



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 Speisenversorgung 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 · **VIIIId** Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

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

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN ----- AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

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

Wir bieten Ihnen:

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

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 0 53 31 / 7 10 71 66.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband

Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

05.01. bis 11.01.2026 | 2. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 05.01. – 11.01.

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 Lieferstag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 2	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 05.01.	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis G,2,la	Steckrübensuppe mit Brühklößchen frischen Kräutern dazu Brot S,2,la,III,IX	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße dazu Bandnudeln und ein Fruchtjoghurt K,la,VII,IX	Rindergeschnetzeltes mit Reis dazu ein Fruchtjoghurt R,2,3,la,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
Di 06.01.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln G,la,III,VII			Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,la	Mandarinquark K,VII		
Mi 07.01.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Reis und Apfelmus S,2,la,VII	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel dazu Apfelmus S,IX,4	Milchnudeln mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus K,3,la,VII	Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat dazu Apfelmus S,4,la,III	Birnenkompott K	Nudelsalat mit Mayonnaise, mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,la,III,VII,IX	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,la,VI
Do 08.01.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße dazu Kartoffelpüree und ein Pudding F,2,la,VII	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,la,VII	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße dazu ein Pudding K,la,VII	Schweinelebergulasch mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree S,la,VII	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
Fr 09.01.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,la,VII,VIII	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseeinlage und Schweinfleisch S,la,IX	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln dazu Obst K,la,VI,VII	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln S,la,VII,IX	Aprikose-Mango Joghurt K,VII	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X	„Fitnesssteller“ Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,la,III,VII,X
Sa 10.01.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln G,la,VII,VIII	Blumenkohleintopf mit Hackbällchen dazu ein Mini- Brötchen S,la,III,IX			Buttermilch Rhabarber-Vanille 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 11.01.	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesoße dazu Obst S,4,la,VII			„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S,2,la,III	Quark Dessert Kirsche K,VII		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 Speisenversorgung 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 · **VIIIId** Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

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

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN

AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

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

Wir bieten Ihnen:

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

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 0 53 31 / 7 10 71 66.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband

Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

12.01. bis 18.01.2026 | 3. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 12.01. – 18.01.

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 Lieferstag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 3	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 12.01.	Putenschlemmerpfanne mit Kartoffeln und ein Joghurt G,la,VII	Tomatencremesuppe mit Reisnudeln dazu Weißbrot K,la,VII	Grillgemüsepfanne 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, rohen Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X
Di 13.01.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree dazu Obst S,1,3,5,la,VII,VIII	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage dazu eine Scheibe Brot R,la,IX	veg. Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree K,la,III,VI,VII,VII	Pan. Putenbrust 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
Mi 14.01.	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	Geflügelfleischbällchen 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
Do 15.01.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsoße und Reis dazu Krautsalat F,1,3,la,VII	Weiße 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
Fr 16.01.	Bunte Nudeln 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	Weißenkohl-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-Kräuterdressing K,III,VII,X
Sa 17.01.		Hühner-Nudel-Suppe mit einem Mini-Brötchen G,la,IX		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln R,la,III	Pflaumenkompott 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.
So 18.01.	Hähnchenstreifen mit China-Gemüse in Currysoße und Nudeln G,2,la,VI,IX			Hähnchenbrust -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse dazu Kartoffeln G,la,III,VII	Erdbeerquark K,VII		



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 Speisenversorgung 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 · **VIIIId** Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

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

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN

AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

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

Wir bieten Ihnen:

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

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: **0 53 31 / 7 10 71 66**.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband

Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

19.01. bis 25.01.2026 | 4. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 19.01. – 25.01.

