

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 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

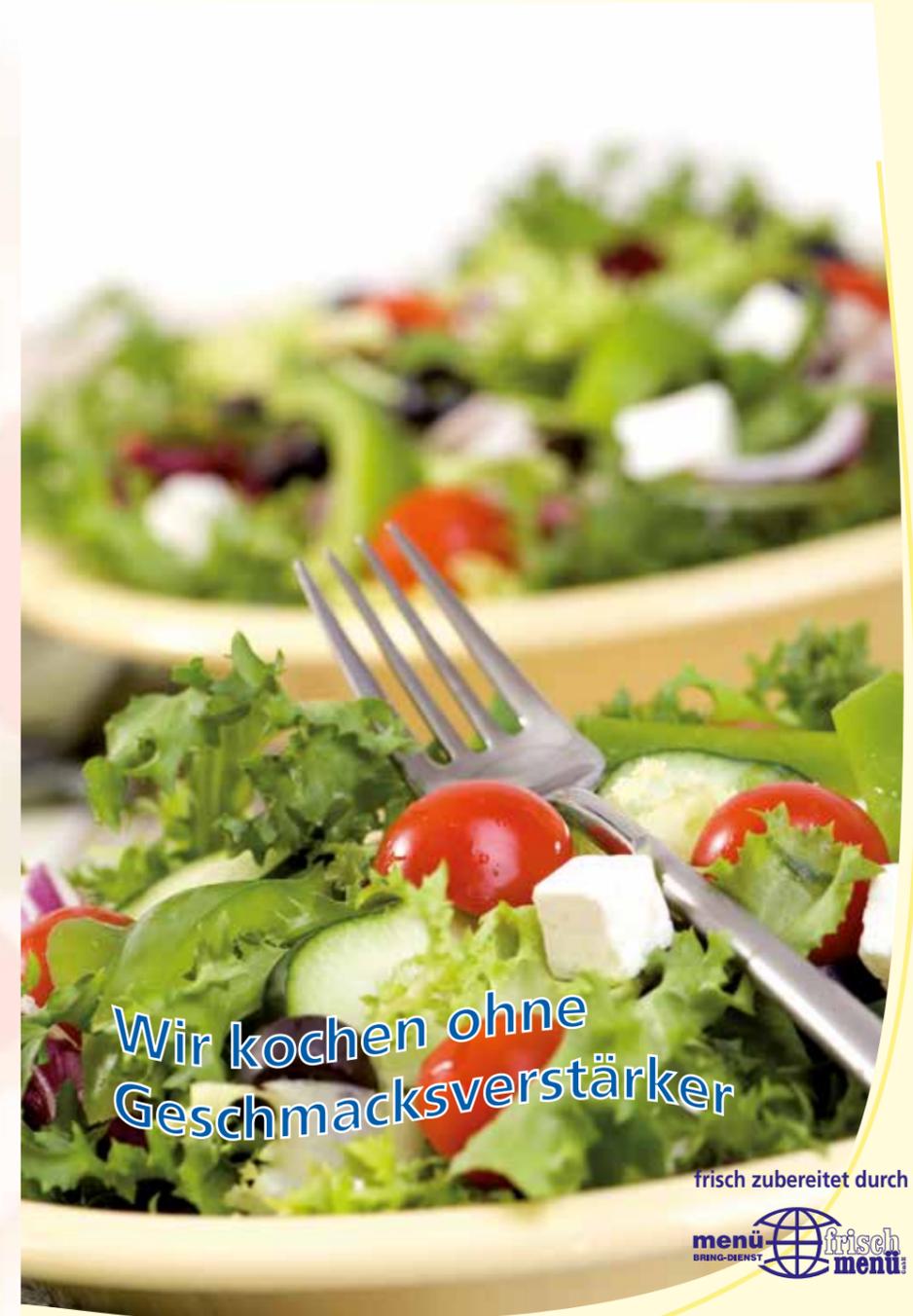
Straße

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 · ear.sz@paritaetischer.de

18.05. bis 24.05.2020 | 21. Woche

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



18.05. bis 24.05.2020 | 21. Woche

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: www.frisch-menü.de

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 18.05.	Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, dazu 1 Brötchen 61,9 KH* A, F, G, I	Bratwürstchen⁽²⁺⁷⁾ auf Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree 60,0 KH* A, C, G, I, J	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 74,0 KH* F, I	Soja-Nuggets mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree, Dessert 60,5 KH* A, F, G, I	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und 2 Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A, I, J, L	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A, C, G, J	„Chicken Run“ Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen 51,5 KH* A, C, G, I, J
Di 19.05.	Schweinegulasch mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-/Weißkohlsalat ⁽²⁺⁴⁾ 80,3 KH* A, F, G, I	Hähnchen-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A, F, G, I	Schinkenomelett auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 53,2 KH* A, C, G, I	Frühlingsrolle mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und Eisbergsalat mit Dressing 95,9 KH* A, C, F, G, I, J	Fischfilet Bordelaise⁽⁵⁾ mit Auflage aus Kräutern und Gewürzen, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 60,0 KH* A, C, G, J	Heringssalat⁽⁵⁾ mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter 51,3 KH* A, C, G, I, J	„Chicken Run“ Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen 51,5 KH* A, C, G, I, J
Mi 20.05.	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse, Dessert 35,3 KH* A, F, I	Frikadelle mit Rahmchampignons, dazu Butterspätzle und gemischter Salat mit Dressing 71,1 KH* A, C, F, G, I, J	Kasselerkambraten⁽³⁾ mit Sauce, dazu Scheibenkarotten und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 42,7 KH* A, F, G, I	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail 172,1 KH* G	Schnitzel „Hessische Art“ mit Schmandsauce und Gouda ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Minikartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 93,7 KH* A, C, F, G, I, J	Fruchtpokal „Jogger Becher“ Sahnequark ⁽¹⁾ mit Früchten, Schokoraspeln und Bircher Müsli 128,4 KH* A, G, H	„Chicken Run“ Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen 51,5 KH* A, C, G, I, J
