

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:

- » Familientlastender 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

02.03. bis 08.03.2026 | 10. Woche












































frisch zubereitet durch

Besser Essen 

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 10	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 02.03.	"Texas-Pfanne" mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika dazu Reis (G,2,Ia) 	Steckrübensuppe mit Brühlkloßchen und frischen Kräutern (S, 2, Ia, III, IX) dazu Brot (Ia,Ib) 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencreme- soße dazu Bandnudeln (K,Ia,VII,IX) und ein Fruchtjoghurt (VII) 	Rindergeschnetzeltes mit Reis (R,2,3,Ia,VII) dazu ein Fruchtjoghurt (VII) 	Erdbeerrjoghurt K,VII 	Putensteak dazu Kartoffelsalat mit Mayonaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X) 	"Mexikanischer Salat" Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen (K,IX,X) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 03.03.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln (G,Ia,III,VII) 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben (S,Ia,VII,IX) dazu Obst 	Kartoffeln mit Kräuterquark (K,Ia,VII) dazu Obst 	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree (S,1,Ia,VII) 	Mandarinenquark K,VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat dazu Fladenbrot (G,3,Ia,VII,IX,X,XI) 	"Byzantinischer Salat" Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas (S,III) und Jogh.-Kräuterdress. (III,VII,IX,X) 
Mi 04.03.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Kartoffeln (S,2,Ia,VII) und Apfelmus(1,3) 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4) dazu Apfelmus (1,3) 	Milchreis mit Zucker und Zimt (K, 3, Ia, VII) dazu Apfelmus (1,3) 	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (S,2,Ia, VIII) 	Birnenkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX) 	"Chinesischer Salat" Gemischter Salat mit Soja- sprossen, Chicken-Nuggets (G,Ia,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 05.03.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße dazu Kartoffelpüree (F,2,Ia,VII) und ein Pudding (VII) 	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche (S,Ia,VII) 	Tortellini mit Spinat-Frisch- käsefüllung und Käsesoße (K,Ia,VII) dazu ein Pudding (VII) 	Schweinelebergulasch mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree (S, Ia, 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 06.03.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (G,Ia,VII,VIII) 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseeinlage und Schweinefleisch (S,Ia,IX) 	veg. Gemüsebolognese mit Nudel(n (K,Ia,VI,VII) dazu Obst 	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln (S,Ia, 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,Ia,III,VII,X) dazu French- Dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 07.03.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (G,Ia,VII,VIII) 	Blumenkohleintopf mit Hackbällchen (S, Ia,III, IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII 		
So 08.03.	Spirellis mit einer Schinken- Sahnesoße (S,4,Ia,VII) dazu Obst 			Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat (S,4,Ia,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:

- » Familientlastender 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

09.03. bis 15.03.2026 | 11. Woche



frisch zubereitet durch










































Besser Essen 

Speiseplan

vom 09.03. – 15.03.

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 11	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 09.03.	Putenschlemmerpfanne mit Kartoffeln (G,Ja,VII) und ein Joghurt (VII) 	Tomatencremesuppe mit Reinsudeln (K,Ja,VII) dazu Weißbrot (Ia,Ib) 	Asiatische Gemüsepfanne mit Reis (K,Ja,VII) dazu ein Joghurt (VII) 	Jägerschwein mit Salzkartoffeln (S,Ia,IX) 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur (S,Ja,III,VI,VII,IX) 	„Salat Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 10.03.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree (S, 1, 3, 5, Ia, VII,VIII) dazu Obst 	"Pichelsteiner Gemüseintopf" mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (R,Ia,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 	veg. Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree (K,Ja,III,VI,VII,VII) 	Pan. Putenbrust mit Geflügelsoße und Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln (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 11.03.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Reis (G,2,Ia,III) 	Soljanka (S,3,4Ia,VII,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII) 	Geflügelfleischbällchen in Rahmsoße dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln (G,Ia,VII) 	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 12.03.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsoße und Reis (F,1,3,Ia,VII) dazu Krautsalat (1,9) 	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfel und Schweinebauchwürfel (S,4,Ia,IX) 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße (K,1,3,Ia,VII) dazu Krautsalat (1,9) 	Rosenkohl-Hackfleischpfanne dazu Kartoffeln (S,Ia,IX) 	Vanille Quark Dessert K,VII 	"Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonaise und Garnitur (S,Ia,III,VII) 	"Chefsalat" Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 13.03.	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese (S,2,Ia,IX) dazu Obst 	„Ungarisches Kesselgulasch“ mit Gemüseeinlage und Kartoffelwürfel (S,Ia,IX) 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße dazu Kartoffelpüree (K,Ja,VI,VII,VII,IX) und Obst 	Hähnchenbrust -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse dazu Kartoffeln (G,Ia,III,VII) 	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- Kräuter dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 14.03.		Hühner-Nudel-Suppe (G,Ia,IX) mit einem Mini-Brötchen (Ia,Ib) 		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (R,Ia,III) 	Pflaumenkompott K 		
So 15.03.		Rindergulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel (R,1,9,Ia,III,VI,X) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 		Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (S,2,5,Ia) 	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:

- » Familientlastender 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

16.03. bis 22.03.2026 | 12. Woche



frisch zubereitet durch











































Besser Essen 

Speiseplan

vom 16.03. – 22.03.

