

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü I	8,00 €
Menü II	8,15 €
das Leichte	8,25 €
Vegetarisch	8,05 €
Extra Menü	9,45 €
Kaltmenü	8,00 €
Salat	8,00 €
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

 **DER PARITÄTISCHE**  
SALZGITTER

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**  
SALZGITTER

# 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)

19.08. bis 25.08.2019 | 34. Woche

5 0 J A H R E  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN



	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
<b>Mo</b> 19.08.	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Schinkenbockwürstchen <sup>(2+6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen <b>88,6 KH*</b> A, F, I, J	<b>Ungarisches Schaschlikgulasch</b> mit Speckwürfeln <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Paprika, dazu Makkaroni, Dessert <b>89,4 KH*</b> A, F, I	<b>Wirsingroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>48,9 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>66,9 KH*</b> A, C, G, I	<b>Kaninchenkeule</b> mit Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>40,5 KH*</b> A, F, G, I	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig- und Öl-Dressing, mit Zwiebeln und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> <b>33,0 KH*</b> C, J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen <b>41,6 KH*</b> A, C, G, J, H
<b>Di</b> 20.08.	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rinderhack-/Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse <sup>(2)</sup> , Dessert <b>84,2 KH*</b> A, F, G, I	<b>Königsberger Klopse</b> in Kaperntunke, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Rote Beete <sup>(4)</sup> <b>60,4 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Bunte Kartoffelsuppe</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und feinem Gemüse <b>45,4 KH*</b> A, F, G, I, J	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott <b>114,2 KH*</b> A, G	<b>Große Bauernbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf Dessert <b>45,3 KH*</b> G, I, J	<b>Hähnchenkeule</b> mit buntem Nudelsalat <sup>(2)</sup> <b>48,1 KH*</b> A, C, G, J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen <b>41,6 KH*</b> A, C, G, J, H
<b>Mi</b> 21.08.	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes mit Käse <sup>(1+2)</sup> , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle, Dessert <b>65,4 KH*</b> A, F, G, I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert <b>50,8 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Seelachs<sup>(5)</sup> natur</b> mit Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> und Bohnensalat <b>52,3 KH*</b> A, G, I, J	<b>Provenzalische Kartoffeln<sup>(6)</sup></b> mit Kräuterquark, dazu Eisbergsalat mit Dressing <b>58,5 KH*</b> A, C, G, J	<b>Seelachs<sup>(5)</sup> in Eihülle</b> mit Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Feldsalat mit Dressing Dessert <b>65,0 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Fruchtpokal Sylt</b> Sahnequark mit Beercocktail und Vanillesauce <sup>(1)</sup> <b>111,1 KH*</b> G	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen <b>41,6 KH*</b> A, C, G, J, H
<b>Do</b> 22.08.	<b>Bockwürstchen<sup>(2+6)</sup></b> mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree <b>59,7 KH*</b> A, G, I, J	<b>„Ratsherrentopf“</b> Schweinesteak mit Sauce Bernaise, dazu Fingermöhren und Kartoffeln <sup>(6)</sup> <b>40,7 KH*</b> A, F, G, I	<b>NEU Hähnchenkeule</b> (warm) mit hausgemachtem Nudelsalat <sup>(2)</sup> (extra verpackt), dazu Ketchup <sup>(2)</sup> , Dessert <b>51,7 KH*</b> A, C, G, J	<b>Spaghetti</b> mit Gemüsebolognese und gemischtem Salat mit Dressing, Dessert <b>97,7 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>82,4 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>65,3 KH*</b> A, C, G, J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen <b>41,6 KH*</b> A, C, G, J, H
<b>Fr</b> 23.08.	<b>Hackbraten</b> mit Sauce, dazu Lauchgemüse und Kartoffelpüree <b>46,7 KH*</b> A, G, I	<b>Paniertes Schollenfilet<sup>(5)</sup></b> mit Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Wachsbrechbohnsensalat <sup>(2)</sup> <b>82,1 KH*</b> A, C, G, J	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Paprika und Blumenkohl, dazu Reis, Dessert <b>79,5 KH*</b> A, F, G, I	<b>Überbackene Maultaschen</b> mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , Dessert <b>72,6 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Hähncheninnenfilets</b> mit Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>70,5 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Brathering</b> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> <b>37,3 KH*</b> C, J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen <b>41,6 KH*</b> A, C, G, J, H
<b>Sa</b> 24.08.	<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>Frischer Linseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen Dessert <b>84,5 KH*</b> A, F, G, I, J	<b>Frikadelle</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert <b>62,3 KH*</b> A, C, G, I	<b>Gemüse-Spätzlepfanne</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>66,5 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Schweinefilet</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>39,5 KH*</b> A, C, F, G, I	<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>So</b> 25.08.		<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert <b>53,2 KH*</b> A, G, I	<b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert <b>50,8 KH*</b> A, G, I	<b>Schupfnudel-Gemüsepfanne</b> in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert <b>73,5 KH*</b> A, C, F, G, I	<b>Hausgemachtes gefülltes Kraut</b> deftiger Weißkohl mit Hackfleisch geschichtet, dazu Holländische Sauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>60,5 KH*</b> A, C, F, G, I	<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: 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!**