanne mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A, F, I	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,8 KH* A, C, F, G, I, J	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert 35,3 KH* A, C, F, I	Vanillemilchreis mit heißen Kirschen 123,3 KH* G	Lachsfilet⁽⁵⁾ in Weißweinsauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A, C, G, J, L	Paniertes Schweineschnitzel mit Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ und Senf, dazu Brötchen und Butter 71,0 KH* A, C, G, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
Do 16.04.	Weckewerk mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (extra verpackt), Dessert 51,4 KH* A	NEU Curry-bratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 94,6 KH* A, G, I	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Reis, 1 Apfel ⁽⁸⁾ 67,6 KH* A, C, F, G, I	NEU Gemüse-bolognese mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A, F, G, I	Hähncheninnenfilets mit Sauce Hollandaise, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,4 KH* A, C, G, I	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
Fr 17.04.	Backfischhappen⁽⁵⁾ mit Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Bohnensalat in Saure-Sahne-Sauce 94,2 KH* A, C, F, G, I, J	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F, I	Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 51,5 KH* A, F, G, I, L	NEU Blumenkohl-Käse-Taler mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree, Dessert 56,1 KH* A, C, G, I	½ Grillhähnchen mit kleiner Salatplatte (Kraut-/Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾), Dessert 28,2 KH* C, J	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel dazu Brötchen und Butter 48,5 KH* A, B, C, G, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
Sa 18.04.	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).	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH* A, F, I	Gebratene Gehacktesklößchen in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 55,9 KH* A, C, G, I, J	Frühlingsrolle mit süß-/saurer Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 92,4 KH* A, C, F, G, I, J	Sauerbraten vom Jungbullen mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 69,1 KH* A, F, I, L	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 19.04.		Frikadelle mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 52,1 KH* A, C, F, I	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 51,3 KH* A, F, G, I	Gemüsebratling mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,3 KH* A, C, F, G, I, J	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,6 KH* A, G, I	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!