

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

07.09. bis 13.09.2026 | 37. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 07.09. – 13.09.

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 37	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 07.09.	Buntes Gemüse in holländischer Soße mit Kochschinkenstreifen und Reis, dazu Obst (S,4,Ia,III,VII) 	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern, dazu ein Mini-Brötchen (S,2,Ia,Ib,IX) 	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 und French-Dressing (S,III,VII,IX,X) 
Di 08.09.	Hähnchenbrust natur mit einer Geflügelsoße, Erbsen und Kartoffeln (G,2,Ia,VII) 	Wirsingkohleintopf mit Kochfleisch und Kartoffel- würfel, dazu eine Scheibe Mischbrot (S,Ia,Ib,VII) 	Tricolornudeln in einer Tomaten-Käse-Soße, dazu Obst (K,2,6,Ia,VII) 	Hackbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,III,VII) 	Latte Macchiato Pudding K,VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken- streifen 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 09.09.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Reis (G,2,Ia,VII,IX) 	Hochzeitsuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu einen Fruchtojoghurt (K,2,6,Ia,III,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 und American-Dressing (F,III,VII,IX,X) 
Do 10.09.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronenrahmsoße und Reis, dazu Rote Bete Salat (F,2,Ia,IV,VII,1,9) 	„Italienischer Nudleintopf“ Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu ein frisches Obst (K,2,6,Ia,Ib,VII,IX) 	2 gek. Eier in Senfsoße mit Kartoffeln, dazu Rote Bete Salat (K,Ia,VII,1,9) 	Pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,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 11.09.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII) 	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, dazu ein Mini-Brötchen (R,S,2,6,Ia,Ib)  	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Rahmsoße, dazu ein Pudding (K,2,Ia,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, Gur- ke, Tomate, Peperoni, Hirten- käse u. Balsamico-Dressing (K,VII,1,2,IX) 
Sa 12.09.	Putenbrust -natur- gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,III,VII) 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen, dazu eine Scheibe Brot (S,6,Ia,VII,IX,Ia,Ib) 			Vanillepudding K,VII 		
So 13.09.	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.



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

14.09. bis 20.09.2026 | 38. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 14.09. – 20.09.

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 38	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 14.09.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,III,VII) 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtojoghurt (S,2,Ia,Ib,IX,VII) 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße, dazu Reis und ein Fruchtojoghurt (K,2,Ia,VII) 	Kasslerbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln (S,2,3,4,Ia,VII) 	Erdbeerjoghurt K,VII 	Putensteak dazu Kartoffelsalat mit Mayonaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X) 	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italien-Dressing (K,III,VII,IX,X) 
Di 15.09.	Spirellis mit Sc. Bolognese, dazu Obst (S,2,Ia,IX) 	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Kasslerfleischseinlage (S,2,Ia,Ib,VII,IX) 	6 Gemüse-Köttbullar mit einer cremigen Pilzsoße, dazu Kartoffelpüree und Obst (K,Ia,VI,VII,IX) 	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsoße und Kartoffeln, dazu Obst (S,2,Ia,III,VII) 	Mandarinenquark K,VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat, dazu Fladenbrot (G,3,Ia,VII,IX,X,XI) 	„Byzantinischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. (S,III,VII,IX,X) 
Mi 16.09.	Hähnchenbrust mit einer mediterranen Soße, dazu Reis und ein Gurkensalat (G,Ia,VII,IX) 	Weißkohleintopf mit Fleischseinlage, dazu ein Mini-Brötchen (S,2,Ia,Ib,IX,VII) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII) 	Frikadelle mit Bratensoße, grünem Bohnengemüse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,VII) 	Birnenkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX) 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salatmit Soja-sprossen,Chicken-Nuggets und Asia-Dressing (G,Ia,III,VI,VII,IX,X) 
Do 17.09.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu Möhrensalat (F,2,Ia,IV,VII,1,9) 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel dazu Möhrensalat (S,IX,4) , (1,9) 	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Möhrensalat (K,2,6,Ia,VII), (1,9) 	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,Ia,Ic) 	Schoko Pudding K,VII 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur (K,VII,VII,Ia) 	ChopskasalatPaprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing (K,VII,X,1,2,IX) 
Fr 18.09.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Beete (S,2,Ia,VII),(1,9) 	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen, dazu eine Scheibe Mischbrot (G,IX,Ia,Ib) 	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Hollandaisesoße, dazu Kartoffeln und Rote Beete (K,Ia,III,VII), (1,9) 	Schweineroulade mit einer Rahmsoße, Gemüsemix (Möhre, Schwarzwurzel, Bohnen, Staudensellerie) 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, dazu French-Dressing (K,Ia,III,VII,IX,X) 
Sa 19.09.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln (G,2,Ia,II) 	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischseinlage, dazu eine Scheibe Brot (R,Ia,Ib,VII,IX) 			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII 		
So 20.09.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle, dazu Obst (G,2,Ia,X) 			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.

