

Unsere Preise sind inklusive Lieferung und MwSt.

Menü I	8,56 €
Menü II	8,71 €
das Leichte	8,81 €
Vegetarisch	8,61 €
Extra Menü	10,03 €
Kaltmenü	8,56 €
Salat	8,56 €
kl. Salat*	2,00 €



\* kleinen, frischen Salat 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](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

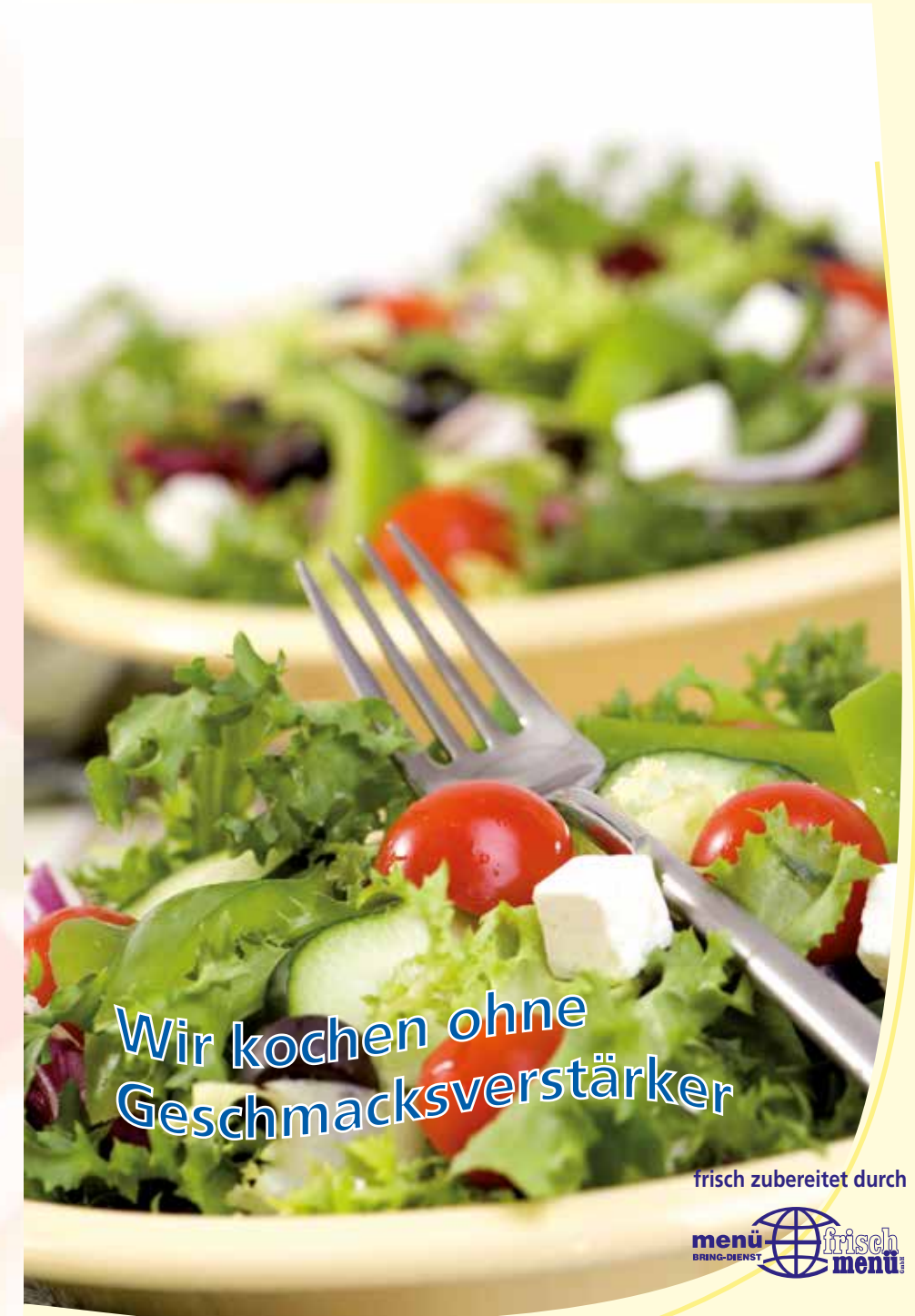
Straße

PLZ/Ort

Telefon



# Ihre Speisekarte



Wir kochen ohne  
Geschmacksverstärker

frisch zubereitet durch



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)

