

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü 1	8,56 €
Menü 2	8,71 €
Menü 3	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

31.08. bis 06.09.2020 | 36. Woche

MENÜPLAN 31.08. bis 06.09.2020 | 36. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch		
Montag, 31.08.2020	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 Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar		
Dienstag, 01.09.2020	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 warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ (extra verpackt), Dessert 32,5 KH* L	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat ⁽²⁾ 48,1 KH* A, C, G, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Party- salat⁽²⁺⁴⁾ 9,4 KH* I	nicht verfügbar		
Mittwoch, 02.09.2020	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 Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Kraut- salat⁽²⁺⁴⁾ 12,6 KH*	nicht verfügbar		
Donnerstag, 03.09.2020	Altdeutsche Graupensuppe mit Krakauer Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und feinem Gemüse 53,2 KH* A, F, G, I, J	Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterreis, Dessert 65,8 KH* A, G, I	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott 92,2 KH* A, C, G	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 Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar		
Freitag, 04.09.2020	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 Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	grüner Bohnen- salat 5,3 KH*	nicht verfügbar		
Samstag, 05.09.2020	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 Schweine- krustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 46,8 KH* A, I, J	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</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 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</p>					<p>Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de</p> <p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>	
Sonntag, 06.09.2020	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	<p>Bürozeiten Salzgitter: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr</p> <p>Telefon: 0 53 41 / 84 67-12</p> <p>Fax: 0 53 41 / 84 67-24</p>						

*Wir wünschen
guten Appetit!*

