

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 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 · ear.sz@paritaetischer.de

24.08. bis 30.08.2020 | 35. Woche

MENÜPLAN

24.08. bis 30.08.2020 | 35. Woche

! Bitte beachten Sie diese Woche unsere Schnitzelwoche auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 24.08.2020	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH* A, F, I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis, Dessert 75,0 KH* A, C, F, G, I	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A, G, I, J	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A, F, G, I	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,4 KH* A, C, G, I, J	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Brötchen und Butter 65,4 KH* A, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Dienstag, 25.08.2020	Weckewerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt), Dessert 51,4 KH* A	Deftiger Wurstgulasch⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A, C, F, G, I, J	Hähnchengyros mit Tomatensauce und Butterreis, dazu Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ 72,9 KH* A, F, G, I	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert 44,9 KH* A, F, G, I	Schnitzel „Feinschmecker Art“ mit Camembert-Scheiben überbacken, dazu Kroketten und Preisebeerrahmsauce, Dessert 78,5 KH* A, G, I	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Mittwoch, 26.08.2020	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt), Obst ⁽⁸⁾ 43,7 KH* A, C, G, J	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A, F, I	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 48,8 KH* A, C, G, I, J	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 73,0 KH* A, G, I	Schnitzel à la Creme mit Rahmchampignons, dazu Röstitaler und Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Dessert 83,0 KH* A, G, I	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen 41,6 KH* A, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Kraut-salat⁽²⁺⁴⁾ 12,6 KH*	nicht verfügbar
Donnerstag, 27.08.2020	Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 46,9 KH* A, G, I	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A, G, I	Frischer Schnittbohnen-eintopf⁽³⁾ mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern 39,3 KH* A, F, I	Penne-Nudeln in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 93,0 KH* A, C, G, I, J	Schweizer-Schnitzel mit Schinken ⁽³⁾ und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu Rosmarinkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 71,2 KH* A, G	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A, C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Freitag, 28.08.2020	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A, F, I	Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A, F, I, J	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A, F, G, I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A, C, G	Schnitzel „Hessische Art“ mit Schmandsauce und Gouda ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 93,7 KH* A, C, F, G, I, J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Gurken-salat 14,1 KH*	nicht verfügbar
Samstag, 29.08.2020	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 59,0 KH* A, G, I, J	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und feinem Gemüse, Dessert 45,4 KH* A, F, G, I, J	Bunter Nudelaufbau mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 104,8 KH* A, C, G, I, J	Rinderbraten mit deftigem Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 69,1 KH* A, F, I, L					
Sonntag, 30.08.2020	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 53,7 KH* A, C, G, I, J	Schweinesteak in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 51,2 KH* A, G, I	Veg. Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 73,4 KH* A, C, F, G, I, J	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 72,4 KH* A, C, G, I, J					



Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne Salatbeilage**.

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

Änderungen vorbehalten!
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

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