

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 Speiserversorgung 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







































Besser Essen  GmbH

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.	Putengeschnitztes Gärtnerin Art“ mit Gemüse- einlage, dazu Kartoffeln G,2,1a,IX 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu ein Vanillepudding S,1a,IX 	Pfannengemüse, dazu Reis und ein Vanillepudding K,2,1a 	Gyrospfanne mit Kräuterdip, dazu Reis S,1a,1c 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,1a,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,2,1a,VII 	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Obst S,2,1a,1b,III,IX 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße, kurzen Bandnudeln, dazu Obst K,2,1a,III,VII 	Geflügelbratwurst mit einer Rahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln G,2,1a,III,VII 	Grießpudding K,1a,VII 	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur G,III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senf dressing S,3,III,VII,IX 
Mi 07.05.	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat S,1a,X 	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben, dazu Brot S,1a,1b,VII,IX 	Grießbrei mit heißen Kirschen K,1a,VII 	4 Cevapcici mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln R,1a,III,VII,IX,X 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,1a,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,2,1a,VI,VII 	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch S,1,2,3,1a,1b,IX 	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat K,III,VII 	Schmorwurst mit Poreegemüse und Kartoffeln S,1,2,3,1a,IX 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Majonaise und Garnitur S,1a,III,VII 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3,1a,III,VII,IX 
Fr 09.05.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße und Schinkenstreifen, dazu Obst S,4,1a,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst G,2,1a 	Gemüseschnitzel auf einer Cremesoße, dazu Salzkartoffeln und Obst K,2,1a,III,VII 	Sülze mit Remoulade und Kartoffelspalten S,1,3,5,1a,IX,X 	Buttermilch "Gartenfrucht" K, VII 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S,1a,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg- u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X 
Sa 10.05.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln, dazu Rote Betesalat F, 1a, III, X 		Nudel-Spargel-Auflauf mit Käse überbacken K,1a,IX, VII 		Pflaumenkompott K 		
So 11.05.							

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 Speiserversorgung 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







































Besser Essen  GmbH

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,1,3,5,1a,III,VI,VII,IX 	Kohlrabi-Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Würstchenscheiben, eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5 	Spirellis mit einer Broccolicremesoße, dazu ein Fruchtjoghurt K,1a,VII 	Gulasch vom Rind mit Spirellis und einem Fruchtjoghurt R,1,9,1a,III,VI,X 	Cheese Cake Dessert K,1a,III,VII 	Brathering dazu Kartoffelsalat (Essig und Öl) und Garnitur F,1a,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X 
Di 13.05.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,1a,VII 	Geflügelklößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüseeinlage G,1a,III,IX 	Kurze Bandnudeln mit Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst K,2,1a,VII 	Schweineschnitzel mit einer Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln S,1a,III 	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII 	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur S,1a,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,2,1a,VII,IX 	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,1a,Ib,IX 	5 Eierkuchen mit Apfelmus K,1a,III,VII 	Lammhacksteak mit Soße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln L,1a,III,VII 	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K 	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat (Mayonnaise) und Garnitur G,1a,III,VII,IX,X 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII 
Do 15.05.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Schokopudding F,1a,IV,VII 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleischleinlage, dazu ein Schokopudding G,1a,VII,IX 	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße, dazu Schokopudding K,1a,VII 	Eisbeinflisch (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffeln S,3,4,1a 	Karamellpudding K,VII 	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat S,G,1a,III,VII 	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurd dressing F,3,IV,VII 
Fr 16.05.	Putengulasch mit Champignoneinlage, dazu Kartoffelpüree und Erdbeer Fruchtquark G,1a,VII 	Erbseneintopf mit Kasslerwürfeln, Möhren- und Kartoffelwürfel S,1a,Ib,IX 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Salzkartoffeln u. Erdbeer-Fruchtquark V,1a,VI 	Hähnchenschnitzel mit Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kartoffeln G,1a,III,VII 	Rote Grütze V,1a,2 	Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,1a,III,VII,IX,X 	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurd dressing K,1a,III,VII,X 
Sa 17.05.	Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,1a,VII 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch, dazu Obst S,1a,Ib,VII,IX 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
So 18.05.							

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 Speiserversorgung 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 · **VIII d** Kaschunüsse · **VIII e** Pekannüsse · **VIII f** Paranüsse · **VIII g** Pistazien · **VIII h** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIII j** 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







































Besser Essen  GmbH

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

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 Speiserversorgung 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 · **VIII d** Kaschunüsse · **VIII e** Pekannüsse · **VIII f** Paranüsse · **VIII g** Pistazien · **VIII h** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIII j** 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
































Besser Essen  GmbH

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,la,IX 	Wikingertopf mit Reismudeln, dazu Erdbeeryoghurt S,la,IX 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln und ein Erdbeeryoghurt K,la,VII,IX 	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Reis, dazu ein Erdbeeryoghurt R,2,3,la,VII 	Erdbeeryoghurt K,VII 	Putensteak mit Kartoffelmayonnaisesalat 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,la,III,VII 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst S,la,VII,IX 	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Obst K,la,VII 	Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,la 	Mandarinenquark K,VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,la,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,la,VII 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfeln, dazu Apfelmus S,IX,4 	Milchnudeln mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus K,3,la,VII 	Warmer Harzer Specksalat mit einem Schweineschnitzel S,4,la,III 	Birnenkompott K 	Nudelsalat (Mayonnaise), mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,la,III,VII,IX 	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,la,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,la,VII,VIII 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Gemüse-einlage und Schweinefleisch S,la,IX 	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße K,la,VII 	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln S,la, VII, IX 	Aprikose-Mango Joghurt K,VII 	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X 	„Fitnessteller“ Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weiß kraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,la,III,VII,X 
Sa 31.05.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln G,la,VII,VIII 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen S, la,VIII, IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII 		
So 01.06.							

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.

