

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

06.07. bis 12.07.2020 | 28. Woche

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



06.07. bis 12.07.2020 | 28. 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 06.07.	Frischer Linseneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen 84,5 KH* A, F, I	Rinderleberragout in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 38,7 KH* A, G, I	Hähnchenpfanne „Pusta“ mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis 72,0 KH* A, F, I	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,0 KH* A, C, G, I	Schnitzel Valdostana mit Schinken ⁽²⁾ , Hackfleischsauce und Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Makkaroni und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 111,5 KH* A, F, G, I	Partyfrikadellen mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu 1 Portion Senf und Brötchen 68,2 KH* A, C, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J
Di 07.07.	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott 92,2 KH* A, C, G	Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterreis, Dessert 65,8 KH* A, G, I	Altdeutsche Graupensuppe mit Krakauer Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und feinem Gemüse 53,2 KH* A, F, G, I, J	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 88,8 KH* A, C, G, I, J	Lachsfilet⁽⁵⁾ auf Blattspinat, dazu Bandnudeln, Dessert 70,1 KH* A, F, G, I	Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 65,3 KH* A, C, G, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J
Mi 08.07.	Warme Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 59,7 KH* A, G, I, J	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 72,8 KH* A, G, I	Sülze⁽³⁺⁶⁾ „Hausmacher Art“ mit Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ (extra verpackt), dazu Bratkartoffeln ⁽³⁺⁶⁾ 57,7 KH* A, C, G, J	Vegetarische Gemüsesuppe mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu 1 Brötchen, Dessert 58,1 KH* A, F, I	Gebratene Entenbrust in Geflügelsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Schupfnudeln, Dessert 107,8 KH* A, F, I	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G, H	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J
Do 09.07.	Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Partysalat ⁽²⁺⁴⁾ 73,9 KH* A, C, G, I, J	Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Spiralnudeln, Dessert 73,9 KH* A, G, I	Geflügelbratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf 45,4 KH* A, G, I, J	Brokkoli-Möhren-Reispfanne mit Vollkornreis und gerösteten Mandeln, dazu Schnittlauchsauce, Dessert 59,4 KH* A, F, G, H, I	½ Grillhähnchen mit kleiner Salatplatte (Kraut ⁽²⁺⁴⁾ -/Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾), Dessert 28,2 KH* C, J	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat ⁽²⁾ 48,1 KH* A, C, G, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J
Fr 10.07.	Spiralnudeln mit würziger Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁺²⁾ 83,9 KH* A, F, G, I	Partyfrikadellen in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 62,4 KH* A, C, G, I, J	Seelachsfilet⁽⁵⁾ natur mit Gemüsesahnesauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Bohnensalat 57,9 KH* A, G, I	Nudelaufbau Spiralnudeln in feiner Spinat-Käsesauce, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , Dessert 80,9 KH* A, G, I	Tafelspitz mit grüner Sauce (extra verpackt) und Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 43,9 KH* A, C, G, J	Bunter Eiersalat mit gekochtem Schinken, dazu Brötchen und Butter 43,9 KH* A, C, G, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J
Sa 11.07.	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).	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 84,6 KH* A, F, I	Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebel-Sauce ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,3 KH* A, C, G, I, J	Blumenkohlaufbau mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 68,4 KH* A, G, I	Gepökelter Schweinekrus- tenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 46,8 KH* A, I, J	<p>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!)</p> <p>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</p> <p>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</p>	
So 12.07.	Rinderschmorbraten mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 39,6 KH* A, F, G, I	Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 47,8 KH* A, F, G, I	Porree in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 55,0 KH* A, G, I	Sauerbraten vom Jungbullen mit deftiger Sauce, dazu Erbsengemüse und Schupfnudeln, Dessert 107,3 KH* A, F, G, I			



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!