

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:

- » 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

04.05. bis 10.05.2026 | 19. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 04.05. – 10.05.

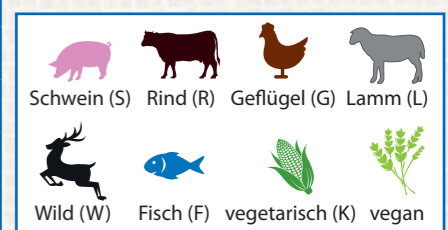
INFORMATIONEN

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 19	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 04.05.	Putenschlemmerpfanne mit Reis (G,la,VII) und ein Joghurt (VII)	Tomatencremesuppe mit Reismudeln (K,la,VII) dazu Weißbrot (la,lb)	Asiatische Gemüsepfanne mit Reis (K,la,VII) dazu ein Joghurt (VII)	Jägerschwein (Schweinegulasch, Champignons) mit Salzkartoffeln (S,la,IX)	Quark Birnen Dessert (K,VII)	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur (S,la,III,VI,VII,IX)	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X)
Di 05.05.	Würstchengulasch mit Gabelspaghetti (S, 1, 3, 5, la, VII,VIII) dazu Obst	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (R,la,IX) dazu eine Scheibe Brot (la,lb)	veg. Schnitzel mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (K,la,III,VI,VII,VII)	Pan. Putenbrustschnitzel mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln (G, 2, la, III, VII)	Grießpudding (K,la,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 06.05.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Salzkartoffeln (G,2,la,III)	Soljanka (S,3,4la,VII,IX) dazu ein Mini-Brötchen (la,lb)	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,la,VII)	Geflügelfleischbällchen in Rahmsoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (G,la,VII)	Pfirsichkompott (K)	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur (F,3,la,III,IV,VII,IX,X)	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 07.05.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsoße und Reis (F,1,3,la,VII) dazu Krautsalat (1,9)	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfel und Schweinebauchwürfel (S,4,la,IX)	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße (K,1,3,la,VII) dazu Krautsalat (1,9)	Gehacktesstippe mit Kartoffeln, dazu ein Krautsalat (S,la,IX)	Vanille Quark Dessert (K,VII)	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,la,III,VII)	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X)
Fr 08.05.	Hähnchenbrust -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse dazu Kartoffeln (G,la,III,VII)	Ungarisches Kesselgulasch mit Gemüseeinlage und Kartoffelwürfel, dazu Obst (S,la,IX)	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße dazu Kartoffelpüree (K,la,VI,VII,VII,IX) und Obst	Bunte Nudeln mit Sc.Bolognese (S,2,la,IX) dazu Obst	Buttermilch Gartenfrucht (K, VII)	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl mit Würstchenscheiben und Garnitur (S,la,III,VII,IX,X)	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate (K,VII) und Joghurt- Kräuter dressing (III,VII,IX,X)
Sa 09.05.		Hühner-Nudel-Suppe (G,la,IX) mit einem Mini-Brötchen (la,lb)		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (R,la,III)	Pflaumenkompott (K)		
So 10.05.		Rindergulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel (R,1,9,la,III,VI,X) dazu eine Scheibe Brot (la,lb)		Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (S,2,5,la)	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

11.05. bis 17.05.2026 | 20. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan






































vom 11.05. – 17.05.

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.

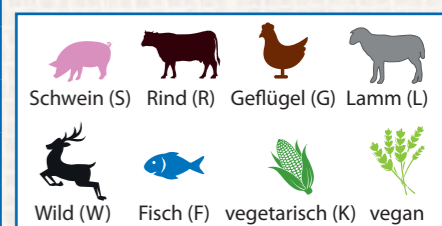
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.

Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 20	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 11.05.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Reis (G,2,1a,VII,IX) 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (1a,1b) 	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße (K,1a,VII,IX) dazu ein Joghurt (VII) 	Weißkohlpanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (S,1a) 	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 12.05.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch (G,1a,VII,IX) 	Rosenkohleintopf mit Bauchspeck und Kartoffelwürfel (S,1a,IX) dazu einen Fruchtjoghurt (VII) 	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln (K, 2, 6, 1a, III, VII) dazu Obst 	Frikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln (G,2,6,1a,VII,VIII) 	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 13.05.	Spinatknödel mit einer Pilzrahmsoße (K,1a,III,VII,IX) dazu Apfelmus (1,3) 	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (R,1a,VII,IX) dazu ein Brötchen (1a,1b) 	Grießbrei mit Erdbeersoße (K,3,1a,III,VII) 	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit Bratensoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (S,1,2,3,5,1a,III) 	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 14.05.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffeln (F,1a,IV,VII,VIII) und Möhrenrohkost 	Christi Himmelfahrt	Spätzle mit einer Käsesoße (K, 2, 3, 1a, III, VII) dazu ein Fruchtjoghurt (VII) 	Christi Himmelfahrt	Karamellpudding (K,VII) 	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
Fr 15.05.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (S,1,3,5,1a,III,VII,IX,X) dazu Erdbeerquark (VII) 	„Jägertopf“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel (S,1a,IX) 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffeln (V,1a,VI) dazu Erdbeerquark (VII) 	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Salzkartoffeln (S,1a,VII) 	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 16.05.	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln (G,1a,VII) 	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S,4,1a,IX) dazu ein Mini-Brötchen (1a,1b) 			Latte Macchiato-Pudding (K,VII) 		
So 17.05.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfeln dazu Reis (G,1a,VII,IX) 			RIB-Hacksteak mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (S,1,2,6,1a,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**.