 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

21.09. bis 27.09.2026 | 39. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 21.09. – 27.09.

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 39	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 21.09.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln (G,2, Ia,X) 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu Vanillepudding (S,Ia,IX,VII) 	Pfannengemüse mit Reis, dazu Vanillepudding (K,2,Ia),(VII) 	Gyrospfanne mit Kräuter- dip, Reis und einem Weißkrautsalat (S,Ia,Ic) 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Speksalat und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX) 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangen- spalten, Rohschinkenstreifen und American-Dressing (S,III,VII,IX,X) 
Di 22.09.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII) 	Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern, dazu Obst (S,2,Ia,Ib,III,IX) 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln, dazu Obst (K,2,Ia,III,VII) 	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 und Honig- Senfdressing (S,III,VII,IX,X) 
Mi 23.09.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (G,Ia,X) 	Erseneintopf mit Würstchenscheiben, dazu Brot (S,Ia,Ib,VII,IX) 	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu Apfelsmus (K,1,3,Ia,III,VII) 	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 und American-Dressing (F,III,VII,IX,X) 
Do 24.09.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Krautsalat (F,2,Ia,VI,VII),(1,9) 	Blumenkohleintopf mit Suppenfleischklößchen und Karotten-, Kartoffelwürfel (S,1,2,3,Ia,Ib,IX) 	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salz- kartoffeln, dazu Krautsalat (K,III,VII), (1,9) 	Schweineschnitzel -paniert- mit Leipziger Allerlei (Karot- ten, Erbsen und Spargelab- schnitte) 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 und French-Dressing (S,III,VII,IX,X) 
Fr 25.09.	Makkaroni mit Jagdwurst- würfel in Tomatensoße, dazu Obst (S,4,Ia,VII) 	Reiseintopf mit Geflügelklößchen und Gemüseeinlage, dazu Obst (G,2,Ia) 	Gemüseschnitzel auf Kräutercremesoße, dazu Salzkartoffeln und Obst (K,2,Ia,III,VII) 	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 und Joghurt- Kräuter dressing (K,III,VII,IX,X) 
Sa 26.09.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen- Möhrengemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 		Kartoffel-Broccoli-Auflauf (K,Ia,VII) 		Pflaumenkompott K 		
So 27.09.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln, dazu Rote Beetesalat (F,Ia,III,X),(1,9) 			Minihaxe mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII,IX,X) 	Erdbeerquark K,VII 		

Preise pro Portion:

Leichte Kost:	11,24 €
Eintopf:	10,60 €
Vegetarisch:	11,56 €
Klassiker:	11,92 €
Dessert:	1,05 €
Kaltmenü:	10,86 €
Salatmenü:	10,86 €

ACHTUNG!

Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.

 Schwein (S)

 Rind (R)

 Geflügel (G)

 Lamm (L)

 Wild (W)

 Fisch (F)

 vegetarisch (K)

 vegan

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIIId** Kaschunüsse · **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

28.09. bis 04.10.2026 | 40. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 28.09. – 04.10.

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 40	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 28.09.	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, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing (G,III,VII,IX,X) 
Di 29.09.	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-Kräuterdressing (K,III,VII,IX,X) 
Mi 30.09.	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Reis (G,2,Ia,VII,IX) 	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Rauchfleischseinlage (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,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 01.10.	2 Jumbofischstäbchen mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu ein Pudding (F,Ia,IV,VII) 	Bandnudeleintopf mit frischen Kräutern, Gemüse- und Hühnchenfleischseinlage, 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 02.10.	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 03.10.	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 04.10.	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