

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 Speiserversorgung 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 · **VIIIf** Pekannüsse · **VIIIg** Paranüsse · **VIIIh** Pistazien · **VIIIi** 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**.

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

**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

Besser Essen 

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,Ia,III,VII	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern, dazu ein Mini-Brötchen S,2,Ia,Ib,IX	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln K,2,3,6,Ia,III,VII	Hähnchengulasch mit Bohnen und Kartoffeln G,2,6,Ia,VII	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur F,Ia,III,IV,VII,IX	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,Ia,Ib,III,VII,IX
Di 02.12.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,Ia,VII	Wirsingkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Mischbrot S,Ia,VII	Tricolornudeln in einer Tomaten-Käse-Soße, dazu Obst K,2,6,Ia,VII	Hackbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,III,VII	Latte Macchiato Pudding K,VII	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,VIII,IX	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X
Mi 03.12.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurze Bandnudeln G,Ia,III,IX	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu einen Fruchtjoghurt K,2,6,Ia,III,VII	Milchnudeln, dazu Zimt und Zucker K,Ia,III,VII	Geflügelfrikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,2,6,Ia,VII,VIII	Quark Dessert Heidelbeer K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,Ia,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,Ia,IV,VII	Italienischer Nudleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu ein frisches Obst K,2,6,Ia,Ib,VII,IX	2 Senfeier mit Kartoffeln, dazu Rote Bete K,Ia,VII	Putenbrust -natur- gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln G,2,Ia,III,VII	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b	Heringsdillhappen 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,Ia,III,VII,IX,X	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, dazu ein Mini-Brötchen R,S,2,6,Ia	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Sahnesoße, dazu Bohnen K,2,Ia	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln G,2,3,6,Ia,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,Ia	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen, dazu eine Scheibe Brot S,6,Ia,VII,IX			Vanillepudding K,VII		
So 07.12.	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln G,2,Ia,VII			Leberpfanne mit Äpfeln, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln S,Ia,VII, VIII	Apfelkompott K		

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.


 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 Speiserversorgung 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 · **VIIIf** Pekannüsse · **VIIIg** Paranüsse · **VIIIh** Pistazien · **VIIIi** 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**.

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

**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

Besser Essen 

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 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 50	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 08.12.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und ein Fruchtjoghurt S,2,Ia,Ib,IX	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße, dazu Reis, und ein Fruchtjoghurt K,2,Ia,VII	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln S,Ia,Ic	Erdbeerjoghurt K,VII	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X
Di 09.12.	Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,Ia,IX	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage G,2,Ia,Ib,VII,IX	6 Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Obst K,Ia,VI,VII,IX	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsoße und Kartoffeln, dazu Obst S,2,Ia,III,VII	Mandarinenquark K,VII	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,Ia,VII,IX,X,XI	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX
Mi 10.12.	Hackfleisch-Möhren-Rahmentopf, dazu Reis S,Ia,VII,IX	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu ein Mini-Brötchen S,2,Ia,Ib,IX	Grießbrei mit heißer Erdbeersoße K,Ia,VII	Frikadelle mit Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII	Birnenkompott K	Nudelsalat mit Mayonnaise, mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI
Do 11.12.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu Möhrensalat F,2,Ia,IV,VII	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus S,IX,4	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße und Möhrensalat K,2,6,Ia,VII	Kasslerbraten mit Rosenkohl, Soße und Kartoffeln S,2,3,4,Ia,VII	Schoko Pudding K,VII	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur K,VII,VIIIa	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing K,VII,X
Fr 12.12.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete S,2,Ia,VII	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen, dazu eine Scheibe Brot G,Ia,IX	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Hollandaisesoße, dazu Kartoffeln und Rote Bete K,Ia,III,VII	Bauernrolle mit einer Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII	Aprikose-Mango Joghurt K,VII	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X	„Fitnessteller“ Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,Ia,III,VII,X
Sa 13.12.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln G,2,Ia,II	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage, dazu eine Scheibe Brot R,Ia,Ib,VII,IX			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII		
So 14.12.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle, dazu Obst G,2,Ia,X			Hackbraten mit Bratensoße, Blumenkohl Gemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,III,VII	Quark Dessert Kirsche 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.


 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 Speiserversorgung 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**.

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

**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










































Besser Essen 

Speiseplan

vom 15.12. – 21.12.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgeweche. 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 51	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 15.12.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln G,2, Ia,X 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu Vanillepudding S,Ia,IX 	Pfannengemüse, dazu Reis und Vanillepudding K,2,Ia 	Gyrospfanne mit Kräuterdip und Reis S,Ia,Ic 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, roher Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X 
Di 16.12.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,Ia,VII 	Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern, dazu Obst S,2,Ia,Ib,III,IX 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln, dazu Obst K,2,Ia,III,VII 	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln G,2,Ia,III,VII 	Grießpudding K,Ia,VII 	Hähnchenbrust natur mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur G,III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senf dressing S,3,III,VII,IX 
Mi 17.12.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln G,Ia,X 	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben, dazu Brot S,Ia,Ib,VII,IX 	4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesauce K,Ia,III,VII 	5 Cevapcici mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln R,Ia,III,VII,Ix,X 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 18.12.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Krautsalat F,2,Ia,VI,VII 	Blumenkohlentopf mit Suppenfleischklößchen und Karotten-, Kartoffelwürfel S,1,2,3,Ia,Ib,IX 	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln, dazu Krautsalat K,III,VII 	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln S,1,2,3,Ia,IX 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur S,Ia,III,VII 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3,Ia,III,VII,IX 
Fr 19.12.	Gabelspaghetti mit Sahnesauce und Schinkenstreifen, dazu Obst S,4,Ia,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst G,2,Ia 	Gemüseschnitzel auf Kräutercremesauce, dazu Salzkartoffeln und Obst K,2,Ia,III,VII 	Sülze mit Remoulade und Kartoffelspalten S,1,3,5,Ia,IX,X 	Buttermilch Gartenfrucht K, VII 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X 
Sa 20.12.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln G,Ia,VII 		Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf K,Ia,VII 		Pflaumenkompott K 		
So 21.12.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln, dazu Rote Betesalat F,Ia,III,X 			Minihaxe mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln S,Ia,III,VII,IX,X 	Erdbeerquark 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.