Do 21.05.	Feiertag Himmelfahrt	Hähnchenbrust natur mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 70,3 KH* A, G, I	Schweinerückenbraten mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 68,0 KH* A, G, I	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 55,1 KH* A, F, G, I	Großer Grillteller mit Bratwürstchen ⁽²⁺⁷⁾ , kleinen Frikadellen und Spießbraten, dazu Paprika-/Tomatensauce und Djuvecreis, Dessert 76,0 KH* A, C, F, I, J	Feiertag Himmelfahrt	Feiertag Himmelfahrt
Fr 22.05.	Gefüllte Paprikaschote mit Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Reis, Dessert 73,1 KH* A, C, F, I	Seelachs im Backteig⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Joghurt-Remoulade ⁽²⁺⁴⁾ 65,4 KH* A, J, L	Currybockwürstchen⁽²⁾ mit Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 58,2 KH* A, G, I	Farfalle-Nudeln „Tricolor“ mit Tomatensauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 96,0 KH* A, C, F, G, I, J	Gegrillte Haxe (extra verpackt) mit Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Senf, Dessert 47,3 KH* A, G, I, J	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel dazu Brötchen und Butter 48,5 KH* A, B, C, G, J	„Chicken Run“ Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen 51,5 KH* A, C, G, I, J
Sa 23.05.	Putenfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu Gemüseris, Dessert 67,6 KH* A, F, G, I	Möhreneintopf mit Fleischwürstchen ⁽²⁾ , Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Gartenkräutern, Dessert 43,5 KH* A, F, G, I, J	Mediterranes Ratatouillegemüse mit buntem Reis, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,4 KH* A, C, F, G, I, J	Geflügelroulade „Hausfrauen Art“ mit Geflügelsauce, dazu Butterreis und Leipziger Allerlei, Dessert 72,9 KH* A, F, G, I, J	Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen: Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!) Allergene: 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 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		
So 24.05.	Kasselerrücken⁽³⁾ mit Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 64,2 KH* A, G, I, L	Schweinebraten in deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 65,9 KH* A, G, I, L	Vegetarische Gemüsemaultaschen in Kräuterrahmsauce, Dessert 71,2 KH* A, C, G, I	Thüringer Rostbrätel Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu warmer Kartoffelsalat ⁽²⁺⁶⁾ , Dessert 34,1 KH* F, I, J			

Qualitätsversprechen: Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.
Änderungen vorbehalten! (EU-Zulassungs-Nr. HE30376)
 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).



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!