

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)

26.06. bis 02.07.2023 | 26. Woche

# MENÜPLAN

26.06. bis 02.07.2023 | 26. Woche

**!** Bitte beachten Sie **diese Woche** unsere **Fischwoche** auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 26.06.2023	<b>TIPP</b> veg. Bunter Gemüseeintopf mit frischen Gartenkräutern, dazu ein Brötchen 59,0 KH* A1, F, G, I, J	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 59,4 KH* A1, C, G, I, J	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1, F, G, I	Veg. Fischfrikadelle mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree 73,1 KH* A1, A, G, I, J	Gebratenes Seehechtfilet <sup>(5)</sup> auf mediterranen Gemüse, dazu Provenzalische Drillinge, leckerem Dessert 41,4 KH* 13,75 € A1,A3,D,L	Paniertes Schweinekotelett mit Garnitur, Senftübchen und Farmersalat <sup>(2+4)</sup> 26,9 KH* A1, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Farmer-salat <sup>(2+4)</sup> 9,4 KH* I	Schwarz-wälder-Kirsch-Schnitte <sup>(10)</sup> 29,3 KH* A1,C,G
Dienstag, 27.06.2023	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A1, F, G, I	<b>TIPP</b> Fischfrikadellen <sup>(5)</sup> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> , Dessert 69,7 KH* A1, C, D, G, J, L	Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 53,9 KH* A, C, G, I, J	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce 82,6 KH* A1, C, F, G	Wildlachsfilet <sup>(5)</sup> in Krabbensauce dazu Basmati-Wildreis, Eisbergsalat mit Dressing und ein Stück leckerem Rhabarber-Erdbeerkuchen 68,0 KH* 13,75 € A1,B,D,G,I	Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Senf und ein Brötchen 61,7 KH* A1, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Eisberg-salat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Rhabar-ber-Erdbeer-kuchen 40,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 28.06.2023	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudel-einlage, dazu ein Brötchen, Dessert 48,5 KH* A1, I	Spiralnudeln mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu gemischten Salat mit Dressing 93,8 KH* A1, C, F, G, I, J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüse-mischung und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 58,8 KH* A1, G, I	<b>TIPP</b> Leckere Gnocchifanne mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce <sup>(1+2)</sup> 95,5 KH* A1,C,G,I	Reispfanne „Spanische Art“ mit Alaska-Seelachs <sup>(5)</sup> , Garnelen, Muschelfleisch, zarter Hähnchenbrust, dazu gem. Salat mit Dressing, Dessert 98,3 KH* 13,75 € B,C,D,G,J,L,N	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Rosinen-schnecke 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 29.06.2023	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürz-gurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A1, F, G, I, J	Geflügelfrikadelle in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A1, C, G, I	<b>TIPP</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Möhren-gemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 70,9 KH* A1, G, I	Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A1, C, I	Kabeljau <sup>(5)</sup> in Senf-Dillsauce dazu Butterkartoffelchen und Bohnensalat, ein Stück leckerem Apfel-Streuselkuchen 51,9 KH* 13,75 € A1,D,G,I,J	Heringsfilet „Hausfrauen Art“ <sup>(5)</sup> in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 48,3 KH* A1, C, D, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	grüner Bohnen-salat 5,3 KH*	Apfel-Streusel-kuchen 50,8 KH* A1,C,G
Freitag, 30.06.2023	Bauernhacksteak mit Schinken, Käse und Röst-zwiebeln, dazu Speckbohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffelpüree 60,9 KH* A1, C, G, I	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu buntes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise 70,0 KH* A1, C, G, I	Gedünstetes Seelachsfilet <sup>(5)</sup> mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing 55,8 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>TIPP</b> Rührei mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert 69,2 KH* A1, C, F, G, I	Paniertes Rotbarschfilet <sup>(5)</sup> mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Feldsalat mit Dressing, leckerem Dessert 52,1 KH* 13,75 € C,G,J	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Feldsalat mit Dressing 7,9 KH* C, G, J	Himbeer-Straccia-tella-Sah-neschnitte 27,2 KH* A1,C,G,H1
Samstag, 01.07.2023	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A1, F, G, I	Feuriger Suppentopf (scharfer, mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Rauchendenscheiben <sup>(2+3)</sup> , Dessert 49,0 KH* I	Gemüse-Spätzlepfanne mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A1, C, G, I, J	Rinderbraten mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* A1, C, F, I	<p>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.</p> <p><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 Samen; 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</p> <p><b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a></p> <p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>				
Sonntag, 02.07.2023	Kasseler Braten <sup>(3)</sup> in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 40,6 KH* A1, G, I	Putensteak mit Rahmsauce, dazu Misch-gemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	Vegetarisches Gyros mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPP</b> Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(2+4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A1, F, I					

Wir wünschen guten Appetit!



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**