

### 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](http://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](http://www.wolfenbuettel.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.wf@paritaetischer.de](mailto:ear.wf@paritaetischer.de)

# Ihre Speisekarte

**03.11. bis 09.11.2025 | 45. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 03.11. – 09.11.

## 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 45	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 03.11.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu einen Pudding G, Ia, VII 	Bohneneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffeleinlage S, 4, Ia, IX 	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu einen Pudding K, Ia 	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X 	Apfelmus mit Vanillesoße K, 3, VII 	Paniertes Fischfilet mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur F, Ia, III, IV, VII, IX 	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S, Ia, Ib, III, VII, IX 
<b>Di</b> 04.11.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln S, Ia, IX 	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu eine Scheibe Brot S, 4, 5, 7, Ia, VII 	Blumenkohl im Backteig mit 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, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G, IX, X 
<b>Mi</b> 05.11.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) in einer Rahmsoße G, Ia, VII 	Reissuppe mit Gemüse- und Geflügelfleischeinlage, dazu Brot G, Ia, IX 	4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße K, Ia, III, VII 	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree S, Ia, III, VII 	Quark Dessert Heidelbeer K, VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S, Ia, III 	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F, III, IV, VII, IX 
<b>Do</b> 06.11.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete F, 1, 9, Ia, VII 	Möhreneintopf mit Kräuter, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen S, Ia, IX 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Obst K, Ia, III, IX 	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln S, 2, Ia 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K, VII, VI, VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F, Ia, Ic, III, IV, VI, VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing K, VII 
<b>Fr</b> 07.11.	fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße), dazu Reis und Rohkostsalat G, 2, Ia, VII 	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu ein Mini-Brötchen S, 4, Ia, IX 	6 Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Rohkostsalat K, 1, 9, Ia, VI, VII, IX 	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G, 2, Ia, III, VII 	Pfirsich Maracuja Joghurt K, VII 	Party-Wiener, dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur S, 1, 2, 3, III, VII, IX, X 	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing K, VII, X 
<b>Sa</b> 08.11.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln und ein Pudding S, 4, 7, Ia 			Kartoffel-Hähnchen-Gratin G, Ia, VII, IX 	Vanillepudding K, VII 		
<b>So</b> 09.11.	Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree und Rote Bete F, 2, Ia, III, VI, VII 			Kasselerbraten mit Soße, Blumenkohlröschen und Kartoffeln S, 4, 7, Ia 	Apfelkompott K 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	10,60 €
Eintopf:	10,00 €
Vegetarisch:	10,90 €
Klassiker:	11,25 €
Dessert:	0,99 €
Kaltmenü:	10,25 €
Salatmenü:	10,25 €

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



### INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

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

#### Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

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

**II** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIIId** Kaschunüsse · **VIIIf** Pekannüsse · **VIIIg** Paranüsse · **VIIIh** Pistazien · **VIIIi** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

**IX** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

#### Kennzeichnung Zusatzstoffe:

**1)** mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel · **4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker · **7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · **\*\*** Wildfang

**Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.**

# ORIGINAL ESSEN AUF RÄDERN

## vom Paritätischen Wolfenbüttel

- » ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- » eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- » flexible Bestellmöglichkeiten
- » keine Vertragsbindung
- » keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

## Wir bieten Ihnen:

- » Familientlastender Dienst
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontakt- und Informationsstelle für Selbsthilfegruppen

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter [www.wolfenbuettel.paritaetischer.de](http://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](http://www.wolfenbuettel.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.wf@paritaetischer.de](mailto:ear.wf@paritaetischer.de)

