

## 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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

# Ihre Speisekarte

**07.07. bis 13.07.2025 | 28. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 07.07. – 13.07.

## 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 28	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 07.07.	Wurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt S, 1,3,5,1a,III,VI,VII,IX 	Kohlrabi-Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5 	Spirellis mit einer Broccolicremesoße, dazu ein Fruchtojoghurt K,1a,VII 	Gulasch vom Rind mit Spirellis und einem Fruchtojoghurt R,1,9,1a,III,VI,X 	Cheese Cake Dessert K,1a,III,VII 	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,1a,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X 
<b>Di</b> 08.07.	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 
<b>Mi</b> 09.07.	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Apfelmus G,2,1a,VII,IX 	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,1a,1b,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, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,1a,III,VII,IX,X 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII 
<b>Do</b> 10.07.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Schokopudding F,1a,IV,VII 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleisch einlage, dazu ein Schokopudding G,1a,VII,IX 	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße, dazu Schokopudding K,1a,VII 	Eisbeinfleisch (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, Joghurt dressing F,3,IV,VII 
<b>Fr</b> 11.07.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu Erdbeer Fruchtquark G,1a,VII 	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfeln S,1a,1b,IX 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffel, dazu Erdbeer Fruchtquark K,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 Joghurt dressing K,1a,III,VII,X 
<b>Sa</b> 12.07.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,1a,VII 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch, dazu Obst S,1a,1b,VII,IX 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
<b>So</b> 13.07.							

**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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

# Ihre Speisekarte

**14.07. bis 20.07.2025 | 29. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 14.07. – 20.07.

## 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 29	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 14.07.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Schokopudding G,la,VII 	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage S,4,la,IX 	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu ein Schokopudding K,la 	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, la, VII, IX, X 	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII 	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur F,la,III,IV,VII,IX 	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,la,lb,III,VII,IX 
<b>Di</b> 15.07.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln S,la,IX 	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfeln, dazu eine Scheibe Brot S,4,5,7,la,VII 	Blumenkohl im Backteig, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln K,la,III,VII 	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree S,1,2,3,4,6,7,la,VII 	Latte Macchiato Pudding K,VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur S,la,III,VII,VIII,IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X 
<b>Mi</b> 16.07.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße G,la,VII 	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch, dazu Brot G,la,IX 	4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße K,la,III,VII 	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree S,la,III,VII 	Quark Dessert Heidelbeer K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,la,III 	„Portugiesischer Salat“ Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
<b>Do</b> 17.07.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete F,1,9,la,VII 	Möhrensuppe mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Suppenfleischklößchen S,la, IX 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Obst K,la,III,IX 	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln S,2,la 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,IA,Ic,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.- Zitronendressing K,VII 
<b>Fr</b> 18.07.	fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) dazu Reis und Möhrensalat G, 2, la, VII 	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Möhrensalat S,la,VII,IX 	Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Möhrensalat K,1,9,la, VI, VII, IX 	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G,2,la,III,VII 	Pfirsich Maracuja Joghurt K,VII 	Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur S,1,2,3,III,VII,IX,X 	„Griech. Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing K,VII,X 
<b>Sa</b> 19.07.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln, dazu ein Pudding S,4,7,la 			Kartoffel-Hähnchen-Gratin G,la,VII,IX 	Vanillepudding K,VII 		
<b>So</b> 20.07.							

**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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

## Ihre Speisekarte

**21.07. bis 27.07.2025 | 30. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 21.07. – 27.07.

## 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 30	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 21.07.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsoße), dazu Spätzle G,2,Ia,III,VII 	Wikingertopf mit Reismudeln, dazu Fruchtjoghurt S,Ia,IX 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln und ein Fruchtjoghurt K,Ia,VII,IX 	Rindergeschnetzeltes mit Reis, dazu ein Fruchtjoghurt R,2,3,Ia,VII 	Erdbeerjoghurt K,VII 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X 
<b>Di</b> 22.07.	4 Party-Frikadellen 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, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX 
<b>Mi</b> 23.07.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Reis, dazu 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 mit Mayonnaise mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Soja-sprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI 
<b>Do</b> 24.07.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, dazu Kartoffelpüree und ein Vanillepudding F,2,Ia,VII 	Lassagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,Ia,VII 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Vanillepudding K,Ia,VI,VII 	Schweineleber mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree S, Ia, VII;VIII 	Schoko Pudding K,VII 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur K,VII,VIIIa 	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing K,VII,X 
<b>Fr</b> 25.07.	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, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,Ia,III,VII,X 
<b>Sa</b> 26.07.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln G,Ia,VII,VIII 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen S, Ia,VIII, IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII		
<b>So</b> 27.07.							

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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

# Ihre Speisekarte

**28.07. bis 03.08.2025 | 31. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 28.07. – 03.08.

## 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 31	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 28.07.	Putenschlemmerpfanne mit Kartoffeln und ein Joghurt G,1a,VII 	Tomatencremesuppe mit Reismudeln, dazu Weißbrot K,1a,VII 	Grillgemüsepfanne mit Reis, dazu ein Joghurt K,1a,VII 	Ungarisches Kesselgulasch mit Salzkartoffeln S,1a,IX 	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, roher Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X 
<b>Di</b> 29.07.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Obst S, 1, 3, 5, 1a, VII,VIII 	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage, dazu ein Mini-Brötchen R,1a,IX 	veg. Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree K,1a,III,VI,VII,VII 	Pan. Putenbrust mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln 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 
<b>Mi</b> 30.07.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Reis G,2,1a,III 	Soljanka, dazu ein Mini-Brötchen S,3,4,1a,VII,IX 	5 Pancakes mit Apfelmus K,3,1a,VII 	Geflügelfleischbällchen in Waldpilzsoße, dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln G,1a,VII 	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 
<b>Do</b> 31.07.	Seelachswürfel in Tomatenrahm und Reis, dazu Weißkrautsalat F,1,3,1a,VII 	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Schweinebauch S,4,1a,IX 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße, dazu Weißkrautsalat K,1,3,1a,VII 	Schweineschnitzel mit Erbsen, Soße und Kartoffeln S,2,1a,III 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur S,1a,III,VII 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3,1a,III,VII,IX 
<b>Fr</b> 01.08.	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,1a,IX 	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen, dazu ein Mini-Brötchen S,1a,IX 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Obst K,1a,VI,VII,VII,IX 	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree S,1,1a,VII 	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 
<b>Sa</b> 02.08.		Hühner-Nudel-Suppe mit einem Mini-Brötchen G,1a,IX 		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln R,1a,III 	Pflaumenkompott K 		
<b>So</b> 03.08.							

**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.