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

18.05. bis 24.05.2026 | 21. Woche



frisch zubereitet durch











































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 18.05. – 24.05.

INFORMATIONEN

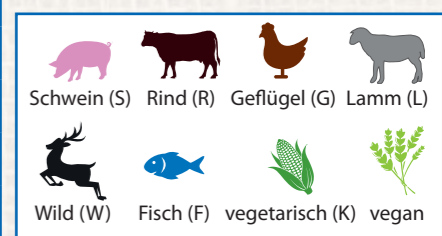
Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Liefertag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem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

KW 21	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 18.05.	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 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 19.05.	Hähnchenbrust natur mit einer Geflügelsoße, Erbsen und Kartoffeln (G,2,Ia,VII) 	Wirsingkohleintopf mit Kochfleisch und Kartoffelwürfel (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 20.05.	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 ein Fruchtojoghurt (VII) 	Milchreis mit Zucker und Zimt (K,Ia,III,VII) 	Wirsingroulade mit einer Specksoße und Kartoffeln (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 21.05.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronenrahmsoße und Reis (F,2,Ia,IV,VII) dazu Rote Bete Salat (1,9) 	„Italienischer Nudleintopf“ Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüesoße (K,2,6,Ia,Ib,VII,IX) dazu ein frisches Obst 	2 gek. Eier in Senfsoße mit Kartoffeln (K,Ia,VII) dazu Rote Bete Salat (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 22.05.	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 Apfelstücken 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) 	„Griechischer Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX) 
Sa 23.05.	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 24.05.	Putengulasch mit Porreegemüse, Kartoffeln (G,3,Ia) 			Schweinelachsbraten mit Sahnesoße, Rotkraut und Kartoffeln (S,2,3,6,Ia,VII) 	Apfelkompott (K) 		

≡ Frohe Pfingsten ≡

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 · **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:

- » 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**.



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

25.05. bis 31.05.2026 | 22. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 25.05. – 31.05.

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 22	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 25.05.	Kräuterröhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,III,VII)	<i>Frohe Pfingsten</i>		Kasslerbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln (S,2,3,4,Ia,VII)	Erdbeerjoghurt (K,VII)	Pfingstmontag	Pfingstmontag
Di 26.05.	Nudeln mit Sc. Bolognese (S,2,Ia,IX) dazu Obst	Grüppcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage (G,2,Ia,Ib,VII,IX)	6 Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree (K,Ia,VI,VII,IX) dazu Obst	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsoße und Kartoffeln (S,2,Ia,III,VII) dazu Obst	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 27.05.	Hähnchenbrust mit einer mediterranen Soße dazu Reis (G,Ia,VII,IX)	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage (S,2,Ia,Ib,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,VII)	Grießbrei mit heißer Erdbeersoße (K,Ia,VII)	Frikadelle mit Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,VII)	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 28.05.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln (F,2,Ia,IV,VII) dazu Möhrensalat (1,9)	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4) dazu Möhrensalat (1,9)	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße (K,2,6,Ia,VII) dazu Möhrensalat (1,9)	Grüzwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,Ia,Ic)	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 29.05.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln (S,2,Ia,VII) dazu Rote Beete (1,9)	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen (G,Ia,IX) dazu eine Scheibe Mischbrot (Ia,Ib)	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Hollandaisesoße dazu Kartoffeln (K,Ia,III,VII) und Rote Beete (1,9)	Schweineroulade mit einer Rahmsoße, Fingermöhren und Kartoffeln (S,2,6,Ia,VII)	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 30.05.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais dazu Kartoffeln (G,2,Ia,II)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage (R,Ia,Ib,VII,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib)			Buttermilch Rhabarber-Vanille (K,VII)		
So 31.05.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle (G,2,Ia,X) dazu Obst			Hackbraten mit Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,III,VII)	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.