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.

KW12	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 16.03.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Reis (G,2,Ia,VII,IX) 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (Ia,Ib) 	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße (K,Ia,VII,IX) dazu einen Joghurt (VII) 	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (S,Ia) 	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 (G) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 17.03.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch (G,Ia,VII,IX) 	Rosenkohlentopf mit Bauchspeck und Kartoffelwürfel (S,Ia,IX) dazu einen Fruchtjoghurt (VII) 	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln (K, 2, 6, Ia, III, VII) dazu Obst 	Geflügelfrikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree (G,2,6,Ia,VII,VIII) 	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 (K) und Joghurt-Kräuter dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 18.03.	Bunte Nudeln mit Tomaten-Käsesoße (S,2,Ia,III,VII) dazu Apfelmus (1,3) 	Rindnudelsuppe mit Gemüseeinlage (R,Ia,VII,IX) dazu ein Brötchen (Ia,Ib) 	Grießbrei mit Zucker und Zimt (K,3,Ia,III,VII) dazu Apfelmus (1,3) 	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit Bratensoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (S,1,2,3,5,Ia,III) 	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K 	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,Ia,III,VII,IX,X) 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 19.03.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree (F,Ia,IV,VII,VIII) und einem Fruchtjoghurt (VII) 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S,1,2,3,5,6, Ia, VII, IX) und einem Fruchtjoghurt (VII) 	Spätzle dazu Käsesoße (K, 2, 3, Ia, III, VII) und einem Fruchtjoghurt (VII) 	Schweineschnitzel mit Erbsen, Soße und Kartoffeln (S,2,Ia,III) 	Karamellpudding K,VII 	"Schnitzelteller" mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat (S,G,Ia,III,VII)  	"Irischer Salat" Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill und Zitrone (F) dazu Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 20.03.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (S,1,3,5,Ia,III,VI,IX,X) dazu Erdbeer Fruchtquark (VII) 	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel (S,Ia,IX) 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffel (V,Ia,VI) dazu Erdbeer Fruchtquark (VII) 	Schweinegeschnitzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln (S,Ia,VII) 	Rote Grütze V,Ia,2 	Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X) 	"Salat Sarandana" Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons (K,Ia,VII) und Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 21.03.	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S,4,Ia,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
So 22.03.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfeln dazu Reis (G,Ia,VII,IX) 			RIB-Hacksteak mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (S,1,2,6,Ia,III, 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:

- » Familientlastender 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

23.03. bis 29.03.2026 | 13. Woche



frisch zubereitet durch











































Besser Essen 

Speiseplan

vom 23.03. – 29.03.

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 13	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 23.03.	Buntes Gemüse in holländischer Soße mit Kochschinkenstreifen und Reis (S,4,Ia,III,VII) dazu Obst 	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern (S,2,Ia,Ib,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln (K,2,3,6,Ia,III,VII) 	Hähnchengulasch mit Bohnen und Kartoffeln (G,2,6,Ia,VII) 	Apfelmus mit Vanille-soße K,3,VII 	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffel-Mayonnaise-salat und Garnitur (F,Ia,III,IV,VII,IX) 	"Diplomatensalat" Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 24.03.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln (G,2,Ia,VII) 	Wirsingkohleintopf mit Kochfleisch und Kartoffeln (S,Ia,VII) dazu eine Scheibe Mischbrot (Ia,Ib) 	Tricolornudeln in einer Tomaten-Käse-Soße (K,2,6,Ia,VII) dazu Obst 	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 (G) dazu Curry-Dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 25.03.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurzen Bandnudeln (G,Ia,III,IX) 	Hochzeitsuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich (K,2,6,Ia,III,VII) dazu einen Fruchtjoghurt (VII) 	Milchreis dazu Zucker und Zimt (K,Ia,III,VII) 	Frikadelle mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (S,Ia,VII,VIII) 	Quark Dessert Heidelbeer K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat in Essig und Öl und Garnitur (S,Ia,III) 	"Portugiesischer Salat" Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 26.03.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronenrahmsoße und Reis (F,2,Ia,IV,VII) dazu Rote Bete (1,9) 	"Italienischer Nudleintopf" Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße (K,2,6,Ia,Ib,VII,IX) dazu ein frisches Obst " 	2 Senfeier mit Kartoffeln (K,Ia,VII) dazu Rote Bete (1,9) 	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,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 (K) u. Jogh-Zitronendressing (III,VII,IX,X) 
Fr 27.03.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln (S,2,Ia,VII) 	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel (R,S,2,6,Ia) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib)  	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Sahnesoße (K,2,Ia) dazu ein Pudding (VII) 	Leberpfanne mit Äpfeln dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln (S,Ia,VII, VIII) 	Pfirsich Maracuja Joghurt K,VII 	Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (S,1,2,3,III,VII,IX,X) 	"Griescher Salat" Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX) 
Sa 28.03.	Putenbrust -naturgebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,III,VII) 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen (S,6,Ia,VII,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 			Vanillepudding K,VII 		
So 29.03.	Putengulasch mit Rahmporee und Kartoffeln (G,3,Ia) 			Schweinelachsbraten mit Sahnesoße, Rotkraut dazu Kartoffeln (S,2,3,6,Ia,VII) 	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.

