



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · Ia Weizen · Ib Roggen · Ic Gerste · Id Hafer · Ie Dinkel · If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · VIIIa Mandeln · VIIIb Haselnüsse · VIIIc Walnüsse · VIIId Kaschunüsse · VIIIe Pekannüsse · VIIIf Paranüsse · VIIIg Pistazien · VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse · VIIIj Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
 - 2) mit Farbstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel
 - 4) mit Nitritpökelsalz
 - 5) mit Phosphat
 - 6) mit Geschmacksverstärker
 - 7) geschwefelt
 - 8) mit Nitrat
 - 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN

AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

- » ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- » eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- » flexible Bestellmöglichkeiten
- » keine Vertragsbindung
- » keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen:

- » Familienentlastender Dienst
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontakt- und Informationsstelle für Selbsthilfegruppen

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 0 53 31 / 7 10 71 66.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

01.12. bis 07.12.2025 | 49. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 01.12. – 07.12.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Lieferstag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 49	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 01.12.	Gemüseragout in holländischer Soße mit Kochschinkenstreifen und Reis, dazu Obst S,4,la,III,VII	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern, dazu ein Mini-Brotchen S,2,la,Ib,IX	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln K,2,3,6,la,III,VII	Hähnchengulasch mit Bohnen und Kartoffeln G,2,6,la,VII	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur F,la,III,IV,VII,IX	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,la,Ib,III,VII,IX
Di 02.12.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,la,VII	Wirsingkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Mischbrot S,la,VII	Tricolornundl in einer Tomaten-Käse-Soße, dazu Obst K,2,6,la,VII	Hackbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln S,2,6,la,III,VII	Latte Macchiato Pudding K,VII	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur S,la,III,VII,VIII,IX	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X
Mi 03.12.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurze Bandnundlern G,la,III,IX	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu einen Fruchtjoghurt K,2,6,la,III,VII	Milchnudeln, dazu Zimt und Zucker K,la,III,VII	Geflügelfrikadelle mit Soße, Möhren gemüse und Kartoffelpüree G,2,6,la,VII,VIII	Quark Dessert Heidelbeer K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,la,III	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX
Do 04.12.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronenrahmsoße und Reis, dazu Rote Bete F,2,la,IV,VII	Italienischer Nudeleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu ein frisches Obst K,2,6,la,Ib,VII,IX	2 Senfeier mit Kartoffeln, dazu Rote Bete K,la,VII	Putenbrust -natur- gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln G,2,la,III,VII	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b	Herdingsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,IA,Ic,III,IV,VI,VII	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen und Jogh.-Zitronendressing K,VII
Fr 05.12.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße, dazu ein Pudding S,1,3,5,la,III,VII,IX,X	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, dazu ein Mini-Brotchen R,S,2,6,la	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Sahnesoße, dazu Bohnen K,2,la	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln G,2,3,6,la,VII	Pfirsich Maracuja Joghurt K,VII	Party-Wiener, dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur S,1,2,3,III,VII,IX,X	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing K,VII,X
Sa 06.12.	Putengulasch mit Rahmporree und Kartoffeln G,3,la	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen, dazu eine Scheibe Brot S,6,la,VII,IX			Vanillepudding K,VII	Preise pro Portion: Leichte Kost: 10,60 € Eintopf: 10,00 € Vegetarisch: 10,90 € Klassiker: 11,25 € Dessert: 0,99 € Kaltmenü: 10,25 € Salatmenü: 10,25 €	ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.
So 07.12.	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhren gemüse und Kartoffeln G,2,la,VII			Leberpfanne mit Äpfeln, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln S,la,VII,VIII	Apfelkompott K		



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIIIId** Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1)** mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel ·
- 4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker ·
- 7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN

AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

- » ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- » eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- » flexible Bestellmöglichkeiten
- » keine Vertragsbindung
- » keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen:

- » Familienentlastender Dienst
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontakt- und Informationsstelle für Selbsthilfegruppen

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: **0 53 31 / 7 10 71 66**.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband

Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

08.12. bis 14.12.2025 | 50. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 08.12. – 14.12.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Lieferstag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 50	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 08.12.	Kräuterührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und ein Fruchtjoghurt 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße, dazu Reis, und ein Fruchtjoghurt 	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 	Erdbeerjoghurt 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing 
Di 09.12.	Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst 	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage 	6 Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Obst 	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsoße und Kartoffeln, dazu Obst 	Mandarinenquark 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot 	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. 
Mi 10.12.	Hackfleisch-Möhren-Rahmentopf, dazu Reis 	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu ein Mini-Brotchen 	Grießbrei mit heißer Erdbeersoße 	Frikadelle mit Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffeln 	Birnenkompott 	Nudelsalat mit Mayonnaise, mit Kochschinkenstreifen und Garnitur 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing 
Do 11.12.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu Möhrensalat 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus 	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße und Möhrensalat 	Kasslerbraten mit Rosenkohl, Soße und Kartoffeln 	Schoko Pudding 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur 	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing 
Fr 12.12.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete 	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen, dazu eine Scheibe Brot 	Blumenkohl-Broccoliflasante in einer Hollandaisesoße, dazu Kartoffeln und Rote Bete 	Bauernrolle mit einer Rahmsoße, Fingermöhren und Kartoffeln 	Aprikose-Mango Joghurt 	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) 	„Fitnesssteller“ Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing 
Sa 13.12.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln 	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage, dazu eine Scheibe Brot 			Buttermilch Rhabarber-Vanille 	Preise pro Portion:	ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.
So 14.12.	Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzle, dazu Obst 			Hackbraten mit Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 	Quark Dessert Kirsche 	Kaltmenü: 10,25 € Salatmenü: 10,25 €	 Schwein (S)  Rind (R)  Geflügel (G)  Lamm (L)  Wild (W)  Fisch (F)  vegetarisch (K)  vegan



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · Ia Weizen · Ib Roggen · Ic Gerste · Id Hafer · Ie Dinkel · If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · VIIIa Mandeln · VIIIb Haselnüsse · VIIIc Walnüsse · VIIId Kaschunüsse · VIIIe Pekannüsse · VIIIf Paranüsse · VIIIg Pistazien · VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse · VIIIj Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
 - 2) mit Farbstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel
 - 4) mit Nitritpökelsalz
 - 5) mit Phosphat
 - 6) mit Geschmacksverstärker
 - 7) geschwefelt
 - 8) mit Nitrat
 - 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN

AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

- » ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- » eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- » flexible Bestellmöglichkeiten
- » keine Vertragsbindung
- » keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen:

- » Familienentlastender Dienst
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontakt- und Informationsstelle für Selbsthilfegruppen

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 0 53 31 / 7 10 71 66.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

