

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

01.06. bis 07.06.2026 | 23. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan










































vom 01.06. – 07.06.

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.

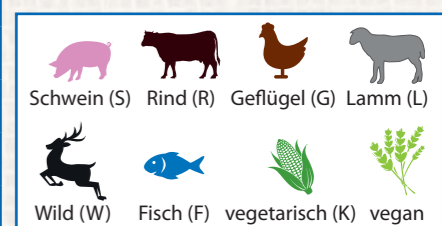
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.

Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 23	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 01.06.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln (G,2, Ia,X) 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage (S,Ia,IX), dazu Vanillepudding (VII) 	Pfannengemüse mit Reis (K,2,Ia), dazu Vanillepudding (VII) 	Gyrospfanne mit Kräuterdip und Reis (S,Ia,Ic) 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Speksalat und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX) 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 02.06.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII) 	Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern (S,2,Ia,Ib,III,IX), dazu Obst 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln (K,2,Ia,III,VII), dazu Obst 	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, 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 (S) und Honig-Senf dressing (III.VII,IX,X) 
Mi 03.06.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (G,Ia,X) 	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben (S,Ia,Ib,VII,IX), dazu Brot (Ia,Ib) 	Grießbrei mit Zimt und Zucker (K,3,Ia,III,VII), dazu Apfelmus (1,3) 	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 (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 04.06.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis (F,2,Ia,VI,VII), dazu Krautsalat (1,9) 	Blumenkohleintopf mit Suppenfleischklößchen und Karotten-, Kartoffelwürfel (S,1,2,3,Ia,Ib,IX) 	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,III,VII), dazu Krautsalat (1,9) 	Schweineschnitzel -paniert- mit Mischgemüse, dazu Kartoffeln (S,Ia,III,VII) 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,Ia,III,VII) 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 05.06.	Gabelspaghetti mit einer Schinken-Sahnesoße (S,4,Ia,VII), dazu Obst 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen (G,2,Ia), dazu Obst 	Gemüseschnitzel auf Kräutercremesoße, dazu Salzkartoffeln (K,2,Ia,III,VII) und Obst 	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 (K,VII) und Joghurt-Kräuterdressing (III,VII,IX,X) 
Sa 06.06.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 		Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf (K,Ia,VII) 		Pflaumenkompott K 		
So 07.06.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln (F,Ia,III,X), dazu Rote Beetesalat (1,9) 			Minihaxe mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII,IX,X) 	Erdbeerquark K,VII 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,24 €
Eintopf:	10,60 €
Vegetarisch:	11,56 €
Klassiker:	11,92 €
Dessert:	1,05 €
Kaltmenü:	10,86 €
Salatmenü:	10,86 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.



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**.



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

08.06. bis 14.06.2026 | 24. Woche



frisch zubereitet durch











































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 08.06. – 14.06.

