

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**.



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

06.07. bis 12.07.2026 | 28. Woche



frisch zubereitet durch










































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 06.07. – 12.07.

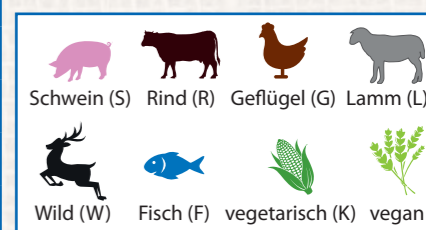
INFORMATIONEN

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 28	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 06.07.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurzen Bandnudeln (G, Ia, III, IX) 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S, IX, 4, 5), dazu eine Scheibe Vollkornbrot (Ia, Ib) 	Spätzle mit Gemüse in einer Schnittlauchsoße (K, Ia, VII, IX), dazu ein Joghurt (VII) 	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln (S, Ia, VII) 	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 07.07.	buntes Putengeschnetzeltes (Gemüseeinlage) mit Reis (G, Ia, VII, IX), dazu Obst 	Rosenkohleintopf 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 	Frikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln (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-Kräuterdressing (III, VII, IX, X) 
Mi 08.07.	Spinatknödel mit einer Pilzrahmsoße (K, Ia, III, VII, IX), dazu Apfelmus (1, 3) 	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (R, Ia, VII, IX), dazu ein Brötchen (Ia, Ib) 	Grießbrei mit Erdbeersoße (K, 3, Ia, III, VII) 	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit einer 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, Kasslerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III, VII, IX, X) 
Do 09.07.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffeln (F, Ia, IV, VII, VIII) und Rotkohlrohkost 	Jägertopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel (S, Ia, IX) 	Spätzle mit einer Käsesoße (K, 2, 3, Ia, III, VII), dazu ein Fruchtjoghurt (VII) 	Schweineschnitzel mit einer Rahmsoße, Erbsengemüse 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 10.07.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (S, 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X), dazu Erdbeerquark (VII) 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S, 1, 2, 3, 5, 6, Ia, VII, IX), dazu ein Erdbeerquark (VII) 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffeln (V, Ia, VI), dazu Erdbeerquark (VII) 	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (S, Ia) 	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 11.07.	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln (G, Ia, VII) 	Linseneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S, 4, Ia, IX), dazu ein Mini-Brötchen (Ia, Ib) 			Latte Macchiato-Pudding K, VII 		
So 12.07.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Reis (G, Ia, VII, IX) 			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

13.07. bis 19.07.2026 | 29. Woche



frisch zubereitet durch











































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 13.07. – 19.07.

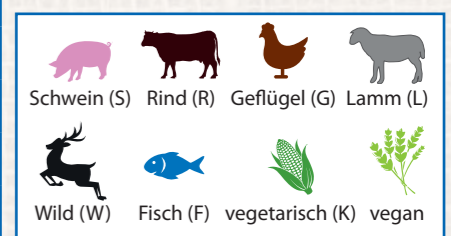
INFORMATIONEN

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 29	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 13.07.	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 Broccoligemüse 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 14.07.	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 15.07.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Reis (G,2,Ia,VII,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 16.07.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronenrahmsoße und Reis (F,2,Ia,IV,VII), dazu Rote Bete Salat (1,9) 	„Italienischer Nudleintopf“ Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße (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 17.07.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII) 	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel (R,S,2,6,Ia), dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib)  	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Rahmsoße (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 18.07.	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 19.07.	Putengulasch mit Kaisergemüse und Kartoffeln (G,3,Ia) 			Schweinelachsbraten mit einer Bratensoße, Rotkraut und 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.



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**.



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

20.07. bis 26.07.2026 | 30. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan










































vom 20.07. – 26.07.

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.

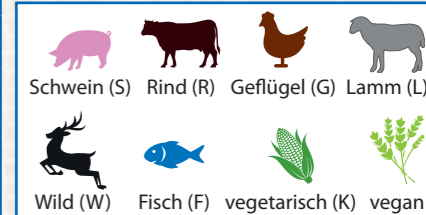
KW 30	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 20.07.	Kräuterröhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,III,VII) 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S,2,1a,1b,IX) und ein Fruchtjoghurt(VII) 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße, dazu Reis (K,2,1a,VII) und ein Fruchtjoghurt (VII) 	Kasslerbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln (S,2,3,4,1a,VII) 	Erdbeerjoghurt 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 21.07.	Spirellis mit Sc. Bolognese (S,2,1a,IX) , dazu Obst 	Grüppcheneintopf mit buntem Gemüse und Kasslerfleischeinlage (G,2,1a,1b,VII,IX) 	6 Gemüse-Köttbullar mit einer cremigen Pilzsoße, dazu Kartoffelpüree (K,1a,VI,VII,IX) und Obst 	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsoße und Kartoffeln (S,2,1a,III,VII), dazu Obst 	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 22.07.	Hähnchenbrust mit einer mediterranen Soße, dazu Reis und ein Gurkensalat (G,1a,VII,IX) 	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage (S,2,1a,1b,IX), dazu ein Mini-Brötchen (1a,VII) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,1a,VII) 	Frikadelle mit Bratensoße, grüne Bohnengemüse und Kartoffeln (S,2,6,1a,VII) 	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 23.07.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln (F,2,1a,IV,VII), dazu Möhrensalat (1,9) 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4), dazu Möhrensalat (1,9) 	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße (K,2,6,1a,VII), dazu Möhrensalat (1,9) 	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,1a,1c) 	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 24.07.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln (S,2,1a,VII) , dazu Rote Beete (1,9) 	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen (G,1a,IX), dazu eine Scheibe Mischbrot (1a,1b) 	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Hollandaisesoße, dazu Kartoffeln (K,1a,III,VII) und Rote Beete (1,9) 	Schweineroulade mit einer Rahmsoße, Gemüsemix (Möhre, Schwarzwurzel, Bohnen, Staudensellerie) und Kartoffeln (S,2,6,1a,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,1a,III,VII,X), dazu French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 25.07.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln(G,2,1a,II) 	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage (R,1a,1b,VII,IX), dazu eine Scheibe Brot (1a,1b) 			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII 		
So 26.07.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle (G,2,1a,X), dazu Obst 			Hackbraten mit Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln (S,2,6,1a,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.



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

27.07. bis 02.08.2026 | 31. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan










































vom 27.07. – 02.08.

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 31	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 27.07.	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, Reis und einem Weißkrautsalat (S,Ia,Ic) 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX) 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 28.07.	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, Sauerkraut 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-Spargel- röllchen (S) und Honig-Senf dressing (III.VII,IX,X) 
Mi 29.07.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (G,Ia,X) 	Erseneintopf 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, Gemüsemix aus Paprika, Mais, Karotten, Bohnen und Erbsen 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 30.07.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis (F,2,Ia,VI,VII), dazu Krautsalat (1,9) 	Blumenkohlentopf 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 Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen und Spargelabschnitte), 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 31.07.	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (S,4,Ia,VII), dazu Obst 	Reiseintopf mit Geflügelklößchen und Gemüseeinlage (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-Kräuter dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 01.08.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 		Kartoffel-Broccoli-Auflauf (K,Ia,VII) 		Pflaumenkompott K 		
So 02.08.	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.