# Ihre Speisekarte

**10.11. bis 16.11.2025 | 46. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 10.11. – 16.11.

## 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 46	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 10.11.	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis G,2,1a 	Wikingertopf mit Reismudeln, Erbsen, Möhren und Minifrikadellen S,1a,IX 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln und ein Fruchtjoghurt K,1a,VII,IX 	Rindergeschnetzeltes mit Reis, dazu ein Fruchtjoghurt R,2,3,1a,VII 	Erdbeerjoghurt K,VII 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X 
<b>Di</b> 11.11.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln G,1a,III,VII 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst S,1a,VII,IX 	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu ein Apfel K,1a,VII 	Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,1a 	Mandarinenquark K,VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,1a,VII,IX,X,XI 	Byzantinischer Salat, Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX 
<b>Mi</b> 12.11.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis und Apfelmus S,2,1a,VII 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus S,IX,4 	Milchnudeln mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus K, 3, 1a, VII 	Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat, dazu Apfelmus S,4,1a,III 	Birnenkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,1a,III,VII,IX 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Soja-sprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,1a,VI 
<b>Do</b> 13.11.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, dazu Kartoffelpüree und ein Pudding F,2,1a,VII 	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,1a,VII 	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und einer Käsesoße, dazu ein Pudding K,1a,VII 	Schweineleberpfanne mit gedünst. Zwiebel und Apfelstücken, dazu Kartoffelpüree S, 1a, VII;VIII 	Schoko Pudding K,VII 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur K,VII,VIIIa 	Chopskasalat Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing K,VII,X 
<b>Fr</b> 14.11.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,1a,VII,VIII 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüse- und Schweinefleischeinlage S,1a,IX 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Obst K,1a,VI,VII 	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln S,1a, VII, IX 	Aprikose-Mango Joghurt K,VII 	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X 	„Fitnessteller“ Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,1a,III,VII,X 
<b>Sa</b> 15.11.	Putengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,1a,VII,VIII 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen, dazu ein Mini-Brötchen S, 1a,VIII, IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII 		
<b>So</b> 16.11.	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesoße, dazu Obst S,4,1a,VII 			„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S,2,1a, VIII 	Quark Dessert Kirsche K,VII 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	10,60 €
Eintopf:	10,00 €
Vegetarisch:	10,90 €
Klassiker:	11,25 €
Dessert:	0,99 €
Kaltmenü:	10,25 €
Salatmenü:	10,25 €

**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](http://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](http://www.wolfenbuettel.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.wf@paritaetischer.de](mailto:ear.wf@paritaetischer.de)

## Ihre Speisekarte

**17.11. bis 23.11.2025 | 47. Woche**



frisch zubereitet durch

*Besser Essen*  GmbH

# Speiseplan

vom 17.11. – 23.11.

## 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 47	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 17.11.	Putenschlemmerpfanne mit Kartoffeln und ein Joghurt G,la,VII 	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Weißbrot K,la,VII 	Bunte Gemüsepfanne mit Reis, dazu ein Joghurt K,la,VII 	Ungarisches Kesselgulasch mit Salzkartoffeln S,la,IX 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,la,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, roher Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X 
<b>Di</b> 18.11.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Obst S, 1, 3, 5, la, VII,VIII 	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage, dazu ein Mini-Brötchen R,la,IX 	veg. Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree K,la,III,VI,VII,VII 	Pan. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln G, 2, la, III, VII 	Grießpudding K,la,VII 	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur G,III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senfdressing S,3,III,VII,IX 
<b>Mi</b> 19.11.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Reis G,2,la,III 	Soljanka, dazu ein Mini-Brötchen S,3,4la,VII,IX 	5 Pancakes mit Apfelmus K,3,la,VII 	Kleine Geflügelklößchen in Rahmsoße, dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln G,la,VII 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,la,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
<b>Do</b> 20.11.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsoße und Reis, dazu Krautsalat F,1,3,la,VII 	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfel und Schweinebauchwürfel S,4,la,IX 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße, dazu Krautsalat K,1,3,la,VII 	Schweineschnitzel mit Erbsen, Soße und Kartoffeln S,2,la,III 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur S,la,III,VII 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3,la,III,VII,IX 
<b>Fr</b> 21.11.	Spirelli mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,la,IX 	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen, dazu ein Mini-Brötchen S,la,IX 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Obst K,la,VI,VII,VII,IX 	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree S,1,la,VII 	Buttermilch Gartenfrucht K, VII 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S,la,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter-dressing K,III,VII,X 
<b>Sa</b> 22.11.	Hühner-Nudel-Suppe mit einem Mini-Brötchen G,la,IX 			Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln R,la,III 	Pflaumenkompott K 		
<b>So</b> 23.11.	Hähnchenstreifen mit China-Gemüse in Currysoße und Nudeln G,2,la,VI,IX 			Schweinesteak -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse und Kartoffeln S,la,III,VII 	Erdbeerquark K,VII 		