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 Lieferstag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 4	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 19.01.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Salzkartoffeln G,2,la,VII,IX	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße K,la,VII,IX	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln S,la	Cheese Cake Dessert K,la,III,VI	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,Ia,II,IV,IX,X	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X
Di 20.01.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch G,la,VII,IX	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen und Kartoffelwürfel dazu einen Fruchtjoghurt S,la,IX	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Holländaise und Kartoffeln dazu Obst K,2,6,la,III,VII	Frikadelle mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree S,la,VII,VIII	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur S,la,III,VI,VII,IX,X	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Joghurt-Kräuterdressing K,III,VII,X
Mi 21.01.	Bunte Nudeln mit Tomaten-Käsesoße dazu Apfelmus S,2,la,III,VII	Rindernudelsuppe mit Gemüseeinlage dazu ein Brötchen R,la,VII,IX	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus K,3,la,III,VII	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit Bratensoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln S,1,2,3,5,la,III	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,la,III,VII,IX	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII
Do 22.01.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und einem Fruchtjoghurt F,la,IV,VII,VIII	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt S,1,2,3,5,6,la,VII,IX	Spätzle dazu Käsesoße und ein Fruchtjoghurt K,2,3,la,III,VII	Rosenkohl-Hackfleischpfanne dazu Kartoffeln S,la,IX	Karamellpudding K,VII	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat S,G,la,III,VII	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurtdressing F,3,IV,VII
Fr 23.01.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln S,2,la,VII	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel S,la,IX	5 Gemüsennuggets mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Erdbeer Fruchtquark V,la,VI	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln S,la,VII	Rote Grütze V,la,2	Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,la,III,VII,IX,X	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurtdressing K,la,III,VII,X
Sa 24.01.	Putensteak in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,2,la	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfel dazu ein Mini-Brötchen S,4,la,IX			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 25.01.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel dazu Reis G,la,VII,IX			RIP-Hacksteak mit Bratensoße dazu Bohnen und Salzkartoffeln S,1,2,6,la,III,VII	Joghurt Stracciatella K,VII		



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 Speisenversorgung 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 · **VIIIId** Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

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

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN ----- AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

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

Wir bieten Ihnen:

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

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfenbuettel.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 0 53 31 / 7 10 71 66.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband

Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

26.01. bis 01.02.2026 | 5. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 26.01. - 01.02.

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 Lieferstag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 5	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 26.01.	Gemüseragout 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,lb,IX	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln K,2,3,6,Ia,III,VII	Hähnchengulasch mit Bohnen und Kartoffeln G,2,6,Ia,VII	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffel-Mayonnaise- salat und Garnitur F,Ia,III,IV,VII,IX	„Diplomatsalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,Ia,lb,III,VII,IX
Di 27.01.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,Ia,VII	Wirsingkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln dazu eine Scheibe Mischbrot S,Ia,VII	Tricolornunderln 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, Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,VIII,IX	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchen- bruststreifen, Currydressing G,IX,X
Mi 28.01.	Hackfleisch-Paprika- Pfanne mit kurzen Bandnunderln G,Ia,III,IX	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich dazu einen Fruchtjoghurt K,2,6,Ia,III,VII	Milchnudeln dazu Zimt und Zucker K,Ia,III,VII	Geflügelfrikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,2,6,Ia,VII,VIII	Quark Dessert Heidelbeer K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,Ia,III	„Portugiesischer Salat“ Gemischter Salat mit Thun- fisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX
Do 29.01.	Kräuterfleischwürfel mit einer Zitronenrahmsoße und Reis dazu Rote Bete F,2,Ia,IV,VII	Italienischer Nudeleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße dazu ein frisches Obst K,2,6,Ia,lb,VII,IX	2 Senfeier mit Kartoffeln dazu Rote Bete K,Ia,VII	Putenbrust -natur- gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln G,2,Ia,III,VII	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,Ia,Ic,II,IV,VI,VII	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing K,VII
Fr 30.01.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße dazu ein Pudding S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel dazu ein Mini-Brötchen R,S,2,6,Ia	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Sahnesoße dazu Bohnen K,2,Ia	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln G,2,3,6,Ia,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 und Balsamicodressing K,VII,X
Sa 31.01.	Putengulasch mit Rahmporree und Kartoffeln G,3,Ia	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen dazu eine Scheibe Brot S,6,Ia,VII,IX			Vanillepudding 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 01.02.	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln G,2,Ia,VII			Leberpfanne mit Äpfeln dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln S,Ia,VII,VIII	Apfelkompott K		