

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

19.10. bis 25.10.2020 | 43. Woche

MENÜPLAN 19.10. bis 25.10.2020 | 43. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 19.10.2020	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH* A, F, I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüserais, 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	Große Bauernbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* 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	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Dienstag, 20.10.2020	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichkompott 98,0 KH* A, G	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A, F, I	Kassler Braten⁽³⁾ mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree 42,6 KH* A, F, G, I	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 73,0 KH* A, G, I	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ gegrillt mit Zitronen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Feldsalat mit Dressing, Dessert 62,2 KH* A, C, G, I, J	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	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Mittwoch, 21.10.2020	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	NEU Schweizer-Schnitzel mit Schinken ⁽³⁾ und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu Rosmarinkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 71,2 KH* A, G	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	Kraut-salat⁽²⁺⁴⁾ 12,6 KH*	nicht verfügbar
Donnerstag, 22.10.2020	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	Frühlingsrolle mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und Eisbergsalat mit Dressing 95,9 KH* A, C, F, G, I, J	Spanferkelbraten mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und 2 Thüringer Klöße, Dessert 66,1 KH* A, I, J, L	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	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Freitag, 23.10.2020	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	Münchener Weißwürstchen⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf 50,0 KH* A, C, F, G, I, J, L	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A, C, G	Steak Hawaii mit Ananas und Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, Curryrahmsauce, dazu Butterreis und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 79,7 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

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 24.10.2020

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 deftiger Sauce, dazu Rotkohl⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert
69,1 KH* A, F, I, L

Sonntag, 25.10.2020

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.

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).

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