



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · Ia Weizen · Ib Roggen · Ic Gerste · Id Hafer · Ie Dinkel · If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · VIIIa Mandeln · VIIIb Haselnüsse · VIIIc Walnüsse · VIIId Kaschunüsse · VIIIe Pekannüsse · VIIIf Paranüsse · VIIIg Pistazien · VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse · VIIIj Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff · 2) mit Farbstoff · 3) mit Antioxidationsmittel ·
- 4) mit Nitritpökelsalz · 5) mit Phosphat · 6) mit Geschmacksverstärker ·
- 7) geschwefelt · 8) mit Nitrat · 9) mit Süßungsmittel(n) · ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

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:

- » Ambulante Pflege
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 41/84 67 12.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61 – 63 · 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 / 84 67 12

www.salzgitter.paritaetischer.de

E-Mail: ear.sz@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

05.05. bis 11.05.2025 | 19. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 05.05. – 11.05.

INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 12:00 Uhr bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können. Vor Feiertagen bitten wir um Vorlaufzeit von 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 19	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 05.05.	Putengeschnetzeltes „Gärtnerin Art“ mit Gemüse-einlage, dazu Kartoffeln G,2,Ia,IX	Bunter Nudeleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu ein Vanillepudding S,Ia,IX	Pfannengemüse, dazu Reis und ein Vanillepudding K,2,Ia	Gyrosfanne mit Kräuterdip, dazu Reis S,Ia,Ic	Quark Birnen Dessert K,VII	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, rohen Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X
Di 06.05.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,Ia,VII	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Obst S,2,Ia,Ib,III,IX	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße, kurzen Bandnuedeln, dazu Obst K,2,Ia,III,VII	Geflügelbratwurst mit einer Rahmsoße, Möhren-Gemüse und Kartoffeln G,2,Ia,III,VII	Grießpudding K,Ia,VII	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur G,III,VI,VII,IX	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senfdressing S,3,III,VII,IX
Mi 07.05.	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat S,Ia,X	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben, dazu Brot S,Ia,Ib,VII,IX	Grießbrei mit heißen Kirschen K,Ia,VII	4 Cevapcici mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln R,Ia,III,VII,Ix,X	Pfirsichkompott K	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX
Do 08.05.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis dazu Gurkensalat F,2,Ia,VI,VII	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch S,1,2,3,Ia,Ib,IX	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat K,III,VII	Schmorwurst mit Poreegemüse und Kartoffeln S,1,2,3,Ia,IX	Vanille Quark Dessert K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Majonaise und Garnitur S,Ia,III,VII	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3,Ia,III,VII,IX
Fr 09.05.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße und Schinkenstreifen, dazu Obst S,4,Ia,VII	Tomatenuppe mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst G,2,Ia	Gemüseschnitzel auf einer Cremesoße, dazu Salzkartoffeln und Obst K,2,Ia,III,VII	Sülze mit Remoulade und Kartoffelpalten S,1,3,5,Ia,IX,X	Buttermilch "Gartenfrucht" K, VII	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X	Salat „Roma“ Eisberg- u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuterdressing K,III,VII,X
Sa 10.05.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln, dazu Rote Betesalat F, Ia, III, X		Nudel-Spargel-Auflauf mit Käse überbacken K,Ia,IX,VII		Pflaumenkompott K	Preise pro Portion: Leichte Kost: 11,35 € Eintopf: 10,59 € Vegetarisch: 10,59 € Klassiker: 11,99 € Dessert: 1,59 € Kaltmenü: 10,85 € Salatmenü: 10,85 €	ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.
So 11.05.							



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · Ia Weizen · Ib Roggen · Ic Gerste · Id Hafer · Ie Dinkel · If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · VIIIa Mandeln · VIIIb Haselnüsse · VIIIc Walnüsse · VIIId Kaschunüsse · VIIIe Pekannüsse · VIIIf Paranüsse · VIIIg Pistazien · VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse · VIIIj Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff · 2) mit Farbstoff · 3) mit Antioxidationsmittel ·
- 4) mit Nitritpökelsalz · 5) mit Phosphat · 6) mit Geschmacksverstärker ·
- 7) geschwefelt · 8) mit Nitrat · 9) mit Süßungsmittel(n) · ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

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:

- » Ambulante Pflege
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 41/84 67 12.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61 – 63 · 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 / 84 67 12

www.salzgitter.paritaetischer.de

E-Mail: ear.sz@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

12.05. bis 18.05.2025 | 20. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 12.05. – 18.05.

INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 12:00 Uhr bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können. Vor Feiertagen bitten wir um Vorlaufzeit von 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 20	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 12.05.	Wurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX	Kohlrabi-Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Würstchen-scheiben, eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5	Spirellis mit einer Broccolicremesoße, dazu ein Fruchtjoghurt K,Ia,VII	Gulasch vom Rind mit Spirellis und einem Fruchtjoghurt R,1,9,Ia,III,VI,X	Cheese Cake Dessert K,Ia,III,VII	Brathering dazu Kartoffelsalat (Essig und Öl) und Garnitur F,Ia,III,IV,IX,X	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X
Di 13.05.	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln K,Ia,VII	Geflügelklößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüseeinlage G,Ia,III,IX	Kurze Bandnuhlen mit Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst K,2,Ia,VII	Schweineschnitzel mit einer Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln S,Ia,III	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX,X	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X
Mi 14.05.	Buntes Hühnerfrikassee, dazu Reis und Apfelmus G,2,Ia,VII,IX	Weiße Bohneneintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,Ia,Ib,IX	5 Eierkuchen mit Apfelmus K,Ia,III,VII	Lammhacksteak mit Soße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln L,Ia,III,VII	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat (Mayonnaise) und Garnitur G,Ia,III,VII,IX,X	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuter dressing S,3,4,VII
Do 15.05.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Schokopudding F,Ia,IV,VII	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hähnchen-fleischeinlage, dazu ein Schokopudding G,Ia,VII,IX	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße, dazu Schokopudding K,Ia,VII	Eisbeinfleisch (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffeln S,3,4,Ia	Karamellpudding K,VII	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat S,G,Ia,III,VII	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurtdressing F,3,IV,VII
Fr 16.05.	Putengulasch mit Champignoneinlage, dazu Kartoffelpüree und Erdbeer Fruchtquark G,Ia,VII	Erbseneintopf mit Kasslerwürfeln, Möhren- und Kartoffelwürfel S,Ia,Ib,IX	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Salzkartoffeln u. Erdbeer-Fruchtquark V,Ia,VI	Hähnchenschnitzel mit Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kartoffeln G,Ia,III,VII	Rote Grütze V,Ia,2	Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurtdressing K,Ia,III,VII,X
Sa 17.05.	Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,Ia,VII	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch, dazu Obst S,Ia,Ib,VII,IX			Latte Macchiato-Pudding K,VII	Preise pro Portion: Leichte Kost: 11,35 € Eintopf: 10,59 € Vegetarisch: 10,59 € Klassiker: 11,99 € Dessert: 1,59 € Kaltmenü: 10,85 € Salatmenü: 10,85 €	ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.
So 18.05.							



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · Ia Weizen · Ib Roggen · Ic Gerste · Id Hafer · Ie Dinkel · If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · VIIIa Mandeln · VIIIb Haselnüsse · VIIIc Walnüsse · VIIId Kaschunüsse · VIIIe Pekannüsse · VIIIf Paranüsse · VIIIg Pistazien · VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse · VIIIj Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff · 2) mit Farbstoff · 3) mit Antioxidationsmittel ·
- 4) mit Nitritpökelsalz · 5) mit Phosphat · 6) mit Geschmacksverstärker ·
- 7) geschwefelt · 8) mit Nitrat · 9) mit Süßungsmittel(n) · ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

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:

- » Ambulante Pflege
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 41/84 67 12.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61 – 63 · 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 / 84 67 12

www.salzgitter.paritaetischer.de

E-Mail: ear.sz@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

19.05. bis 25.05.2025 | 21. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 19.05. – 25.05.

INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 12:00 Uhr bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können. Vor Feiertagen bitten wir um Vorlaufzeit von 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 21	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 19.05.	Hähnchengulasch mit Spirellis dazu ein Schokopudding	Brechbohneneintopf mit Kasslerwürfeln und Kartoffelstückchen	Schupfnudel-Gemüsepflanne dazu ein Schokopudding	Rostbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Apfelmus mit Vanillesoße	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing
	G,1a,VII	S,4,1a,IX	K,1a	G,1,3,5,1a,VII,IX,X	K,3,VII	F,1a,III,IV,VII,IX	S,1a,Ib,III,VII,IX
Di 20.05.	„Hähnchenpfanne“ (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsoße) dazu Spätzle	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfeln, dazu eine Scheibe Brot	Blumenkohl im Backteig, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Latte Macchiato Pudding	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing
	G,2,1a,III,VII	S,4,5,7,1a,VII	K,1a,III,VII	S,1,2,3,4,6,7,1a,VII	K,VII	S,1a,III,VII,VIII,IX	G,IX,X
Mi 21.05.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch dazu Brot	Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree	Quark Dessert Heidelbeer	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurken Salat mit Essig und Öl und Garnitur	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing
	G,1a,VII	G,1a,IX	K,1a,III,VII	S,1a,III,VII	K,VII	S,1a,III	F,III,IV,VII,IX
Do 22.05.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete	Möhrensuppe mit Kräuter, Kartoffelwürfeln und Suppenfleischklößchen	Gnocchipfanne mit Gemüseeinlage dazu Käsesoße und Rote Bete	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln	Nuss Nougat Pudding mit Sahne	Herdingsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur	Salat „Tropika“ Blattsalate, Kiwi, Ananas, Birnenwürfel, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing
	F,1,9,1a,VII	S,1a,IX	K,1,9,1a,VII	S,2,1a	K,VII,VI,VIIIa+b	F,1a,Ic,III,IV,VI,VII	K,VII
Fr 23.05.	fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) mit Reis und Möhrensalat	„Pizzasuppe“ mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Möhrensalat	Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Möhrensalat	Geflügelschnitzel „Art: Cordon Bleu“ mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Pfirsich Maracuja Joghurt	Party-Wiener dazu bunter Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing
	G,2,1a,VII	S,1a,VII,IX	K,1,9,1a,VI,VII,IX	G,2,1a,III,VII	K,VII	S,1,2,3,III,VII,IX,X	K,VII,X
Sa 24.05.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln, dazu ein Pudding			Nudel-Hähnchen-Auflauf	Vanillepudding		Preise pro Portion:
	S,4,7,1a			G,1a,VII,IX	K,VII		Leichte Kost: 11,35 €
So 25.05.							Eintopf: 10,59 €
							Vegetarisch: 10,59 €
							Klassiker: 11,99 €
							Dessert: 1,59 €
							Kaltmenü: 10,85 €
							Salatmenü: 10,85 €

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,35 €
Eintopf:	10,59 €
Vegetarisch:	10,59 €
Klassiker:	11,99 €
Dessert:	1,59 €
Kaltmenü:	10,85 €
Salatmenü:	10,85 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.





INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · Ia Weizen · Ib Roggen · Ic Gerste · Id Hafer · Ie Dinkel · If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · VIIIa Mandeln · VIIIb Haselnüsse · VIIIc Walnüsse · VIIId Kaschunüsse · VIIIe Pekannüsse · VIIIf Paranüsse · VIIIg Pistazien · VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse · VIIIj Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff · 2) mit Farbstoff · 3) mit Antioxidationsmittel ·
- 4) mit Nitritpökelsalz · 5) mit Phosphat · 6) mit Geschmacksverstärker ·
- 7) geschwefelt · 8) mit Nitrat · 9) mit Süßungsmittel(n) · ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

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:

- » Ambulante Pflege
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 41/84 67 12.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61 – 63 · 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 / 84 67 12

www.salzgitter.paritaetischer.de

E-Mail: ear.sz@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

26.05. bis 01.06.2025 | 22. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 26.05. – 01.06.

INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 12:00 Uhr bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können. Vor Feiertagen bitten wir um Vorlaufzeit von 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 22	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 26.05.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln S,Ia,IX	Wikingertopf mit Reisnudeln, dazu Erdbeerjoghurt S,Ia,IX	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln und ein Erdbeerjoghurt K,Ia,VII,IX	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Reis, dazu ein Erdbeerjoghurt R,2,3,Ia,VII	Erdbeerjoghurt K,VII	Putensteak mit Kartoffelmayonaisesalat und Garnitur G,III,VII,IX,X	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprikastreifen, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X
Di 27.05.	Geflügelfleischklößchen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln G,Ia,III,VII	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst S,Ia,VII,IX	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Obst K,Ia,VII	Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,Ia	Mandarinenquark K,VII	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,Ia,VII,IX,X,XI	Byzantinischer Salat, Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinkenstreifen, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX
Mi 28.05.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Reis und Apfelmus S,2,Ia,VII	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfeln, dazu Apfelmus S,IX,4	Milchnudeln mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus K,3,Ia,VII	Warmer Harzer Specksalat mit einem Schweineschnitzel S,4,Ia,III	Birnenkompott K	Nudelsalat (Mayonnaise), mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI
Do 29.05.	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
Fr 30.05.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,Ia,VII,VIII	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Gemüse-einlage und Schweinefleisch S,Ia,IX	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße K,Ia,VII	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln S,Ia,VII,IX	Aprikose-Mango Joghurt K,VII	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X	„Fitnesssteller“ Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weiß kraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,Ia,III,VII,X
Sa 31.05.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln G,Ia,VII,VIII	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen S,Ia,VIII,IX			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII	Preise pro Portion: Leichte Kost: 11,35 € Eintopf: 10,59 € Vegetarisch: 10,59 € Klassiker: 11,99 € Dessert: 1,59 € Kaltmenü: 10,85 € Salatmenü: 10,85 €	ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.
So 01.06.							