15.12. bis 21.12.2025 | 51. Woche



frisch zubereitet durch



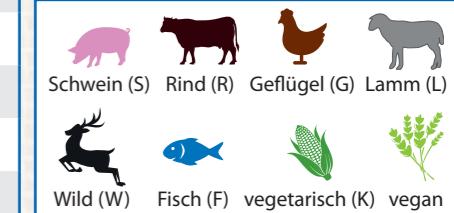
Speiseplan

vom 15.12. – 21.12.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Lieferstag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 51	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 15.12.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln	Bunter Nudeleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu Vanillepudding	Pfannengemüse, dazu Reis und Vanillepudding	Gyrosfanne mit Kräuterdip und Reis	Quark Birnen Dessert	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, roher Schinkenstreifen und American-Dressing
	G,2, Ia,X	S,Ia,IX	K,2,Ia	S,Ia,Ic	K,VII	S,Ia,III,VI,VII,IX	S,4,III,VII,X
Di 16.12.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree	Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern, dazu Obst	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln, dazu Obst	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, Wirsinggemüse und Kartoffeln	Grießpudding	Hähnchenbrust natur mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senfdressing
	S,2,Ia,VII	S,2,Ia,Ib,III,IX	K,2,Ia,III,VII	G,2,Ia,III,VII	K,Ia,VII	G,III,VI,VII,IX	S,3,III,VII,IX
Mi 17.12.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben, dazu Brot	4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße	5 Cevapcici mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	Pfirsichkompott	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing
	G,Ia,X	S,Ia,Ib,VII,IX	K,Ia,III,VII	R,Ia,III,VII,Ix,X	K	F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X	F,III,IV,VII,IX
Do 18.12.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Krautsalat	Blumenkohleintopf mit Suppenfleischklößchen und Karotten-, Kartoffelwürfel	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln, dazu Krautsalat	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln	Vanille Quark Dessert	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing
	F,2,Ia,VI,VII	S,1,2,3,Ia,Ib,IX	K,III,VII	S,1,2,3,Ia,IX	K,VII	S,Ia,III,VII	S,3,Ia,III,VII,IX
Fr 19.12.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße und Schinkenstreifen, dazu Obst	Tomatenuppe mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst	Gemüseschnitzel auf Kräutercremesoße, dazu Salzkartoffeln und Obst	Sülze mit Remoulade und Kartoffelpalten	Buttermilch Gartenfrucht	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing
	S,4,Ia,VII	G,2,Ia	K,2,Ia,III,VII	S,1,3,5,Ia,IX,X	K, VII	S,Ia,III,VII,IX,X	K,III,VII,X
Sa 20.12.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln		Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf		Pflaumenkompott	Preise pro Portion:	ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.
	G,Ia,VII		K,Ia,VII		K	Leichte Kost: 10,60 €	
So 21.12.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete salat			Minihaxe mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	Erdbeerquark	Eintopf: 10,00 €	
	F,Ia,III,X			S,Ia,III,VII,IX,X	K,VII	Vegetarisch: 10,90 €	





INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIIIId** Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel · **4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker · **7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN

AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

- » ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- » eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- » flexible Bestellmöglichkeiten
- » keine Vertragsbindung
- » keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen:

- » Familienentlastender Dienst
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontakt- und Informationsstelle für Selbsthilfegruppen

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 0 53 31 / 7 10 71 66.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

22.12. bis 28.12.2025 | 52. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 22.12. – 28.12.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Liefertag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 52	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 22.12.	Wurstgulasch mit einer milden Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5	Spirellis mit einer Spinat-Frischkäsesoße, dazu ein Fruchtjoghurt K,Ia,VII	Kesselgulasch mit Rindfleisch und Gemüse, dazu Spirellis und einem Fruchtjoghurt R,1,9,Ia,III,VI,X	Cheese Cake Dessert K,Ia,III,VII	Brathering, dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,Ia,III,IV,IX,X	Salat Venezia Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X
Di 23.12.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,Ia,VII	Geflügelklößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüseeinlage G,Ia,III,IX	Kurze Bandnudeln mit Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst K,2,Ia,VII	Hähnchenschnitzel mit einer Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln G,Ia,III	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX,X	Salat Feinschmecker Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X
Mi 24.12.	Omlette mit Leipziger Allerlei, dazu Dampfkartoffeln K,III,VII,IX	<i>Wir wünschen allen ein frohes Weihnachtsfest!</i>		Kassler auf Grünkohl, dazu Soße und Kartoffeln S,Ia	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII	Kartoffelsalat mit Wiener-Würstchen S,1,3,III,VII	<i>Heiligabend</i>
Do 25.12.	Lachsfilet mit Blattspinat und Bandnudeln F,Ia,VII	Entenbrust mit Orangensauce und Rotkohl, dazu Kartoffelklöße (größere Portion) G,Ia,III		Honig-Topfencreme mit Krokant III,VII,VIIa+b	Wildgulasch mit Rosenkohl dazu Kartoffelklöße (größere Portion) W,Ia,III		<i>1. Weihnachtsfeiertag</i>
Fr 26.12.	Rinderroulade auf Wirsingrahm, Bratensoße und Salzkartoffeln R,2,Ia	13,80 € zzgl. Aufschlag		Sahnedessert mit griechischen Joghurt garniert mit Mandarinen III,VII	13,80 € zzgl. Aufschlag		<i>2. Weihnachtsfeiertag</i>
Sa 27.12.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,Ia,VII	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Bauchspeck, dazu Obst S,Ia,Ib,VII,IX	Latte Macchiato-Pudding K,VII		Preise pro Portion:	ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.	
So 28.12.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsoße), dazu Spätzle G,2,Ia,III,VII	Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln S,2,Ia,VII		Joghurt Stracciatella K,VII	Schwein (S) Rind (R) Geflügel (G) Lamm (L) Wild (W) Fisch (F) vegetarisch (K) vegan		



