

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

22.06. bis 28.06.2020 | 26. Woche

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



22.06. bis 28.06.2020 | 26. 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 22.06.	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree 53,7 KH* A, C, G, I, J	Bratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 61,1 KH* I, J	Hackfleisch- Käselauchsuppe verfeinert mit Schmelzkäse ⁽¹⁺²⁾ , dazu 1 Brötchen, Dessert 62,0 KH* A, G, I	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis, Dessert 88,6 KH* A, C, F, I, J	Geflügelroulade mit Sauce Hollandaise und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,3 KH* A, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 61,9 KH* A, C, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Di 23.06.	Szgediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽²⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A, F, G, I	Fleischkäse⁽²⁾ in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A, G, I	Hähnchenstreifen in Käsecremesauce, dazu buntes Gemüserisotto 77,5 KH* A, F, G, I	NEU Gemüse- Frikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ⁽⁶⁾ und Kräuter-Dip, Dessert 46,3 KH* A, G, K	Mozzarella-Schnitzel Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,9 KH* A, C, F, G, J	Heringssalat⁽⁵⁾ mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter 51,3 KH* A, C, G, I, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Mi 24.06.	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürz- gurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 47,3 KH* A, F, G, I, J	Hähnchenbrust mit Fusilli-Nudeln und Tomatensauce 79,7 KH* A, G, I	Rindergulasch mit bunten Paprikastreifen, dazu Penne Nudeln und Eisbergsalat mit Dressing 88,7 KH* A, C, F, G, I, J	Blumenkohl im Backteig dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Cocktail-Dip, Dessert 111,2 KH* A, C, G, J	Schlemmerfilet⁽⁵⁾ „Italiano“ Fischfilet mit Auflage aus Tomaten- würfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert 54,7 KH* A, C, G, J	Fruchtpokal „Sylt“ Sahnequark mit Beercocktail und Vanillesauce ⁽¹⁾ 111,1 KH* G	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Do 25.06.	Spaghetti „Carbonara“ Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Schinkenwürfeln ⁽²⁾ 90,8 KH* A, F, G, I	NEU Backfisch- happen⁽⁵⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ (kalt, extra verpackt), dazu Ketchup ⁽²⁾ , Dessert 59,9 KH* A, C, F, G, I, J	Frikadelle „Puszta Art“ mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 60,2 KH* A, C, G, I	Vegetarischer Möhreneintopf mit frischer Petersilie und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu 1 Brötchen, Dessert 71,8 KH* A, F, I	NEU Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,0 KH* A, C, F, G, I, J	Wurstsalat⁽²⁾ „Schweizer Art“ mit Emmentaler ^(1,2) , Gewürz- gurken ⁽²⁾ und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 35,9 KH* A, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Fr 26.06.	Große Mettwurst⁽²⁾ auf deftigem Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf 50,2 KH* A, G, I, J	Paniertes Jägerschnitzel mit Sauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Krautsalat in saurer Sahne ⁽²⁺⁴⁾ 67,1 KH* A, G, I	Fischfilet⁽⁵⁾ auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 46,8 KH* A, G, I	NEU Knusper- Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis, Dessert 73,8 KH* A, G	Sauerbraten vom Rind mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelklöße, Dessert 68,3 KH* A, F, I, L	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel, dazu Brötchen und Butter 20,1 KH* A, B, C, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Sa 27.06.	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).	Deftiger Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 88,6 KH* A, F, G, I, J	Mettbällchen auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 67,3 KH* A, C, G, I, J	Gemüsemaultaschen mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 69,1 KH* A, C, G, I, J	Thüringer Rostbrätel Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu warmer Kartoffelsalat ⁽²⁺⁶⁾ , Dessert 49,0 KH* F, 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!)	
So 28.06.	Kasslerlachs⁽³⁾ mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,4 KH* A, F, G, I	Schweinebraten mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 54,7 KH* A, G, I	Gefüllte Zucchini mit Gemüsefüllung und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce und Butterreis, Dessert 83,7 KH* A, F, G, I	Hausgemachte Rinderroulade mit deftigem Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 64,0 KH* A, I, J	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 Nitrit- pökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxi- dationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst		



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!