

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü 1	7,90 €
Menü 2	8,85 €
Menü 3	8,85 €
Vegetarisch	8,85 €
Extra Menü	9,99 €
Kaltmenü	8,85 €
Salat	8,70 €
Beilagensalat*	2,00 €
Nachtisch*	2,00 €

* Beilagensalat und Nachtisch zu jedem Menü Mo.–Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

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



20.12. bis 26.12.2021 | 51. Woche



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

MENÜPLAN 20.12. bis 26.12.2021 | 51. Woche

Bitte beachten Sie diese Woche unsere vorweihnachtlichen Gerichte auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 20.12.2021	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu 1 Brötchen 69,6 KH* A1,F,I	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,8 KH* A1,C,F,G,I,J	Schweinebraten auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 48,5 KH* A1,G,I	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,2 KH* A1,G,I	Gänsekeule mit Sauce, dazu Grünkohl ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 65,9 KH* 12,30 € A1,I,L	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat ⁽²⁾ 43,0 KH* C,D,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Rhabarber-Erdbeerkuchen 40,0 KH* A1,C,G
Dienstag, 21.12.2021	4 Pfannkuchen mit heißer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1,C,F,G,H2	Gebratene Bauernwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Grünkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,5 KH* A1,I	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 58,9 KH* A1,G,I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing 80,6 KH* A1,C,F,G,I,J	Wildschweinbraten mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , 1 Stk. Zwetschgen-Streuselkuchen 58,0 KH* 12,30€ A1,I	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel 89,9 KH* G	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Zwetschgen-Streuselkuchen 39,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 22.12.2021	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert 35,3 KH* A1,C,F,I	NEU Köttbullar Schwedische Hackbällchen mit Pilzrahmsauce und Spätzle, Dessert 65,9 KH* A1,C,G,I	Hausgemachte Rinderhackpfanne mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A1,F	Vanillemilchreis mit heißen Kirschen 123,3 KH* G	Gänsekeule mit Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 65,9 KH* 12,30 € A1,I,L	Paniertes Schweineschnitzel mit Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ und Senf, dazu Brötchen und Butter 71,0 KH* A1,C,G,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Puddingbrezel 55,3 KH* A1,C,F,G,H1,H2,K
Donnerstag, 23.12.2021	Weckewerk mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (extra verpackt), Dessert 51,4 KH* A1	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Reis, 1 Apfel ⁽⁸⁾ 67,6 KH* A1,C,F,G,I	Currybratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 94,6 KH* A1,G,I	Gemüsebolognese mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A1,F,G,I	Hirschgulasch mit Pilzen, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, 1 Stk. leckeren Apfel-Streuselkuchen 64,0 KH* 12,30€ A1,I	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Krautsalat⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 13,6 KH* G	Apfel-Streuselkuchen 50,8 KH* A1,C,G
Freitag, 24.12.2021	HEILIG ABEND	Bockwurst⁽²⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Portionssenf, Dessert 34,3 KH* G,I,J,L	Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterreis, Dessert 65,8 KH* A1,G,I	Wiener Kaiserschmarren mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus, Obst ⁽⁸⁾ 151,6 KH* A1,C,G,H	Gänsekeule mit Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 65,9 KH* 12,30 € A1,I,L	HEILIG ABEND	Frohe Weihnachten!	---	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte 27,2 KH* A1,C,G,H1
Samstag, 25.12.2021	Hirschgulasch mit Pilzen, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 64,0 KH* A1,I	Gänsebrust mit deftiger Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A1,I,L	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert 75,8 KH* A1,C,F,G,I	1. Weihnachtstag					
Sonntag, 26.12.2021	Frikadelle mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,1 KH* A1,C,F,I	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 51,3 KH* A1,F,G,I	Gemüsebratling mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,3 KH* A1,C,F,G,I,J	2. Weihnachtstag					

Wir wünschen guten Appetit!



Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.
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=Sesamamen; 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
 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