

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü 1	7,90 €
Menü 2	8,85 €
Menü 3	8,85 €
Vegetarisch	8,85 €
Extra Menü	9,99 €
Kaltmenü	8,85 €
Salat	8,70 €
Beilagensalat*	2,00 €
Nachtisch*	2,00 €

* Beilagensalat und Nachtisch 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



30.08. bis 05.09.2021 | 35. Woche



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

MENÜPLAN 30.08. bis 05.09.2021 | 35. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 30.08.2021	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu 1 Brötchen 69,6 KH* A1,F,I	Schweinebraten auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 48,5 KH* A1,G,I	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,8 KH* A1,C,F,G,I,J	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,2 KH* A1,G,I	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,6 KH* A1,G,I	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat ⁽²⁾ 43,0 KH* C,D,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Russischer Zupfkuchen 46,5 KH* A1,C,G
Dienstag, 31.08.2021	4 Pfannkuchen mit heißer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1,C,F,G,H2	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 58,9 KH* A1,G,I	Gebratene Bauernwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Grünkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,5 KH* A1,I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing 80,6 KH* A1,C,F,G,I,J	Schweinelachsschnitzel in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 83,2 KH* A1,C,F,G,I,J	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Vanillequark 32,2 KH* G
Mittwoch, 01.09.2021	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert 35,3 KH* A1,C,F,I	Gehacktesbällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A1,C,G,I,J	Hausgemachte Rinderhackpfanne mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A1,F,I	Vanillemilchreis mit heißen Kirschen 123,3 KH* G	Lachsfilet⁽⁵⁾ in Weißweinsauce ⁽¹⁰⁾ mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A1,C,D,G,J	Paniertes Schweineschnitzel mit Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ und Senf, dazu Brötchen und Butter 71,0 KH* A1,C,G,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Mohn-Streuselkuchen 49,0 KH* A1,C,G
Donnerstag, 02.09.2021	Weckewerk mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (extra verpackt), Dessert 51,4 KH* A1	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Reis 67,6 KH* A1,C,F,G,I	Currybratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 94,6 KH* A1,G,I	Gemüsebolognese mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A1,F,G,I	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1,I,J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Krautsalat⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 13,6 KH* G	hausgemachter Vanillemilchreis 35,7 KH* G
Freitag, 03.09.2021	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F,I	Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen 72,6 KH* A1,D,G,I	Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 51,5 KH* A1,G,I,L	NEU Tortellini „Verdura“ Gemüsetortellini (Karotte, Sellerie, Spinat) in leckerer Tomatensauce, Dessert 107,7 KH* A1,G,I	½ Grillhähnchen mit kleiner Salatplatte (Kraut-/Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾), Dessert 28,2 KH* C,J	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel dazu Brötchen und Butter 48,5 KH* A1,B,C,G,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Bohnen-salat in Saure-Sahne-Sauce 6,3 KH* G	Apfelkuchen 34,2 KH* A1,C,G,H2,H3



Samstag, 04.09.2021

Sonntag, 05.09.2021

Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH* A1,F,I	Gebratene Gehacktesklößchen in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 55,9 KH* A1,C,G,I,J	Frühlingsrolle mit süß-/saurer Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 92,4 KH* A1,C,F,G,I,J	Sauerbraten vom Jungbullen mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 68,4 KH* A1,F,I
Frikadelle mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,1 KH* A1,C,F,I	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 51,3 KH* A1,F,G,I	Gemüsebratling mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,3 KH* A1,C,F,G,I,J	Hähncheninnenfilets mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,4 KH* A1,C,G,I

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: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesam Samen; 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; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

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