

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü 1	9,25 €
Menü 2	9,75 €
Menü 3	9,75 €
Vegetarisch	9,75 €
Extra Menü	11,20 €
Kaltmenü	9,75 €
Salatbox	9,75 €
Beilagensalat*	2,50 €
Nachtisch*	2,50 €

\* 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](http://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



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

29.05. bis 04.06.2023 | 22. Woche

# MENÜPLAN

29.05. bis 04.06.2023 | 22. Woche

Bitte beachten Sie **diese Woche von Dienstag bis Freitag** unsere **Spargelwoche** auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 29.05.2023	„Feiertag Pfingstmontag „	<b>TIPP</b> Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis, Dessert <b>75,0 KH*</b> A1, C, F, G, I	<b>Fleischkäse</b> <sup>(2)</sup> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert <b>46,9 KH*</b> A1, G, I	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert <b>81,8 KH*</b> A1, F, G, I	<b>Große Bauern- bratwurst</b> <sup>(2+7)</sup> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert <b>45,3 KH*</b> G, I, J	„Feiertag Pfingstmontag „	„Feiertag Pfingstmontag „	„Feiertag Pfingst- montag „	„Feiertag Pfingst- montag „
Dienstag, 30.05.2023	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichkompott <b>98,0 KH*</b> A1, G	<b>Kleine Frikadellen</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>48,2 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Chili con Carne</b> Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis <b>77,0 KH*</b> A1, F, I	<b>Gemüsebratling</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis <b>57,9 KH*</b> A1, G, I, J	<b>2 kleine panierte Schweineschnitzel</b> (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Bernaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>90,4 KH* 15,25€</b> A1,C,F,G,I	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu ein Brötchen <b>41,6 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>41,2 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Donau- welle</b> <b>27,3 KH*</b> A1,C,G
Mittwoch, 31.05.2023	<b>Weckewerk</b> <sup>(2)</sup> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) <b>51,4 KH*</b> A1	<b>TIPP</b> Deftiger Wurst- gulasch <sup>(2)</sup> mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing <b>90,6 KH*</b> A1, C, F, G, I, J	<b>Bunte Reispfanne</b> mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Häh- chenbrustwürfel, Dessert <b>78,0 KH*</b> F	<b>Rührei</b> auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>44,9 KH*</b> A1, C, F, G, I	<b>Spargelaufauf</b> mit gekochtem Schinken <sup>(2)</sup> , dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und leckeren Erdbeerkuchen <b>53,9 KH* 15,25€</b> A1,C,F,G,I	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce <b>102,2 KH*</b> G	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>41,2 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Erdbeer- kuchen</b> <b>40,6 KH*</b> A1,C,G
Donnerstag, 01.06.2023	<b>Veg. Möhren- Kohlrabi-Eintopf</b> dazu ein Brötchen, Dessert <b>57,2 KH*</b> A1, I	<b>Rostbratwurst</b> <sup>(2+7)</sup> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf <b>40,7 KH*</b> A1, G, I, J	<b>TIPP</b> Hähnchen- schnitze „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>65,3 KH*</b> A1, G, I	<b>Penne-Nudeln</b> in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>93,0 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und leckeren Dessert <b>43,3 KH* 15,25€</b> A1,C,F,G,I	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>48,5 KH*</b> A1, C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>41,2 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauer- rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Himbeer- Sahne- schnitte</b> <b>38,8 KH*</b> A1,C,G
Freitag, 02.06.2023	<b>Hackfleischpfanne (Schwein)</b> mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert <b>72,5 KH*</b> A1, F, I	<b>TIPP</b> Gebratenes Schollenfilet <sup>(5)</sup> „Finkenwerder Art“ mit Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu Salzkartof- feln <sup>(6)</sup> und Gurkensalat <b>77,7 KH*</b> A1, D, F, I, J	<b>Münchner Weißwürstchen</b> <sup>(2)</sup> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartof- felpüree und süßer Senf <b>50,0 KH*</b> A1, C, G, L, F, J, I	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott <b>120,1 KH*</b> A1, C, G	<b>Paniertes Rotbarschfilet</b> <sup>(5)</sup> (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und leckeren Rhabarber-Erdbeerkuchen <b>49,5 KH* 15,25€</b> A1,C,F,G,I	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> <b>33,0 KH*</b> C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>41,2 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Gurken- salat</b> <b>14,1 KH*</b>	<b>Rhabar- ber- Erdbeer- kuchen</b> <b>40,0 KH*</b> A1,C,G
Samstag, 03.06.2023	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und feinem Gemüse, Dessert <b>45,4 KH*</b> A1, F, G, I, J	<b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Bohnen- gemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>59,0 KH*</b> A1, G, I, J	<b>Bunter Nudelaufauf</b> mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>104,8 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Rinderbraten</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert <b>61,8 KH*</b> A1, F, I	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne</b> Salatbeilage. <b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a> EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g). <b>Allergene:</b> 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 <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				
Sonntag, 04.06.2023	<b>Schweinesteak</b> in Rahmsauce, dazu Karotten- gemüse und Zwiebelpüree, Dessert <b>51,2 KH*</b> A1, G, I	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce, dazu Karotten- gemüse und Zwiebelpüree, Dessert <b>53,7 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Veg. Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>73,4 KH*</b> A1, C, F, G, I, J	<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert <b>72,4 KH*</b> A1, C, G, I, J	Bürozeiten Salzgitter: Mo. bis Fr. 8.00Uhr bis 13.00Uhr <b>Telefon: 0 53 41 / 84 67-12</b> <b>Fax: 0 53 41 / 84 67-24</b>				

Wir wünschen guten Appetit!

