

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



frisch zubereitet durch



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)

19.06. bis 25.06.2023 | 25. Woche

# MENÜPLAN

19.06. bis 25.06.2023 | 25. Woche

**! Bitte beachten Sie vom 26.06. - 30.06.2023 unsere Fischwoche auf dem Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 19.06.2023	<b>Frischer Linseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen <b>84,5 KH*</b> A1,F,G,I,J	<b>Wirsingroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>48,9 KH*</b> A1,C,F,G,I,J	<b>Ungarisches Schaschlikgulasch</b> mit Speckwürfeln <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Paprika, dazu Makkaroni <b>89,4 KH*</b> A1,F,I	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>66,9 KH*</b> A1,A3,C,G,I	<b>TIPP Kaninchenkeule</b> mit Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>40,5 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig/Öl-Dressing, mit Zwiebeln und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> <b>33,0 KH*</b> C,J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C,G,J	<b>Mandarin-Sahneschnitte</b> <b>26,2 KH*</b> A1,C,G
Dienstag, 20.06.2023	<b>Bockwürstchen<sup>(2+6)</sup></b> mit Mischgemüse, dazu Kartoffelsalat (kalt) <b>58,7 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>„Ratsherrentopf“</b> Schweinesteak mit Sauce Bernaise, dazu Fingermöhren und Kartoffeln <sup>(6)</sup> <b>40,7 KH*</b> A1,F,G,I	<b>NEU Hähnchengeschnetzeltes „Jäger Art“</b> mit buntem Gemüseris, Dessert <b>69,0 KH*</b> A1, G, I, L	<b>Vollkornspaghetti</b> mit Gemüsebolognese und gemischtem Salat mit Dressing <b>97,7 KH*</b> A1,C,F,G,I,J	<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>82,4 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>65,3 KH*</b> A1,C,G,J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C,G,J	<b>Bienenstich-Schnitte</b> <b>27,0 KH*</b> A1,C,G,H1
Mittwoch, 21.06.2023	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rinderhack-/Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse <sup>(2)</sup> <b>84,2 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Veg. Bunte Kartoffelsuppe<sup>(6)</sup></b> mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln) <b>46,4 KH*</b> A1,I,J	<b>Königsberger Klopse</b> in Kaperntunke, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Rote Bete <sup>(4)</sup> <b>60,4 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>TIPP Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott <b>114,2 KH*</b> A1,G	<b>Seelachs<sup>(5)</sup> in Eihülle</b> mit Weißweinsauce <sup>(10)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Feldsalat mit Dressing, Dessert <b>65,0 KH*</b> A1,C,D,G,I,J	<b>Geflügelfrikadellenbällchen<sup>(3)</sup></b> mit buntem Nudelsalat <sup>(2)</sup> , dazu Senf <b>59,8 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Rote Bete-Salat<sup>(4)</sup></b> <b>6,8 KH*</b>	<b>Leckere Nussecke</b> <b>54,9 KH*</b> A1,C,F,G,H1,H2,K
Donnerstag, 22.06.2023	<b>TIPP Seelachs<sup>(5)</sup> natur</b> mit Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> und Bohnensalat <b>52,3 KH*</b> A1,D,G,I,J	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert <b>50,8 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes mit Käse <sup>(1+2)</sup> , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle <b>65,4 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Provenzalische Kartoffeln<sup>(6)</sup></b> mit Kräuterquark <b>58,5 KH*</b> A1,C,G,J	<b>Große Bauernbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert <b>45,3 KH*</b> G,I,J	<b>Fruchtpokal Sylt</b> Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce <b>111,1 KH*</b> G	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>grüner Bohnensalat</b> <b>5,3 KH*</b>	<b>Erdbeerkuchen</b> <b>40,6 KH*</b> A1,C,G
Freitag, 23.06.2023	<b>Hackbraten</b> mit Sauce, dazu Lauchgemüse und Kartoffelpüree <b>46,7 KH*</b> A1,G,I	<b>Paniertes Schollenfilet<sup>(5)</sup></b> mit Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Wachsbrechbohnenalat <b>82,1 KH*</b> A1,C,D,G,J	<b>TIPP Rindergulasch</b> mit buntem Paprika und Blumenkohl, dazu Reis, Dessert <b>79,5 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Überbackene Maultaschen</b> mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> <b>72,6 KH*</b> A1,C,G,I	<b>Hähncheninnenfilets</b> mit Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle und Wachsbrechbohnenalat, Dessert <b>70,5 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Brathering<sup>(5)</sup></b> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> <b>37,3 KH*</b> C,D,J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Wachsbrechbohnenalat</b> <b>6,3 KH*</b> G	<b>Kirsch-Sandkuchen</b> <b>34,2 KH*</b> A1,C,G,H2

*Wir wünschen guten Appetit!*

DER PARITÄTISCHE  
IHR REGIONALER ANBIETER VOR ORT  
zuverlässig seit 50 Jahren

Samstag, 24.06.2023

Sonntag, 25.06.2023

<b>Frikadelle</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>62,3 KH*</b> A1,C,G,I	<b>Leckerer Erbseneintopf</b> mit Schinkenbockwürstchen <sup>(2+6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert <b>88,6 KH*</b> A1,F,I,J	<b>TIPP Kartoffel-Spinat-Auflauf</b> in feiner Käsesauce mit Gouda überbacken, Dessert <b>38,5 KH*</b> A1, G, I, L,	<b>Schweinefilet</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>39,5 KH*</b> A1,C,F,G,I
<b>Schweineschnitzel</b> mit Schmandsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>70,0 KH*</b> A1,G,I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>53,2 KH*</b> A1,G,I	<b>Schupfnudel-Gemüsepfanne</b> in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert <b>73,5 KH*</b> A1,C,F,G,I	<b>Hausgemachtes gefülltes Kraut</b> deftiger Weißkohl mit Hackfleisch geschichtet, dazu Holländische Sauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>60,5 KH*</b> A1,C,F,G,I

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](http://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=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**