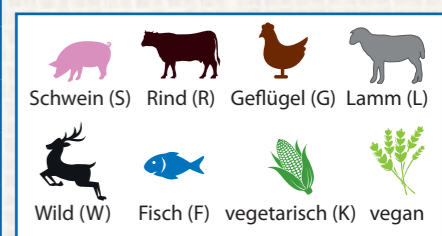
INFORMATIONEN

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 24	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 08.06.	Wurstgulasch mit einer milden Currysoße und Kartoffelpüree (S,1,3,5,1a,III,VI,VII,IX), dazu Fruchtjoghurt (VII) 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5), dazu eine Scheibe Vollkornbrot (1a,1b) 	Spirellis mit einer Spinat-Frischkäsesoße (K,1a,VII), dazu ein Fruchtjoghurt (VII) 	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Spirellis (S,2,1a, VIII) 	Cheese Cake Dessert K,1a,III,VII 	Brathering, dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur (F,1a,III,IV,IX,X) 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen (G) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 09.06.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln (K,1a,VII) 	Muschelnudeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelklößchen (G,1a,III,IX) 	Kurze Bandnudeln mit Pilzrahm-Kräutersoße (K,2,1a,VII), dazu Obst 	Hähnchenschnitzel -paniert- mit einer Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln (G,1a,III) 	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII 	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur (S,1a,III,VI,VII,IX,X) 	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen (K) und Joghurt-Kräuter dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 10.06.	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis (G,2,1a,VII,IX), dazu Apfelmus (1,3) 	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage (S,1a,1b,IX) 	Milchreis mit Zucker und Zimt (K, 3, 1a, VII), dazu Apfelmus (1,3) 	Rip-Hacksteak mit Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (S,1a,III,VII) 	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K 	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,1a,III,VII,IX,X) 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasslerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 11.06.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree (F,1a,IV,VII), dazu Pudding (VII) 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleisch einlage (G,1a,VII,IX), dazu ein Pudding (VII) 	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße (K,1a,VII), dazu Pudding (VII) 	Eisbeinflisch (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffeln (S,3,4,1a) 	Karamellpudding K,VII 	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat (S,G,1a,III,VII)  	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill und Zitrone (F), dazu Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 12.06.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (G,1a,VII), dazu Fruchtquark (VII) 	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel (S,1a,1b,IX) 	5 Gemüsenugets mit Dillsoße und Salzkartoffeln (K,1a,VI), dazu Erdbeer Fruchtquark (VII) 	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln (S,1,2,3,1a,VII,IX) 	Rote Grütze V,1a,2 	Wurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,1a,III,VII,IX,X) 	„Salat Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons (K,1a,VII) und Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 13.06.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis (G,1a,VII), dazu Obst 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch (S,1a,1b,VII,IX), dazu Obst 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
So 14.06.	Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuter-rahmsoße, dazu Spätzle (G,2,1a,III,VII) 			Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (S,2,1a,VII) 	Joghurt Stracciatella K,VII 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,24 €
Eintopf:	10,60 €
Vegetarisch:	11,56 €
Klassiker:	11,92 €
Dessert:	1,05 €
Kaltmenü:	10,86 €
Salatmenü:	10,86 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.



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**.



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

15.06. bis 21.06.2026 | 25. Woche



frisch zubereitet durch










































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 15.06. – 21.06.