20.04. bis 26.04.2020 | 17. Woche

5 0 J A H R E

ESSEN  
AUF RÄDERN





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

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
<b>Mo</b> 20.04.	<b>Brechbohneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und Kartoffelstücken <sup>(6)</sup> , dazu 1 Brötchen <b>68,7 KH*</b> A, F, I, J	<b>Gegrillter Schweinekamm</b> auf Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>42,2 KH*</b> A, G, I, J	<b>Geflügelpfanne</b> Hähnchenbruststreifen in Sahnesauce mit Brokkoli und Champignons, dazu Butterreis, Dessert <b>72,2 KH*</b> A, F, G, I	<b>Blumenkohlauf</b> Blumenkohl mit Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>68,4 KH*</b> A, C, G, I	<b>Cordon bleu</b> vom Schwein mit Bratensauce, dazu Brat- kartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>82,4 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Gegrillter Gyros-Braten</b> auf Krautsalat <sup>(2+4)</sup> , dazu Brötchen und Butter <b>54,8 KH*</b> A, G, J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A, C, G, J
<b>Di</b> 21.04.	<b>Schlemmerpfanne</b> vom Schwein mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln, Dessert <b>80,7 KH*</b> A, F, I	<b>Deftige Krautroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Holländische Sauce und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>54,2 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>70,0 KH*</b> A, G, I	<b>Spinat-Käse-Tortellini</b> mit Tomatencreme, dazu Eisbergsalat mit Dressing <b>95,6 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Schnitzel „Feinschmecker Art“</b> mit Camembert-Scheiben überbacken, dazu Preiselbeeren und Kroketten, Dessert <b>78,5 KH*</b> A, G	<b>Bunter Eiersalat</b> mit gekochtem Schinken, dazu Brötchen und Butter <b>43,9 KH*</b> A, C, G, J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A, C, G, J
<b>Mi</b> 22.04.	<b>Penne Nudeln</b> mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse <sup>(1+2)</sup> , Dessert <b>84,2 KH*</b> A, F, G, I	<b>Seelachs<sup>(5)</sup> natur</b> mit Senfsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und grüner Bohnensalat <b>52,0 KH*</b> A, G, I, J	<b>Zarte Fleischklopse</b> auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>57,4 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>NEU Eieromelett</b> auf Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>42,4 KH*</b> A, C, G, I	<b>Schnitzel à la creme</b> mit Rahmchampignons, dazu Röstitaler und Krautsalat <sup>(2+4)</sup> , Dessert <b>83,0 KH*</b> A, G, I	<b>Fruchtpokal „Jogger Becher“</b> Sahnequark mit Früchten, Schokoladenraspeln und Bircher Müsli <b>80,4 KH*</b> A, G, H	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A, C, G, J
<b>Do</b> 23.04.	<b>Thüringer Linseneintopf</b> mit Rotwurst <sup>(2)</sup> , Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen <b>89,5 KH*</b> A, F, G, I, J	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Champignons, dazu Spiralnudeln <b>70,4 KH*</b> A, F, G, I	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree <b>63,9 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Bunter Paprikatopf</b> Paprikastreifen in rahmiger Tomatencreme, dazu Vollkornnudeln, Dessert <b>88,8 KH*</b> A, F, G, I	<b>Schweizer-Schnitzel</b> mit Schinken <sup>(3)</sup> und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , dazu Rosmarinkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>71,2 KH*</b> A, G	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>76,1 KH*</b> A, C, G, J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A, C, G, J
<b>Fr</b> 24.04.	<b>Jägersgulasch</b> vom Schwein mit Champignons und Kräutern, dazu Kartoffelklöße und Selleriesalat mit Saure Sahne <sup>(4)</sup> <b>93,4 KH*</b> A, G, I, L	<b>Heringsfilet<sup>(5)</sup> „Matjes Art“</b> pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getr. verp.) <b>53,0 KH*</b> A, C, G, J	<b>Mildes Hähnchencurry</b> mit Gemüsestreifen und Basmatireis <b>64,8 KH*</b> A, F, G, I	<b>NEU Apfelstrudel<sup>(6)</sup></b> mit warmer Vanillesauce <sup>(1)</sup> , Obst <sup>(8)</sup> <b>102,6 KH*</b> A, C, G	<b>Schnitzel „Hessische Art“</b> mit Schmandsauce und Gouda <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>93,7 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Hausmacher Fleischsalat</b> mit 2 halben Eiern, dazu Brötchen und Butter <b>39,6 KH*</b> A, C, G, J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A, C, G, J
<b>Sa</b> 25.04.	<b>Qualitätsversprechen:</b> Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. <b>Änderungen vorbehalten!</b> (EU-Zulassungs-Nr. HE30376) * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	<b>Kasseler<sup>(3)</sup></b> auf Wirsinggemüse <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>46,2 KH*</b> A, G, I	<b>Altdeutsche Graupensuppe</b> mit Krakauer Würstchen <sup>(2)</sup> und feinem Gemüse, Dessert <b>53,2 KH*</b> A, F, I, J	<b>Schupfnudel-Gemüsepfanne</b> in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert <b>75,8 KH*</b> A, C, F, G, I	<b>Kaninchenkeule</b> mit Rahmsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert <b>50,9 KH*</b> A, F, G, I, J	<b>Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen:</b> <b>Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/></b> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)  <b>Allergene:</b> A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K= Sesamsamen; L= Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere  <b>Zusatzstoffe:</b> 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitrit- pökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxi- dationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst	
<b>So</b> 26.04.	<b>Geflügelhackbraten</b> mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>70,8 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Rahmgulasch</b> vom Rind mit Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert <b>77,7 KH*</b> A, F, G, I	<b>Gemüse-Knusper-Frikadelle</b> mit Holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>76,4 KH*</b> A, C, G, I	<b>Herzhafter Krustenbraten</b> in deftiger Sauce, dazu Thüringer Klöße und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>86,6 KH*</b> A, C, G, I, J, L			



**Bürozeiten Salzgitter: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr**  
**Telefon: 0 53 41 / 84 67-12 · Fax: 0 53 41 / 84 67-24**  
**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**