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIIIId** Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1)** mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel ·
- 4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker ·
- 7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN

AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

- » ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- » eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- » flexible Bestellmöglichkeiten
- » keine Vertragsbindung
- » keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

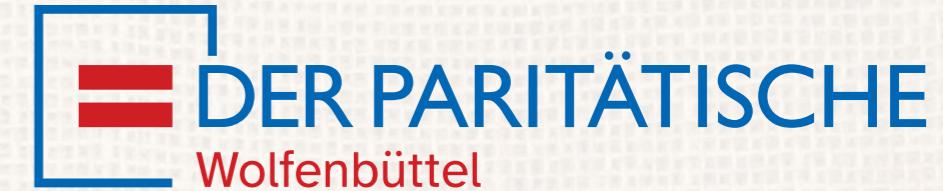
Wir bieten Ihnen:

- » Familienentlastender Dienst
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontakt- und Informationsstelle für Selbsthilfegruppen

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: **0 53 31 / 7 10 71 66**.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband
Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

29.12.2025 bis 04.01.2026 | 01. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 29.12. – 04.01.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Lieferstag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 01	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 29.12.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Pudding	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage	Schupfnudel-Gemüsepflanze, dazu ein Pudding	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Apfelmus mit Vanillesoße	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing
	G,la,VII	S,4,la,IX	K,la	G, 1, 3, 5, la, VII, IX, X	K,3,VII	F,la,III,IV,VII,IX	S,la,Ib,III,VII,IX
Di 30.12.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu eine Scheibe Brot	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Latte Macchiato Pudding	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen und Currydressing G,IX,X
	S,la,IX	S,4,5,7,la,VII	K,la,III,VII	S,1,2,3,4,6,7,la,VII	K,VII	S,la,III,VII,VIII,IX	
Mi 31.12.	<i>Silvester</i>	Soljanka, dazu ein Mini-Brötchen	<i>Guten Rutsch ins neue Jahr!</i> 2026	Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Quark Dessert Heidelbeer	Hausgemachter Heringssalat mit Butter, Mischbrot und Garnitur	
	S,la,IX	<i>Neujahr</i>		S,la,III,VII	K,VII	F,la,Ic,III,IV,VI,VII	
Do 01.01.	Seelachsroulade mit Juliennegemüse gefüllt, Dijonensensauce, Brokkiliröschen und Butterreis	<i>Neujahr</i>	Kalbsbraten mit Wirsinggemüse in Rahm, dazu Rosmarinkartoffeln	Mousse Weiße Schokolade Kirsch-Marzipan			
	F,la,VII,X		R,la,VII	VII,VIII			
Fr 02.01.	fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße), dazu Reis und Fruchtgoghurt	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons und Fruchtgoghurt	6 Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Fruchtgoghurt	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G,2,la,III,VII	Pfirsich Maracuja Joghurt	Party-Wiener, dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse und Balsamicodressing
	G, 2, la, VII	S,la,VII,IX	K,1,9,la,VI,VII,IX	K,la,III,VII	K,VII	S,1,2,3,III,VII,IX,X	K,VII,X
Sa 03.01.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln und ein Pudding			Kartoffel-Hähnchen-Gratin	Vanillepudding		Preise pro Portion:
	S,4,7,la			G,la,VII,IX	K,VII		
So 04.01.	Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree und Rote Bete			Kasselerbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln	Apfelkompott		ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.
	F, 2, la,III,VI,VII			S,4,7,la	K		

