

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü 1	10,45 €
Menü 2	10,95 €
Menü 3	10,95 €
Vegetarisch	10,95 €
Extra Menü	12,45 €
Kaltmenü	10,95 €
Salatbox	10,95 €
Beilagensalat*	2,85 €
Nachtisch*	2,85 €

* Beilagensalat und Nachtisch zu jedem Menü Mo.–Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

Für Lieferungen am Samstag und an den Feiertagen werden 1,50 € Lieferaufschlag pro Lieferung berechnet.

Wichtige Bestellinformationen!

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 13:00 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 13:00 Uhr.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.salzgitter.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 05341/8467-12.



ORIGINAL ESSEN AUF RÄDERN

vom Paritätischen Salzgitter

- 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
- Hauswirtschaftlicher Dienst
- Essen auf Rädern
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Ihre Speisekarte



frisch zubereitet durch



Paritätischer Salzgitter
Marienbruchstraße 61–63 · 38226 Salzgitter
Tel.: 05341/8467-12 · Fax 05341/8467-24
www.salzgitter.paritaetischer.de · ear.sz@paritaetischer.de

06.05. bis 12.05.2024 | 19. Woche

MENÜPLAN

06.05. bis 12.05.2024 | 19. Woche

**Bitte beachten Sie unsere
Preisanpassung ab 06.05.2024!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch			
Montag, 06.05.2024	Altdeutsche Graupensuppe mit Krakauer Würstchen ⁽²⁾ und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 53,2 KH* A1, F, G, I, J	Brühpolsische auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree und Senf 46,1 KH* A1, G, I, J	Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterreis 65,8 KH* A1, G, I	TIPP Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,0 KH* A1, C, G, I	Schnitzel Valdostana mit Schinken ⁽²⁾ , Hackfleisch- sauce und Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Makkaroni und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 111,5 KH* A1, F, G, I	Partyfrikadellen mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu eine Portion Senf und ein Brötchen 68,2 KH* A1, C, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C,G,J	Erdbeer- kuchen 40,6 KH* A1,C,G			
Dienstag, 07.05.2024	Geflügelbratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf 45,4 KH* A1, G, I, J	TIPP Hähnchen- brustfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Spiralnudeln, Dessert 73,9 KH* A1, G, I	Hausgemachter Hackbraten in Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 47,1 KH* A1, G, I	Brokkoli-Möhren- Reispfanne mit Vollkornreis und gerösteten Mandeln, dazu Schnittlauchsauce 59,4 KH* A1, F, G, H1, I	Bayrischer Leberkäs⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebelpüree, dazu süßen Senf, Dessert 37,0 KH* G, I, J	paniertes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ 69,2 KH* A1, C, G, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C,G J	Kirsch- Sand- kuchen 34,2 KH* A1,C,G, H2			
Mittwoch, 08.05.2024	Warme Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 59,7 KH* A1, G, I, J	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 72,8 KH* A1, G, I	TIPP Rinderleber- ragout in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 38,7 KH* A1, G, I	Vegetarische Gemüsesuppe mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen, 58,1 KH* A1, F, I	Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Butter, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,4 KH* A1,C,G,J	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C,G,J	Rosinen- schnecke 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K			
Donnerstag, 09.05.2024	Feiertag „Christi Himmelfahrt“	Hähnchenpfanne „Puszta“ mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis, Dessert 72,0 KH* A1, F, I	TIPP Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 73,9 KH* A1, C, G, I, J	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Partysalat, Dessert 88,8 KH* A1, C, G, I, J	Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, dazu Brokkoli und Minikartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,1 KH* A1, F, G, I	Feiertag „Christi Himmelfahrt“	Feiertag „Christi Himmelfahrt“	Feiertag „Christi Himmelfahrt“				
Freitag, 10.05.2024	Partyfrikadellen in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 62,4 KH* A1, C, G, I, J	Geflügelhacksteak „Big Rib“ mit Tomatencreme und Spiralnudeln 96,8 KH* A1, C, G, I, J	Seelachsfilet⁽⁵⁾ natur mit Gemüsesahnesauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und grüner Bohnensalat 57,9 KH* A1, D, G, I	Nudelaufbau Spiralnudeln in feiner Spinat-Käsesauce, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , Dessert 80,9 KH* A1, G, I	Tafelspitz mit grüner Sauce (extra verpackt) und Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 43,9 KH* A1, C, G, J	Bunter Eiersalat mit gekochtem Schinken, dazu ein Brötchen und Butter 43,9 KH* A1, C, G, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	grüner Bohnen- salat 5,3 KH*	Himbeer- Sahne- schnitte 38,8 KH* A1,C,G			
Samstag, 11.05.2024	Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,3 KH* A1, C, G, I, J	Vegetarischer Linseneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln, Dessert 83,7 KH* A1, I	Tortellini „Verdura“ Gemüsetortellini (Karotten, Sellerie, Spinat) in leckerer Tomatensauce, Dessert 107,7 KH* A1, G, I	Schweinesteak mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebeln und Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 40,4 KH* G	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.					Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de		EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).
Sonntag, 12.05.2024	Rahmgulasch vom Schwein mit Makkaroni, Dessert 67,5 KH* A1, F, G, I	Rinderfrikadelle mit Champignon-Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 45,3 KH* A1, G, I, L	Blumenkohlaufbau mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 68,4 KH* A1, G, I	TIPP Sauerbraten vom Jungbullen mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Schupfnudeln, Dessert 107,3 KH* A1, F, G, I	Allergene: Gluten; A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte; H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesam; 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; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol					Bürozeiten Salzgitter: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr Telefon: 0 53 41 / 84 67-12 Fax: 0 53 41 / 84 67-24		

*Wir wünschen
guten Appetit!*

