

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

06.04. bis 12.04.2026 | 15. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 06.04. – 12.04.

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 15	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 06.04.	Geflügelklößchen in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (G,Ia,X) 	Ostermontag	Ostermontag 	Hähnchen „Cordon Bleu“ mit Geflügelsoße dazu Schwarzwurzeln und Kartoffeln (G,Ia,VII,IX) 	Quark Birnen Dessert (K,VII) 	Ostermontag 	Ostermontag
Di 07.04.	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, Wirsing- gemüse 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-Senfdressing (III,VII,IX,X) 
Mi 08.04.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln (G,2, 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 09.04.	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 10.04.	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 Remolade 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 11.04.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 		Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf (K,Ia,VII) 		Pflaumenkompott (K) 		
So 12.04.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln (F,Ia,III,X) dazu Rote Betesalat (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.

 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

13.04. bis 19.04.2026 | 16. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 13.04. – 19.04.

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 16	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 13.04.	Wurstgulasch mit einer milden Currysoße und Kartoffelpüree (S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX) dazu Fruchtjoghurt (VII) 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (Ia,Ib) 	Spirellis mit einer Spinat-Frischkäsesoße (K,Ia,VII) dazu ein Fruchtjoghurt (VII) 	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Spirellis (S,2,Ia,VIII) 	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 14.04.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln (K,Ia,VII) 	Muschelnudeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelklößchen (G,Ia,III,IX) 	Kurze Bandnudeln mit Pilzrahm-Kräutersoße (K,2,Ia,VII) dazu Obst 	Hähnchenschnitzel -paniert- mit einer Rahmsoße dazu Erbsengemüse und Kartoffeln (G,Ia,III) 	Buttermilchdessert Birne-Vanille (K,VII) 	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX,X) 	„Salat Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen (K) und Joghurt-Kräuterdressing (III,VII,IX,X) 
Mi 15.04.	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis (G,2,Ia,VII,IX) dazu Apfelmus (1,3) 	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage (S,Ia,Ib,IX) 	Milchreis mit Zucker und Zimt (K,3,Ia,VII) dazu Apfelmus (1,3) 	Rip-Hacksteak mit Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII) 	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 16.04.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree (F,Ia,IV,VII) dazu Pudding (VII) 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnchenfleisch-einlage (G,Ia,VII,IX) dazu ein Pudding (VII) 	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße (K,Ia,VII) dazu Pudding (VII) 	Eisbeinflisch (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut dazu Kartoffeln (S,3,4,Ia) 	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 17.04.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (G,Ia,VII) dazu Fruchtquark (VII) 	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel (S,Ia,Ib,IX) 	5 Gemüsenugets mit Dillsoße und Salzkartoffel (K,Ia,VI) dazu Erdbeer Fruchtquark (VII) 	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln (S,1,2,3,Ia,VII,IX) 	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 18.04.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis (G,Ia,VII) dazu Obst 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch (S,Ia,Ib,VII,IX) dazu Obst 			Latte Macchiato-Pudding (K,VII) 		
So 19.04.	„Hähnchenpfanne“ Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsoße dazu Spätzle (G,2,Ia,III,VII) 			Schweinebraten mit Bratensoße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (S,2,Ia,VII) 	Joghurt Stracciatella (K,VII) 		

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.

 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

20.04. bis 26.04.2026 | 17. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 20.04. – 26.04.

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.

KW17	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 20.04.	Hähnchengulasch mit Spirellis (G,Ia,VII) dazu ein Pudding (VII) 	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffel-einlage (S,4,Ia,IX) 	Nudel-Gemüsepfanne (K,Ia) dazu ein Pudding (VII) 	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (G,1,3,5,Ia,VII,IX,X) 	Apfelmus mit Vanillesoße (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 21.04.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen dazu Salzkartoffeln (S,Ia,IX) 	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kassler-würfel (S,4,5,7,Ia,VII) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 	Blumenkohl im Backteig dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,Ia,III,VII) 	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsen-gemüse und Kartoffelpüree (S,1,2,3.4.6,7,Ia,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, Hähnchen-bruststreifen (G) dazu Curry-Dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 22.04.	Hackfleisch-Möhren-Pfanne dazu Reis (S,Ia,VII,IX) 	Reissuppe mit Gemüse-einlage und Geflügelfleisch (G,Ia,IX) dazu Brot (Ia,Ib) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII) 	Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree (S,Ia,III,VII) 	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 23.04.	Gedünstetes Seelachs-filet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree (F,1,9,Ia,VII) dazu Rote Bete (1,9) 	Möhrensuppe mit Kräuter, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen (S,Ia,IX) 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (K,Ia,III,IX) dazu Obst 	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (S,2,Ia) 	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 24.04.	fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) dazu Reis (G,2,Ia,VII) und Rohkostsalat (1,9) 	„Pizzasuppe“ mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons (S,Ia,VII,IX) dazu Rohkostsalat (1,9) 	6 Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße dazu Reis (K,1,9,Ia,VI,VII,IX) und Rohkostsalat (1,9) 	Geflügelschnitzel „Art: Cordon Bleu“ mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (G,2,Ia,III,VII) 	Pfirsich Maracuja Joghurt (K,VII) 	Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (S,1,2,3,III,VII,IX,X) 	„Griechischer Salat“ Weißkraut, Paprika, Oliven, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX) 
Sa 25.04.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln (S,4,7,Ia) und ein Pudding (VII) 			Kartoffel-Hähnchen-Gratin (G,Ia,VII,IX) 	Vanillepudding (K,VII) 		
So 26.04.	Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree (F,2,Ia,III,VI,VII) und Rote Bete (1,9) 			Kasselerbraten mit Soße, Blumenkohlröschen und Kartoffeln (S,4,7,Ia) 	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.

 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

27.04. bis 03.05.2026 | 18. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 27.04. – 03.05.

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 18	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 27.04.	„Texas-Pfanne“ mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika dazu Reis (G,2,Ia) 	Steckrübensuppe mit Brühklößchen und frischen Kräutern (S,2,Ia,III,IX) dazu Brot (Ia,Ib) 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße dazu Bandnudeln (K,Ia,VII,IX) und ein Fruchtjoghurt (VII) 	Rindergeschnetzeltes mit Reis (R,2,3,Ia,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 28.04.	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 29.04.	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 Sojasprossen, Chicken- Nuggets (G,Ia,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 30.04.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße dazu Kartoffelpüree (F,2,Ia,VII) und ein Pudding (VII) 	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomaten- stücke, Bandnudeln und Creme Fraiche (S,Ia,VII) 	Tortellini mit Spinat- Friskäsefüllung 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 01.05.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (G,Ia,VII,VIII) 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseeinlage und Schweinefleisch (S,Ia,IX) 	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Aprikose-Mango Joghurt (K,VII) 	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit
Sa 02.05.	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesoße (S,4,Ia,VII) dazu Obst 	Blumenkohleintopf mit Hackbällchen (S,Ia,III,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 			Buttermilch Rhabarber-Vanille (K,VII) 		
So 03.05.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (G,Ia,VII,VIII) 			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.



Schwein (S) Rind (R) Geflügel (G) Lamm (L)



Wild (W) Fisch (F) vegetarisch (K) vegan