

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

03.08. bis 09.08.2026 | 32. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 03.08. – 09.08.

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 32	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 03.08.	Wurstgulasch mit einer Tomaten-Kräutersoße, dazu Spirellis und ein Fruchtjoghurt (S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX)	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot (S,IX,4,5,Ia,Ib)	Spirellis mit einer Spinat-Frischkäsesoße, dazu ein Fruchtjoghurt (K,Ia,VII)	'Szegediner Gulasch' (mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln (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, Hähnchen-bruststreifen und Italien-Dressing (G,III,VII,IX,X)
Di 04.08.	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln (K,Ia,VII)	Muschelnudeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelklößchen (G,Ia,III,IX)	Kurze Bandnudeln mit einer Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst (K,2,Ia,VII)	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 und Joghurt-Kräuter dressing (K,III,VII,IX,X)
Mi 05.08.	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Reis (G,2,Ia,VII,IX)	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Rauchflescheinlage (S,Ia,Ib,IX)	Milchreis mit Zucker-Zimt , dazu Apfelmus (K,1,3,Ia,VII)	Rip-Hacksteak mit einer Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII)	Nuss-Nougat Pudding (VII,VI,I Ib,K)	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,Ia,III,VII,IX,X)	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasslerstreifen und Kräuter-Dressing (S,III,VII,IX,X)
Do 06.08.	2 Jumbofischstäbchen mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu ein Pudding (F,Ia,IV,VII)	Bandnudeleintopf mit frischen Kräutern, Gemüse- und Hühnchenflescheinlage, dazu ein Pudding (G,Ia,VII,IX)	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße, dazu ein Pudding (K,Ia,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, dazu Joghurt-Dressing (F,III,VII,IX,X)
Fr 07.08.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu ein Erdbeer-Fruchtquark (G,Ia,VII)	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel (S,Ia,Ib,IX)	5 Gemüsenugets mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Erdbeer-Fruchtquark (K,Ia,VI, VII)	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln (S,1,2,3,Ia,VII,IX)	Erdbeerfruchtquark (K,Ia,2)	Wurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X)	„Salat Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurt-Dressing (K,Ia,VII), (III,VII,IX,X)
Sa 08.08.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Apfelkompott (G,Ia,VII)	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu Obst (S,Ia,Ib,VII,IX)			Latte Macchiato-Pudding (K,VII)		
So 09.08.	Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen in einer Kräuterrahmsoße, dazu Erbsengemüse und Spätzle (G,2,Ia,III,VII)			Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln (R,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

10.08. bis 16.08.2026 | 33. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 10.08. – 16.08.

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 33	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 10.08.	Putengulasch mit Spirellis und Rotkrautrohkost (G, Ia, VII)	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage (S, 4, Ia, IX)	Nudel-Gemüsepfanne, dazu Apfelmus mit Vanillesoße (K, 3, Ia, 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-Mayonnaisesalat und Garnitur (F, Ia, III, IV, VII, IX)	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und French-Dressing (S, VII), (III, VII, IX, X)
Di 11.08.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen-, Champig- nons- und Erbseneinlage, dazu Salzkartoffeln (S, Ia, IX)	Gräupcheneintopf mit Kartoffel- und Kassler- würfel, dazu eine Scheibe Brot (S, 4, 5, 7, Ia, Ib, VII)	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K, Ia, III, VII)	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse 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, Hähnchenbrust- streifen, dazu Curry-Dressing (G), (III, VII, IX, X)
Mi 12.08.	Linsencurry mit Kokosmilch & roten Linsen, dazu Langkornreis (K, VII, IX)	Reissuppe mit Gemüseein- lage und Geflügelfleisch, dazu Brot (G, Ia, IX), (Ia, Ib)	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K, 3, Ia, VII)	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (S, 2, Ia)	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 und American-Dressing (F, III, VII, IX, X)
Do 13.08.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete (F, 1, 9, Ia, VII)	Möhrensuppe mit frischen Kräutern, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen (S, Ia, IX)	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Obst (K, Ia, III, IX)	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree (S, Ia, III, VII)	Nuss Nougat Pudding mit Sahne (K, VII, VI, VII, Ia+b)	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur (F, Ia, Ic, III, IV, VI, VII)	„Salat Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.- Zitronendressing (K, III, VII, IX, X)
Fr 14.08.	fruchtiges Hühnchencurry (Hühnchenfleisch in einer mil- den Mango-Curry-Soße), dazu Reis und Weißkrautsalat (G, 1, 9, 2, Ia, VII)	Pizzasuppe" mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Weißkrautsalat (S, Ia, VII, IX, 1, 9)	6 Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Weißkraut- salat (K, 1, 9, Ia, VI, VII, IX)	Geflügelschnitzel „Art: Cordon Bleu“ mit Geflügel- rahmsoße, 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, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamico-Dressing (K, VII), (1, 2, IX)
Sa 15.08.	Kasseler-Sauerkraut-Pfanne mit Kartoffeln, dazu einen Pudding (S, 4, 7, Ia, VII)			Hähnchen-Kartoffel- Gratin, dazu einen Pudding (G, Ia, VII, IX)	Vanillepudding (K, VII)		
So 16.08.	Geflügelfrikadelle mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (G, Ia, VII)			Schweinebraten mit einer Bratensoße, Blumenkohl- gemüse und Salzkartoffeln (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

17.08. bis 23.08.2026 | 34. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 17.08. – 23.08.