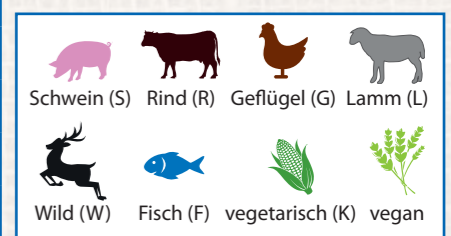
INFORMATIONEN

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 25	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 15.06.	Hähnchengulasch mit Spirellis (G,1a,VII), dazu ein Pudding (VII) 	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage (S,4,1a,IX) 	Nudel-Gemüsepfanne (K,1a), dazu ein Pudding (VII) 	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (G, 1, 3, 5, 1a, VII, IX, X) 	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII 	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaise-salat und Garnitur (F,1a,III,IV,VII,IX) 	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 16.06.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln (S,1a,IX) 	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S,4,5,7,1a,VII), dazu eine Scheibe Brot (1a,1b) 	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,1a,III,VII) 	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree (S,1,2,3,4,6,7,1a,VII) 	Latte Macchiato Pudding K,VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,1a,III,VII,VIII,IX) 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen (G), dazu Curry-Dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 17.06.	Hackfleisch-Möhren-Pfanne, dazu Reis (S,1a,VII,IX) 	Reissuppe mit Gemüse-einlage und Geflügelfleisch (G,1a,IX), dazu Brot (1a,1b) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,1a,VII) 	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree (S,1a,III,VII) 	Quark Dessert Heidelbeer K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat in Essig und Öl und Garnitur (S,1a,III) 	„Portugiesischer Salat“ Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 18.06.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree (F,1,9,1a,VII), dazu Rote Bete (1,9) 	Möhrensuppe mit Kräutern, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen (S,1a, IX) 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (K,1a,III,IX), dazu Obst 	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (S,2,1a) 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur (F,1a,1c,III,IV,VI,VII) 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen (K) u. Jogh.-Zitronendressing (III,VII,IX,X) 
Fr 19.06.	fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße), dazu Reis (G, 2, 1a, VII) und Rohkostsalat (1,9) 	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons (S,1a,VII,IX), dazu Rohkostsalat (1,9) 	6 Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis (K,1,9,1a, VI, VII, IX) und Rohkostsalat (1,9) 	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (G,2,1a,III,VII) 	Pfirsich Maracuja Joghurt K,VII 	Party-Wiener, dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (S,1,2,3,III,VII,IX,X) 	„Griechischerer Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX) 
Sa 20.06.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln (S,4,7,1a) und ein Pudding (VII) 			Kartoffel-Hähnchen-Gratin (G,1a,VII,IX) 	Vanillepudding K,VII 		
So 21.06.	Geflügelfrikadelle mit Soße, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln (G,1a,VII) 			Schweinebraten mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln (S,4,7,1a) 	Apfelkompott K 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,24 €
Eintopf:	10,60 €
Vegetarisch:	11,56 €
Klassiker:	11,92 €
Dessert:	1,05 €
Kaltmenü:	10,86 €
Salatmenü:	10,86 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.



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**.



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

22.06. bis 28.06.2026 | 26. Woche



frisch zubereitet durch










































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 22.06. – 28.06.

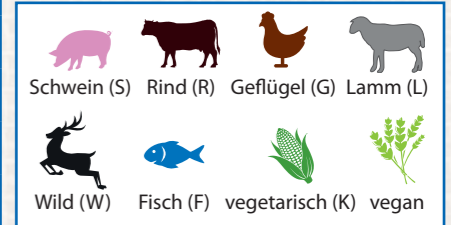
INFORMATIONEN

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 26	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 22.06.	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika, dazu Reis (G,2,1a) 	Steckrübensuppe mit Brühklößchen und frischen Kräutern (S, 2, 1a, III, IX), dazu Brot (1a,1b) 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln (K,1a,VII,IX) und ein Fruchtjoghurt (VII) 	Rindergeschnetzeltes mit Reis (R,2,3,1a,VII), dazu ein Fruchtjoghurt (VII) 	Erdbeerjoghurt K,VII 	Putensteak, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X) 	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen (K,IX,X) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 23.06.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln (G,1a,III,VII) 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben (S,1a,VII,IX), dazu Obst 	Kartoffeln mit Kräuterquark (K,1a,VII), dazu Obst 	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree (S,1,1a,VII) 	Mandarinenquark K,VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat, dazu Fladenbrot (G,3,1a,VII,IX,X,XI) 	„Byzantinischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas (S,III) und Jogh.-Kräuterdress. (III,VII,IX,X) 
Mi 24.06.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln (S,2,1a,VII) und Apfelmus (1,3) 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4), dazu Apfelmus (1,3) 	Milchreis mit Zucker und Zimt (K, 3, 1a, VII), dazu Apfelmus (1,3) 	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (S,2,1a, VIII) 	Birnenkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,1a,III,VII,IX) 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Soja-sprossen, Chicken-Nuggets (G,1a,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 25.06.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, dazu Kartoffelpüree (F,2,1a,VII) und ein Pudding (VII) 	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche (S,1a,VII) 	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße (K,1a,VII), dazu ein Pudding (VII) 	Schweinelebergulasch mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree (S, 1a, VII) 	Schoko Pudding K,VII 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur (K,VII,VIIIa) 	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse (K,VII,X) und Balsamico-Dressing (1,2,IX) 
Fr 26.06.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (G,1a,VII,VIII) 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseeinlage und Schweinefleisch (S,1a,IX) 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln (K,1a,VI,VII), dazu Obst 	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln (S,1a, VII, IX) 	Aprikose-Mango Joghurt K,VII 	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise, Kartoffeln, Gurke, Ei und Fleischwurst (S,III,VII,IX,X) 	„Fitnessteller“ Sellerie, Möhren, gemischter Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat und Ei (K,1a,III,VII,X), dazu French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 27.06.	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesoße (S,4,1a,VII), dazu Obst 	Rindergulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel (R,1,9,1a,III,VI,X), dazu eine Scheibe Brot (1a,1b) 			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII 		
So 28.06.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (G,1a,VII,VIII) 			Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat (S,4,1a,III), dazu Obst 	Quark Dessert Kirsche K,VII 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,24 €
Eintopf:	10,60 €
Vegetarisch:	11,56 €
Klassiker:	11,92 €
Dessert:	1,05 €
Kaltmenü:	10,86 €
Salatmenü:	10,86 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.



