

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

12.06. bis 18.06.2023 | 24. Woche

MENÜPLAN

12.06. bis 18.06.2023 | 24. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 12.06.2023	Hausgem. Grünkohleintopf mit Karotten, Kartoffeln und Rauchendenscheiben ⁽²⁺³⁾ , dazu ein Brötchen 56,6 KH* A1,I,J	Schinkenomelett auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 53,2 KH* A1, C, G, I	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis 74,0 KH* F, I	TIPP Schmackhafte Kartoffelpuffer mit Kräuterquark 66,2 KH* G, L	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, G, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Russischer Zupf-kuchen 46,5 KH* A1,C,G
Dienstag, 13.06.2023	Bratwürstchen⁽²⁺⁷⁾ auf Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree 60,0 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Hähnchen-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A1, F, G, I	Schweinegulasch mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-Weißkohlsalat ⁽²⁺⁴⁾ 80,3 KH* A1, F, G, I	Frühlingsrolle mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und Karotten-Weißkohlsalat 95,9 KH* A1, C, F, G, I, J	TIPP Schnitzel „Hessische Art“ mit Schmandsauce und Gouda ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Minikartoffeln ⁽⁶⁾ und Karotten-Weißkohlsalat, Dessert 93,7 KH* A1, C, F, G, I, J	Heringsalat⁽⁵⁾ mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu ein Brötchen und Butter 51,3 KH* A1, C, D, G, I, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Karotten-Weißkohl-salat⁽²⁺⁴⁾ 13,6 KH*	Mohn-Streusel-kuchen 49,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 14.06.2023	Currybockwürstchen⁽²⁾ mit Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 58,2 KH* A1, G, I	Geflügelfrikadellen-Bällchen mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis, Dessert 74,3 KH* A1, C, F, G, I, J	Gekochtes Rindfleisch mit Apfel-Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln ⁽⁶⁾ 44,3 KH* A1, G, I	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 55,1 KH* A1, C, F, G, I	Fischfilet Bordelaise⁽⁵⁾ mit Auflage aus Kräutern und Gewürzen, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischer Salat mit Dressing, Dessert 60,0 KH* A1, C, D, G, J	Fruchtpokal „Jogger Becher“ Sahnequark mit Früchten, Schokoraspeln und Bircher Müsli 128,4 KH* A1, G, H1, H2	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Pudding-brezel 55,3 KH* A1,C,F,G,H1,H2,K
Donnerstag, 15.06.2023	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse 35,3 KH* A1, F, I	Kasselerkambraten⁽³⁾ mit Sauce, dazu Scheibenkarotten und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 42,7 KH* A1, F, G, I	TIPP Frikadelle mit Rahmchampignons, dazu Butterspätzle und gemischer Salat mit Dressing 71,1 KH* A1, C, F, G, I, J	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail 172,1 KH* G	Sommer Haxen (getrennt verpackt), mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf, Dessert 47,3 KH* A1, G, I, J	Hausmacher Fleischsalat mit 2 halben Eiern, dazu ein Brötchen und Butter 39,6 KH* A1, C, G, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfel-kuchen 34,2 KH* A1,C,G,H2,H3
Freitag, 16.06.2023	Gefüllte Paprikaschote mit Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Reis 73,1 KH* A1, C, F, I	TIPP Schmackhafte Lachswürfel⁽⁵⁾ in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln 64,5 KH* A1, D, G, I	Schweinerückenbraten mit Sauce, dazu Karotten-Brokkoli-Gemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 61,8 KH* A1, G, I, J	Kartoffeltaschen „Toskana“ gefüllt mit Tomate, Frischkäse und Mozzarella, dazu Brokkoli und Basilikum-Sahnesauce 65,9 KH* A, F, G, I	Thüringer Rostbrätel Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischer Salat mit Dressing, Dessert 42,8 KH* A3, G, J	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 48,5 KH* A1, B, C, G, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Käse-kuchen 35,0 KH* A1,C,G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 17.06.2023	Putenfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu Gemüsereis, Dessert 67,6 KH* A1, F, G, I	Möhreneintopf mit Fleischwürstchen ⁽²⁾ , Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Gartenkräutern, Dessert 43,5 KH* A1, F, G, I, J	Mediterranes Ratatouillegemüse mit buntem Reis, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,4 KH* A1, C, F, G, I, J	Geflügelroulade „Hausfrauen Art“ mit Geflügelsauce, dazu Butterreis und Leipziger Allerlei, Dessert 72,9 KH* A1, F, G, I, J
Sonntag, 18.06.2023	Kasselerrücken⁽³⁾ mit Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 60,8 KH* A1, G, I	Schweinebraten in deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,1 KH* A1, G, I	Vegetarische Gemüseaultaschen in Kräuterrahmsauce, Dessert 71,2 KH* A1, C, G, I	Schweinefilet „Westmoreland“ mit Mixed-Pickles-Sauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 64,6 KH* A1, G, I, J

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).

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= 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; 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