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 34	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 17.08.	„Texas-Pfanne“ mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika, dazu Reis (G,2,Ia)	Steckrübensuppe mit Brühklößchen und frischen Kräutern, dazu Brot (S,2,Ia,III,IX,Ia,Ib)	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln und ein Erdbeerjoghurt (K,Ia,VII,IX)	Rindergeschnetzeltes mit Reis, dazu ein Erdbeerjoghurt (R,2,3,Ia,VII)	Erdbeerjoghurt (K,VII)	Putensteak, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X)	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italien-Dressing (K,III,VII,IX,X)
Di 18.08.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln (G,Ia,III,VII)	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst (S,Ia,VII,IX)	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Obst (K,Ia,VII)	Schweineroulade mit Bohnengemüse, Soße und Salzkartoffeln (S,2,Ia,VII,IX),(1,3,4)	Mandarinenquark (K,VII)	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat, dazu Fladenbrot (G,3,Ia,VII,IX,X,XI)	„Byzantinischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. (S,III,VII,IX,X)
Mi 19.08.	2 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Kartoffeln und Rotkrautsalat (S,2,Ia,VII), (1,3)	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus (S,IX,4), (1,3)	Milchreis mit Zucker und Zimt , dazu Apfelmus (K,3,Ia,VII), (1,3)	Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln (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 und Asia-Dressing (G,Ia,III,VI), (III,VII,IX,X)
Do 20.08.	Seelachsfilet mit einer Senf-Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und einem Weißkrautrohkost (F,2,Ia,VII)	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche (S,Ia,VII)	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße, dazu ein Schokopudding (K,Ia,VII)	Schweinelebergulasch mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautrohkost (S, Ia, VII)	Schoko Pudding (K,VII)	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur (K,VII,VII,Ia)	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing (K,VII,X), (1,2,IX)
Fr 21.08.	Putenschnitzel -natur- mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (G,Ia,VII,VIII)	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüse- und Schweinefleisch-einlage (S,Ia,IX)	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Obst (K,Ia,VI,VII)	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Möhrengemüse 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, dazu French-Dressing (K,Ia,III,VII,IX,X)
Sa 22.08.	Spirellis mit einer Schinken- Sahnesoße, dazu Obst (S,4,Ia,VII)	Rindergulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu eine Scheibe Brot (R,1,9,Ia,III,VI,X)			Buttermilch Rhabarber-Vanille (K,VII)		
So 23.08.	Putengulasch mit Rotkohl und Semmelknödel (G,Ia,VII,VIII)			Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat, dazu ein Tagesdessert (S,4,Ia,III)	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