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**.



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

29.06. bis 05.07.2026 | 27. Woche



frisch zubereitet durch










































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 29.06. – 05.07.

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 27	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 29.06.	Putenschlemmerpfanne mit Reis (G,1a,VII) und ein Joghurt (VII) 	Tomatencremesuppe mit Reismudeln (K,1a,VII), dazu Weißbrot (1a,1b) 	Asiatische Gemüsepfanne mit Reis (K,1a,VII), dazu ein Joghurt (VII) 	Jägerschwein (Schweinegulasch, Champignons) mit Salzkartoffeln (S,1a,IX) 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Speksalat und Garnitur (S,1a,III,VI,VII,IX) 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 30.06.	Würstchengulasch mit Gabelspaghetti (S, 1, 3, 5, 1a, VII,VIII), dazu Obst 	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (R,1a,IX), dazu eine Scheibe Brot (1a,1b) 	veg. Schnitzel mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (K,1a,III,VI,VII,VII) 	Pan. Putenbrustschnitzel mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln (G, 2, 1a, III, VII) 	Grießpudding K,1a,VII 	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur (G,III,VI,VII,IX) 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen (S) und Honig-Senf dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 01.07.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Salzkartoffeln (G,2,1a,III) 	Soljanka (S,3,4,1a,VII,IX), dazu ein Mini-Brötchen (1a,1b) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,1a,VII) 	Geflügelfleischbällchen in Rahmsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (G,1a,VII) 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur (F,3,1a,III,IV,VII,IX,X) 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 02.07.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsoße und Reis (F,1,3,1a,VII), dazu Krautsalat (1,9) 	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfel und Schweinebauchwürfel (S,4,1a,IX) 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße (K,1,3,1a,VII), dazu Krautsalat (1,9) 	Gehacktesstippe mit Kartoffeln, dazu ein Krautsalat (S,1a,IX) 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,1a,III,VII) 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 03.07.	Hähnchenbrust -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse, dazu Kartoffeln (G,1a,III,VII) 	Ungarisches Kesselgulasch mit Gemüseeinlage und Kartoffelwürfel, dazu Obst (S,1a,IX) 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree (K,1a,VI,VII,VII,IX) und Obst 	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese (S,2,1a,IX), dazu Obst 	Buttermilch Gartenfrucht K, VII 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur (S,1a,III,VII,IX,X) 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate (K,VII) und Joghurt- Kräuter dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 04.07.	Hühner-Nudel-Suppe (G,1a,IX) mit einem Mini-Brötchen (1a,1b) 			Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (R,1a,III) 	Pflaumenkompott K 		
So 05.07.	Hühnerfrikassee mit Reis (G,1a,VII,IX) 			Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (S,2,5,1a) 	Erdbeerquark K,VII 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,24 €
Eintopf:	10,60 €
Vegetarisch:	11,56 €
Klassiker:	11,92 €
Dessert:	1,05 €
Kaltmenü:	10,86 €
Salatmenü:	10,86 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.

