

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 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

05.06. bis 11.06.2023 | 23. Woche

MENÜPLAN

05.06. bis 11.06.2023 | 23. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 05.06.2023	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen 84,6 KH* A1, F, I	Brühpolsnische 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⁾ , Hackfleischsauce 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	Urkorn-Heidelbeer-Himbeer-kuchen 32,0 KH* A1,C,G
Dienstag, 06.06.2023	Hausgemachter Hackbraten in Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 47,1 KH* A1, G, I	TIPP Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Spiralnudeln, Dessert 73,9 KH* A1, G, I	Geflügelbratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf 45,4 KH* A1, G, I, J	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	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfel-Quitte-Sahne-schnitte 31,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 07.06.2023	Rinderleberragout in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 38,7 KH* A1, G, I	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 72,8 KH* A1, G, I	Warme Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 59,7 KH* A1, G, I, J	Vegetarische Gemüsesuppe mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen, Dessert 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 Schokostreusel 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	Süße Vanille-stange 35,8 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 08.06.2023	Schwäbischer Suppentopf mit Spätzle, Fleischbällchen und Eierstich 35,9 KH* A1, C, G, I, J	Hähnchenpfanne „Pusta“ mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis, Dessert 72,0 KH* A1, F, I	TIPP Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Partysalat ⁽²⁺⁴⁾ , 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	Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Nudelsalat und Ketchup 52,1 KH* A1, C, I	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Party-salat⁽²⁺⁴⁾ 9,4 KH* I	Zwetschgen-Streusel-kuchen 39,0 KH* 1,C,G
Freitag, 09.06.2023	Partyfrikadellen in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 62,4 KH* A1, C, G, I, J	Geflügelhacksteak 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 Bohnensalat 5,3 KH*	Schoko-Kirsch-kuchen 39,6 KH* A1,C,G,H2

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 10.06.2023	Vegetarischer Linseneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen, Dessert 83,7 KH* A1, I	Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,3 KH* A1, C, G, I, J	Tortellini „Verdura“ Gemüsetortellini (Karotte, 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	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</p> <p>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</p>
Sonntag, 11.06.2023	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	Sauerbraten vom Jungbullen mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Schupfnudeln, Dessert 107,3 KH* A1, F, G, I	

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).

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