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

24.08. bis 30.08.2026 | 35. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

KW 35	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 24.08.	Geflügelschlemmerpfanne mit Reis, dazu ein Joghurt (G,Ia,VII)	Tomatencremesuppe mit Reismudeln, dazu Weißbrot (K,Ia,VII,Ia,Ib)	Asiatische Gemüsepfanne mit Reis, dazu ein Joghurt (K,Ia,VII)	Jäbergulasch" (Schweinegulasch, Champignons) mit Salzkartoffeln (S,Ia,IX)	Joghurt Dessert (K,VII)	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX)	„Salat Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, Rohschinkenstreifen und American-Dressing (S,III,VII,IX,X)
Di 25.08.	Würstchengulasch mit Gabelspaghetti, dazu Obst (S,1,3,5, Ia,VII,VIII)	Pichelsteiner Gemüseintopf" mit Weißkohl, Suppengemüse, Kartoffelwürfel und Rindfleisch-einlage, dazu eine Scheibe Brot (R,Ia,IX,, (Ia,Ib)	veg. Schnitzel mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (K,Ia,III,VI,VII,VII)	Pan. Putenbrustschnitzel mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln (G,2,Ia,III,VII)	Griespudding (K,Ia,VII)	Hähnchenbrust „natur" mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur (G,III,VI,VII,IX)	„Salat Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senfdressing (S,III,VII,IX,X)
Mi 26.08.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Salzkartoffeln (G,2,Ia,III)	Soljanka, dazu ein kleines Brötchen (S,3,4Ia,VII,IX,Ia.Ib)	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII)	Geflügelfleischbällchen in Rahmsoße, dazu Mischgemüse 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 und American-Dressing (F,III,VII,IX,X)
Do 27.08.	Seelachswürfel in Tomaten-rahmsoße und Reis, dazu Weißkrautsalat (F,1,3,9,Ia,VII)	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch (S,Ia,IX)	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße, dazu Weißkrautsalat (K,1,3,Ia,VII,9)	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree, dazu ein Weißkrautsalat (S,Ia,IX)	Vanille Quark Dessert (K,VII)	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,Ia,III,VII)	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und French-Dressing (S,III,VII,IX,X)
Fr 28.08.	Hähnchenbrust -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse, dazu Kartoffeln (G,Ia,III,VII)	Ungarisches Kesselgulasch" mit Paprikastreifen und Kartoffelwürfel, dazu Obst (S,Ia,IX)	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Obst (K,Ia,VI,VII,VII,IX)	Bunte Nudeln mit Sc.Bolognese, dazu Obst (S,2,Ia,IX)	Buttermilch „Gartenfrucht“ (K,VII)	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchen-scheiben und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X)	„Salat Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing (K,III,VII,IX,X)
Sa 29.08.		Hühner-Nudeleintopf mit einem kleinen Brötchen (G,Ia,IX,Ia,Ib)		Rindergulasch mit Rotkohl und Knödel (R,Ia,III)	Pflaumenkompott (K)		
So 30.08.	Geflügelfrikassee mit Reis und Möhrenrohkost (G,Ia,VII,IX)			Schweinekrustenbraten mit Soße, Bayrischkraut 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.

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

31.08. bis 06.09.2026 | 36. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

KW 36	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 31.08.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurzen Bandnudeln (G,Ia,III,IX)	Kohlrabi-Eintopf mit Kar- toffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot (S,IX,4,5,Ia,Ib)	Spätzle mit Gemüse in einer Schnittlauchsoße, dazu einen Joghurt (K,Ia,VII,IX)	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, Hähnchenbrust- streifen und Italien-Dressing (G,III,VII,IX,X)
Di 01.09.	Putengeschnetzeltes mit Reis, dazu Obst (G,Ia,VII,IX)	Rosenkohleintopf mit Bauchspeck und Kartoffelwürfel, dazu einem Buttermilchdessert (S,Ia,IX,VII)	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln, dazu Obst (K,2,6,Ia,III,VII)	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 und Joghurt-Kräuterdressing (K,III,VII,IX,X)
Mi 02.09.	Spinatknödel mit einer Pilzrahmsoße, dazu Apfelmus (K,Ia,III,VII,IX)1,3)	Nudeleintopf mit Rind- fleisch und Gemüseeinlage, dazu ein Brötchen (R,Ia,VII,IX,Ia,Ib)	Grießbrei mit Erdbeersoße (K,3,Ia,III,VII)	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit einer Bratensoße, dazu Blumen- kohl und Salzkartoffeln (S,1,2,3,5,Ia,III)	Nuss-Nougat Pudding (VII,VII,Ib,K)	Hähnchenkeule, dazu Kartof- felsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,Ia,III,VII,IX,X)	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasslerstreifen und Kräuter-Dressing (S,III,VII,IX,X)
Do 03.09.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffeln und Rotkohlrhokost (F,Ia,IV,VII,VIII)	Jägertopf" mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel (S,Ia,IX)	Spätzle mit einer Käsesoße, dazu ein Fruchtjoghurt (K,2,3,Ia,III,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, dazu Joghurt-Dressing (F,III,VII,IX,X)
Fr 04.09.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße), dazu ein Erdbeerquark (S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X)	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, dazu ein Erdbeerquark (S,1,2,3,5,6,Ia,VII,IX)	5 Gemüsenugets mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Erdbeerquark (K,Ia,VI,VII)	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (S,Ia)	Rote Grütze (K,Ia,2)	Wurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X)	„Salat Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurt-Dressing (K,Ia,VII), (III,VII,IX,X)
Sa 05.09.	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Kaiserge- müse und Kartoffeln (G,Ia,VII)	Linseneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu ein Mini-Brötchen (S,4,Ia,IX,Ia,Ib)			Latte Macchiato- Pudding (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.	
So 06.09.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel, dazu Reis (G,Ia,VII,IX)			Schweineroulade „Jäger Art“ mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (S,1,2,6,Ia,III, VII)	Joghurt Stracciatella (K,VII)	Schwein (S) Rind (R) Geflügel (G) Lamm (L) Wild (W) Fisch (F) vegetarisch (K) vegan	