## 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€		

<sup>\*</sup> Beilagensalat zu jedem Menü Mo.–Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbidung 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.





## 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**



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61–63 · 38226 Salzgitter **Tel.:** 05341/8467-12 · Fax 05341/8467-24

www.salzgitter.paritaetischer.de · ear.sz@paritaetischer.de

V05-2020-06

# MENUPLAN 14.09. bis 20.09.2020 | 38. Woche

Bitte beachten Sie nächste Woche unsere Bayrische Woche auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen- Salat	Nachtisch
Montag, 14.09.2020	Deftiger Erbseneintopf mit Schinken- bockwürstchen <sup>(2+6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen  88,6 KH* A, F, I, J	Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 48,9 KH* A, C, F, G, I, J	Ungarisches Schaschlikgulasch mit Speckwürfeln <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Paprika, dazu Makkaroni, Dessert  89,4 KH* A, F, I	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  66,9 KH* A, C, G, I	Kaninchenkeule mit Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  40,5 KH* A, F, G, I	Hausmacher Sülze in Essig- und Öl-Dressing, mit Zwiebeln und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> 33,0 KH* C, J	Fitness-Salat  Hähnchenbruststreifen  und Kürbiskerne auf frischen  Salaten der Saison,  dazu italienisches Dressing,  Brötchen  37,6 KH* A, C, G, I, J, H	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Dienstag, 15.09.2020	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack- /Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse <sup>(2)</sup> , Dessert  84,2 KH*  A, F, G, I	Königsberger Klopse in Kaperntunke, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Rote Bete <sup>(4)</sup> 60,4 KH* A, C, G, I, J	Bunte Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und feinem Gemüse 45,4 KH* A, F, G, I, J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott  114,2 KH*  A, G	Große Bauernbrat- wurst <sup>(2+7)</sup> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf Dessert 45,3 KH* G, I, J	Hähnchenkeule mit buntem Nudelsalat <sup>(2)</sup> 48,1 KH* A, C, G, J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, Brötchen 37,6 KH* A, C, G, I, J, H	Rote Bete- Salat <sup>(4)</sup>	nicht verfügbar
		777777			5,41	14 57 57			
Mittwoch, 16.09.2020	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes mit Käse <sup>(1+2)</sup> , Créme fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle, Dessert 65,4 KH* A, F, G, I	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert  50,8 KH* A, C, G, I, J	Seelachs <sup>(5)</sup> natur mit Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> und Bohnensalat 52,3 KH* A, G, I, J	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert  56,0 KH* A, G, I	Seelachs <sup>(5)</sup> in Eihülle mit Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Feldsalat mit Dressing Dessert  65,0 KH* A, C, G, I, J	Fruchtpokal Sylt Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce(1)  111,1 KH* G	Fitness-Salat  Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, Brötchen  37,6 KH* A, C, G, I, J, H	grüner Bohnen- salat 5,3 KH*	nicht verfügbar
	Bockwürstchen <sup>(2+6)</sup>	"Ratsherrentopf"	Hähnchenkeule	Vollkornspaghetti	Cordon bleu	Paniertes	Fitness-Salat	Mixsalat	
Donnerstag, 17.09.2020	mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree  59,7 KH* A, G, I, J	Schweinesteak mit Sauce Bernaise, dazu Fingermöhren und Kartoffeln <sup>(6)</sup> <b>40,7 KH*</b> A, F, G, I	Hähnchenkeule (warm) mit hausgemachtem Nudelsalat <sup>(2)</sup> (extra verpackt), dazu Ketchup <sup>(2)</sup> , Dessert  51,7 KH* A, C, G, J	mit Gemüsebolognese und gemischtem Salat mit Dressing, Dessert	vom Schwein mit Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  82,4 KH* A, C, G, I, J	Schweineschnitzel mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf  65,3 KH* A, C, G, J	Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, Brötchen	mit Sauerrahm- Dressing  7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Freitag, 18.09.2020	Hackbraten mit Sauce, dazu Lauchgemüse und Kartoffelpüree  46,7 KH* A, G, I	Paniertes Schollenfilet <sup>(5)</sup> mit Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Wachsbrechbohnensalat  82,1 KH* A, C, G, J	Rindergulasch mit buntem Paprika und Blumenkohl, dazu Reis, Dessert  79,5 KH* A, F, G, I	Überbackene Maultaschen mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , Dessert 72,6 KH* A, C, G, I, J	Hähncheninnenfilets mit Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  70,5 KH* A, C, G, I, J	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> 37,3 KH* C, J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, Brötchen 37,6 KH* A, C, G, I, J, H	Wachs- brechboh- nensalat	nicht verfügbar
Trieghou Linganointonf  Trillodollo  Duckkoli Fako  Cabuseinofilot  Die Menüs werden am Tag der Anderungen vorbehalten!  EU-Zulassung					EU-Zulassungs-Nr. H				
	han 0	Frischer Linseneintopf	Frikadelle	Brokkoli-Ecke	Schweinefilet	zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt.	Nährwertangaben entnehmen	* Kohlenhydrat-Ber	echnung (KH)

Wir wünschen guten Appetit!



# Samstag, 19.09.2020

Sonntag, 20.09.2020

mit Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup>, Speck<sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen Dessert

Hähnchenbrustfilet

mit Sauce,

dazu Kohlrabigemüse

und Kartoffeln<sup>(6)</sup>

Dessert

84,5 KH\*

53,2 KH\*

A, G, I

## 62,3 KH\*

70,0 KH\*

A, G, I

auf Rahmspinat,

dazu Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>

Schweineschnitzel

mit Schmandsauce,

dazu Kohlrabigemüse

und Kartoffeln<sup>(6)</sup>,

### A, C, G, I **64,6 KH\***

# Schupfnudel-

mit Rahmsauce

und Kartoffelpüree,

in Butter gebraten, dazu Sahnesauce,

73,5 KH\* A, C, F, G, I

# Gemüsepfanne

Hackfleisch geschichtet, dazu Holländische Sauce und Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>, Dessert 60,5 KH\*

mit Sauce Hollandaise,

dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>,

Dessert

A, E, G, I 39,5 KH\* Hausgemachtes

gefülltes Kraut deftiger Weißkohl mit

zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne

Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de

bezieht sich auf das Menü ohne

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

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