

Unsere Preise sind inklusiv 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 €
Beilagensalat*	2,00 €

\* Beilagensalat 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



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)

13.07. bis 19.07.2020 | 29. Woche

# MENÜPLAN

13.07. bis 19.07.2020 | 29. Woche

**NEU!** Erweitertes Menüangebot! **Beilagensalat**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
<b>Montag, 13.07.2020</b>	<b>Minestrone</b> Italienische Gemüsesuppe mit Nudleinlage, dazu 1 Brötchen <b>61,9 KH*</b> A, F, G, I	<b>Bratwürstchen<sup>(2+7)</sup></b> auf Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree <b>60,0 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Chinapfanne</b> Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert <b>74,0 KH*</b> F, I	<b>Soja-Nuggets</b> mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree, Dessert <b>60,5 KH*</b> A, F, G, I	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und 2 Thüringer Klöße, Dessert <b>64,8 KH*</b> A, I, J, L	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>48,5 KH*</b> A, C, G, J	<b>„Chicken Run“</b> Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen <b>51,5 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	nicht verfügbar
<b>Dienstag, 14.07.2020</b>	<b>Schweinegulasch</b> mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-/Weißkohlsalat <sup>(2+4)</sup> <b>80,3 KH*</b> A, F, G, I	<b>Schinkenomelett</b> auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>53,2 KH*</b> A, C, G, I	<b>Hähnchen-Cordon bleu</b> mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>65,3 KH*</b> A, F, G, I	<b>Frühlingsrolle</b> mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und Eisbergsalat mit Dressing <b>95,9 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Fischfilet Bordelaise<sup>(5)</sup></b> mit Auflage aus Kräutern und Gewürzen, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>60,0 KH*</b> A, C, G, J	<b>Heringsalat<sup>(5)</sup></b> mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter <b>51,3 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>„Chicken Run“</b> Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen <b>51,5 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Karotten-Weißkohlsalat<sup>(2+4)</sup></b> <b>13,6 KH*</b>	nicht verfügbar
<b>Mittwoch, 15.07.2020</b>	<b>Currybockwürstchen<sup>(2)</sup></b> mit Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>58,2 KH*</b> A, G, I	<b>Geflügelfrikadellen-Bällchen</b> mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis, Dessert <b>74,3 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Paniertes Schweinekotelett</b> mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Brechbohnsalat in saurer Sahne <b>69,5 KH*</b> A, G, I	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>55,1 KH*</b> A, F, G, I	<b>Gegrillte Haxe</b> (extra verpackt) mit Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Senf, Dessert <b>47,3 KH*</b> A, G, I, J	<b>Fruchtpokal „Jogger Becher“</b> Sahnequark <sup>(1)</sup> mit Früchten, Schokoraspeln und Bircher Müsli <b>128,4 KH*</b> A, G, H	<b>„Chicken Run“</b> Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen <b>51,5 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Brechbohnsalat</b> <b>6,3 KH*</b> G	nicht verfügbar
<b>Donnerstag, 16.07.2020</b>	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse, Dessert <b>35,3 KH*</b> A, F, I	<b>Frikadelle</b> mit Rahmchampignons, dazu Butterspätzle und gemischter Salat mit Dressing <b>71,1 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Kasslerkambraten<sup>(3)</sup></b> mit Sauce, dazu Scheibenkarotten und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>42,7 KH*</b> A, F, G, I	<b>Schmackhafte Kartoffelpuffer</b> mit Kräuterquark, Dessert <b>66,2 KH*</b> G, L	<b>Schnitzel „Hessische Art“</b> mit Schmandsauce und Gouda <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Minikartoffeln <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>„Chicken Run“</b> Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen <b>51,5 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	nicht verfügbar
<b>Freitag, 17.07.2020</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Reis, Dessert <b>73,1 KH*</b> A, C, F, I	<b>Seelachs im Backteig<sup>(5)</sup></b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Joghurt-Remoulade <sup>(2+4)</sup> <b>65,4 KH*</b> A, J, L	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Apfel-Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>44,3 KH*</b> A, G, I	<b>Farfalle-Nudeln „Tricolor“</b> mit Tomatensauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>96,0 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Großer Grillteller</b> mit Bratwürstchen <sup>(2+7)</sup> , kleinen Frikadellen und Spießbraten, dazu Paprika-/Tomatensauce und Djuvecreis, Dessert <b>76,0 KH*</b> A, C, F, I, J	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel dazu Brötchen und Butter <b>48,5 KH*</b> A, B, C, G, J	<b>„Chicken Run“</b> Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und 1 Brötchen <b>51,5 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	nicht verfügbar

*Wir wünschen guten Appetit!*



<b>Samstag, 18.07.2020</b>	<b>Putenfrikassee</b> in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu Gemüseris, Dessert <b>67,6 KH*</b> A, F, G, I	<b>Möhreneintopf</b> mit Fleischwürstchen <sup>(2)</sup> , Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Gartenkräutern, Dessert <b>43,5 KH*</b> A, F, G, I, J	<b>Mediterranes Ratatouillegemüse</b> mit buntem Reis, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>86,4 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Geflügelroulade „Hausfrauen Art“</b> mit Geflügelsauce, dazu Butterreis und Leipziger Allerlei, Dessert <b>72,9 KH*</b> A, F, G, I, J	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne Salatbeilage</b> .	<b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a>	EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).
<b>Sonntag, 19.07.2020</b>	<b>Kasslerrücken<sup>(3)</sup></b> mit Sauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert <b>64,2 KH*</b> A, G, I, L	<b>Schweinebraten</b> in deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert <b>65,9 KH*</b> A, G, I, L	<b>Vegetarische Gemüseaultaschen</b> in Kräuterrahmsauce, Dessert <b>71,2 KH*</b> A, C, G, I	<b>Thüringer Rostbrätel</b> Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu warmer Kartoffelsalat <sup>(2+6)</sup> , Dessert <b>34,1 KH*</b> F, I, J	<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 Nitritpökelsalz; 4 = mit Süßungsmittel; 5 = kann Gräten enthalten; 6 = mit Antioxidationsmittel; 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst		

Bürozeiten Salzgitter: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr  
**Telefon: 0 53 41 / 84 67-12**  
**Fax: 0 53 41 / 84 67-24**