 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 Speiserversorgung 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 · **VIIIf** Pekannüsse · **VIIIg** Paranüsse · **VIIIh** Pistazien · **VIIIi** 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**.

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

**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

Besser Essen 

Speiseplan

vom 22.12. – 28.12.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgeweche. 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 Fruchtojoghurt 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 Fruchtojoghurt K,Ia,VII	Kesselgulasch mit Rindfleisch und Gemüse, dazu Spirellis und einem Fruchtojoghurt 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 Rahmsauce, 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-Kräuterdressing K,III,VII,X														
Mi 24.12.	Omlette mit Leipziger Allerlei, dazu Dampfkartoffeln K,III,VII,IX	<div>Wir wünschen allen ein frohes Weihnachtsfest!</div> 		Kassler auf Grünkohl, dazu Soße und Kartoffeln S,Ia	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII	Kartoffelsalat mit Wiener-Wurstchen S,1,3,III,VII	Heiligabend														
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,VIIIa+b		1. Weihnachts- feiertag														
Fr 26.12.	Rinderroulade auf Wirsingrahm, Bratensoße und Salzkartoffeln R,2,Ia			Wildgulasch mit Rosenkohl dazu Kartoffelklöße (größere Portion) W,Ia,III	Sahnedessert mit griechischen Joghurt garniert mit Mandarinen III,VII		2. Weihnachts- feiertag														
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	<div>Preise pro Portion:</div> <table><tr><td>Leichte Kost:</td><td>10,60 €</td></tr><tr><td>Eintopf:</td><td>10,00 €</td></tr><tr><td>Vegetarisch:</td><td>10,90 €</td></tr><tr><td>Klassiker:</td><td>11,25 €</td></tr><tr><td>Dessert:</td><td>0,99 €</td></tr><tr><td>Kaltmenü:</td><td>10,25 €</td></tr><tr><td>Salatmenü:</td><td>10,25 €</td></tr></table> <div>ACHTUNG! Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.</div> <div> Schwein (S)  Rind (R)  Geflügel (G)  Lamm (L)  Wild (W)  Fisch (F)  vegetarisch (K)  vegan</div>		Leichte Kost:	10,60 €	Eintopf:	10,00 €	Vegetarisch:	10,90 €	Klassiker:	11,25 €	Dessert:	0,99 €	Kaltmenü:	10,25 €	Salatmenü:	10,25 €
Leichte Kost:	10,60 €																				
Eintopf:	10,00 €																				
Vegetarisch:	10,90 €																				
Klassiker:	11,25 €																				
Dessert:	0,99 €																				
Kaltmenü:	10,25 €																				
Salatmenü:	10,25 €																				
So 28.12.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsauce), dazu Spätzle G,2,Ia,III,VII			Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln S,2,Ia,VII	Joghurt Stracciatella K,VII																

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 Speiserversorgung 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**.

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

**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



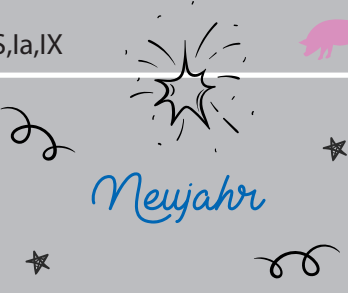
Besser Essen 

Speiseplan

vom 29.12. – 04.01.

INFORMATIONEN


Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgeweche. 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 01	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 29.12.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Pudding G,la,VII	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage S,4,la,IX	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu ein Pudding K,la	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, la, VII, IX, X	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 30.12.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln S,la,IX	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel , dazu eine Scheibe Brot S,4,5,7,la,VII	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln K,la,III,VII	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree S,1,2,3,4,6,7,la,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 und Currydressing G,IX,X
Mi 31.12.	 Silvester S,la,IX	Soljanka, dazu ein Mini-Brötchen S,la,IX	 Guten Rutch ins neue Jahr! 2026	Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnengemüse und Kartoffelpüree S,la,III,VII	Quark Dessert Heidelbeer K,VII	Hausgemachter Heringssalat mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,la,Ic,III,IV,VI,VII	
Do 01.01.	Seelachsroulade mit Julienne Gemüse gefüllt, Dijonsenfauce, Brokkilröschen und Butterreis F,la,VII,X	 Neujahr R,la,VII		Kalbsbraten mit Wirsinggemüse in Rahm, dazu Rosmarienkartoffeln R,la,VII	Mousse Weiße Schokolade Kirsch-Marzipan VII,VIII		
Fr 02.01.	fruchtiges Hühnchencurry (Hühnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße), dazu Reis und Fruchtojoghurt G, 2, la, VII	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons und Fruchtojoghurt S,la,VII,IX		Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G,2,la,III,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 und Balsamicodressing K,VII,X
Sa 03.01.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln und ein Pudding S,4,7,la			Kartoffel-Hähnchen-Gratin G,la,VII,IX	Vanillepudding K,VII		
So 04.01.	Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree und Rote Bete F, 2, la,III, VI, VII			Kasselerbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln S,4,7,la	Apfelkompott K		


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.


 Schwein (S)


 Rind (R)


 Geflügel (G)

 Lamm (L)

 Wild (W)

 Fisch (F)

 vegetarisch (K)

 vegan