**Preise pro Portion:**

Leichte Kost:	10,60 €
Eintopf:	10,00 €
Vegetarisch:	10,90 €
Klassiker:	11,25 €
Dessert:	0,99 €
Kaltmenü:	10,25 €
Salatmenü:	10,25 €

**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](http://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](http://www.wolfenbuettel.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.wf@paritaetischer.de](mailto:ear.wf@paritaetischer.de)

# Ihre Speisekarte

**24.11. bis 30.11.2025 | 48. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 24.11. – 30.11.

## 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 48	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 24.11.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln G,2,1a,VII,IX 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5 	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße K,1a,VII,IX 	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln S,1a 	Cheese Cake Dessert K,1a,III,VII 	Brathering, dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,1a,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X 
<b>Di</b> 25.11.	Paprika-Hackfleisch-Pfanne mit Reis G,1a,VII,IX 	Wirsingkohleintopf mit kleinen Hackbällchen und Kartoffelwürfel S,1a,IX 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln, dazu Obst K, 2, 6, 1a, III, VII 	Frikadelle mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree S,1a,VII,VIII 	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII 	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur S,1a,III,VI,VII,IX,X 	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X 
<b>Mi</b> 26.11.	Bunte Nudeln mit Tomaten-Käsesoße, dazu Apfelmus S,2,1a,III,VII 	Rindernudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu ein Brötchen R,1a,VII,IX 	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus K,3,1a,III,VII 	Jägerschnitzel (panierte Wurstscheibe) mit Bratensoße, dazu Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln S,1,2,3,5,1a,III 	Nuss-Nougat-Pudding K,VII,VIIIb 	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,1a,III,VII,IX,X 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII 
<b>Do</b> 27.11.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und ein Fruchtjoghurt F,1a,IV,VII,VIII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und ein Fruchtjoghurt S, 1, 2, 3, 5, 6, 1a, VII, IX 	Spätzle, dazu Käsesoße und ein Fruchtjoghurt K, 2, 3, 1a, III, VII 	Rosenkohl-Hackfleischpfanne, dazu Kartoffeln S,1a,IX 	Karamellpudding K,VII 	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat S,G,1a,III,VII  	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurdressing F,3,IV,VII 
<b>Fr</b> 28.11.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,1a,VII 	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel S,1a,IX 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Salzkartoffel u. Erdbeer Fruchtquark V,1a,VI 	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Salzkartoffeln S,1a,VII 	Rote Grütze V,1a,2 	Wurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,1a,III,VII,IX,X 	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurdressing K,1a,III,VII,X 
<b>Sa</b> 29.11.	Putensteak in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,2,1a 	Linsensuppe mit Kartoffelwürfeleinlage und einem Wiener Würstchen S,1,3,4,5,1a,IX 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
<b>So</b> 30.11.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel, dazu Reis G,1a,VII,IX 			Big Rib Geflügelhacksteak mit einer Bratensoße, Spinat und Salzkartoffeln G,1a,VII 	Joghurt Stracciatella K,VII 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	10,60 €
Eintopf:	10,00 €
Vegetarisch:	10,90 €
Klassiker:	11,25 €
Dessert:	0,99 €
Kaltmenü:	10,25 €
Salatmenü:	10,25 €

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

