



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

02.02. bis 08.02.2026 | 6. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 02.02. – 08.02.

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 6	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 02.02.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,III,VII)	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S,2,Ia,Ib,IX) und einem Fruchtjoghurt (VII)	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße dazu Reis (K,2,Ia,VII) und ein Fruchtjoghurt (VII)	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,Ia,Ic)	Erdbeerjoghurt (K,VII)	Putensteak dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X)	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen (K,IX,X) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X)
Di 03.02.	Nudeln mit Sc. Bolognese (S,2,Ia,IX) dazu Obst	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage (G,2,Ia,Ib,VII,IX)	6 Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree (K,Ia,VI,VII,IX) dazu Obst	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsoße und Kartoffeln (S,2,Ia,III,VII) dazu Obst	Mandarinquark (K,VII)	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat dazu Fladenbrot (G,3,Ia,VII,IX,X,XI)	„Byzantinischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas (S,III) und Jogh.-Kräuterdress. (III,VII,IX,X)
Mi 04.02.	Hackfleisch-Möhren-Rahmentopf dazu Reis (S,Ia,VII,IX)	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage (S,2,Ia,Ib,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,VII)	Grießbrei mit heißer Erdbeersoße (K,Ia,VII)	Frikadelle mit Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,VII)	Birnenkompott (K)	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX)	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets (G,Ia,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 05.02.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln (F,2,Ia,IV,VII) dazu Möhrensalat (1,9)	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4) dazu Möhrensalat (1,9)	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße (K,2,6,Ia,VII) dazu Möhrensalat (1,9)	Kasslerbraten mit Rosenkohl, Soße und Kartoffeln (S,2,3,4,Ia,VII)	Schoko Pudding (K,VII)	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur (K,VII,VIIIa)	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse (K,VII,X) und Balsamico-Dressing(1,2,IX)
Fr 06.02.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln (S,2,Ia,VII) dazu Rote Bete (1,9)	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen (G,Ia,IX) dazu eine Scheibe Mischbrot (Ia,Ib)	Blumenkohl-Broccolifanne in einer Hollandaisesoße dazu Kartoffeln (K,Ia,III,VII) und Rote Bete (1,9)	Bauernrolle mit einer Rahmsoße, Fingermöhrchen 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)	„Fitnesssteller“ Sellerie, Möhren, gemischter Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat und Ei (K,Ia,III,VII,X) dazu French-Dressing (III,VII,IX,X)
Sa 07.02.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais dazu Kartoffeln (G,2,Ia,II)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage (R,Ia,Ib,VII,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib)			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 08.02.	Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzle (G,2,Ia,X) dazu Obst			Hackbraten mit Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,III,VII)	Quark Dessert Kirsche (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 · VIIId Kaschunüsse · VIIIe Pekannüsse · VIIIf Paranüsse · VIIIg Pistazien · VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse · VIIIj Pinienkerne

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

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN

AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

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

Wir bieten Ihnen:

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

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



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

09.02. bis 15.02.2026 | 7. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 09.02. – 15.02.

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 7	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 09.02.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln (G,2,Ia,X) 	Bunter Nudeleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage (S,Ia,IX) dazu Vanillepudding (VII)  	Pfannengemüse mit Reis (K,2,Ia) dazu Vanillepudding (VII) 	Gyrosfanne mit Kräuterdip und Reis (S,Ia,Ic) 	Quark Birnen Dessert (K,VII) 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX) 	„Salat Palermo“ Eisbergsalat mit Orangen-spalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 10.02.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII) 	Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern (S,2,Ia,Ib,III,IX) dazu Obst  	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln (K,2,Ia,III,VII) dazu Obst 	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, Wirsinggemüse 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-Spargelröllchen (S) und Honig-Senfdressing (III,VII,IX,X) 
Mi 11.02.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce dazu Bohnen und Salzkartoffeln (G,Ia,X) 	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben (S,Ia,Ib,VII,IX) dazu Brot (Ia,Ib)  	4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße (K,Ia,III,VII) 	5 Cevapcici mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (R,Ia,III,VII,Ix,X) 	Pfirsichkompott (K) 	Nudelsalat mit Mayonaise, Räucherlachs und Garnitur (F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X)  	„Salat Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 12.02.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis (F,2,Ia,VI,VII) dazu Krautsalat (1,9) 	Blumenkohleintopf mit Suppenfleischklößchen und Karotten-, Kartoffelwürfel (S,1,2,3,Ia,Ib,IX)  	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,III,VII) dazu Krautsalat (1,9) 	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln (S,1,2,3,Ia,VII,IX) 	Vanille Quark Dessert (K,VII) 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,Ia,III,VII) 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 13.02.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße und Schinkenstreifen (S,4,Ia,VII) dazu Obst 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen (G,2,Ia) dazu Obst  	Gemüseschnitzel auf Kräutercremesoße dazu Salzkartoffeln (K,2,Ia,III,VII) und Obst 	Sülze mit Remolade und Kartoffelpalten (S,1,3,5,Ia,IX,X) 	Buttermilch Gartenfrucht (K, VII) 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X)  	„Salat Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate (K,VII) und Joghurt-Kräuterdressing (III,VII,IX,X) 
Sa 14.02.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 		Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf (K,Ia,VII) 		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 15.02.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln (F,Ia,III,X) dazu Rote Betesalat (1,9) 			Minihaxe mit Bratensoße dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII,IX,X) 	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

16.02. bis 22.02.2026 | 8. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 16.02. – 22.02.

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 8	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 16.02.	Wurstgulasch mit einer milden Currysoße und Kartoffelpüree (S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX) dazu Fruchtjoghurt (VII)	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (Ia,Ib)	Spirellis mit einer Spinat-Frischkäsesoße (K,Ia,VII) dazu ein Fruchtjoghurt (VII)	Kesselgulasch mit Rindfleisch und Gemüse dazu Spirellis (R,1,9,Ia,III,VI,X) und einem Fruchtjoghurt (VII)	Cheese Cake Dessert (K,Ia,III,VII)	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur (F,Ia,III,IV,IX,X)	„Salat Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen (G) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X)
Di 17.02.	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln (K,Ia,VII)	Geflügelklößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüseeinlage (G,Ia,III,IX)	Kurze Bandnuedeln mit Pilzrahm-Kräutersoße (K,2,Ia,VII) dazu Obst	Hähnchenschnitzel 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 (K) und Joghurt-Kräuterdressing (III,VII,IX,X)
Mi 18.02.	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis (G,2,Ia,VII,IX) dazu Apfelmus (1,3)	Weisse-Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage (S,Ia,Ib,IX) dazu Apfelmus (1,3)	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,1,3,Ia,III,VII)	Rip-Hacksteak mit Soße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII)	Nuss-Nougat Pudding (VII,VIIIb,K)	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,Ia,III,VII,IX,X)	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 19.02.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree (F,Ia,IV,VII) dazu Pudding (VII)	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage (G,Ia,VII,IX) dazu ein Pudding (VII)	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße (K,Ia,VII) dazu Pudding (VII)	Eisbeinfleisch (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 (F) dazu Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X)
Fr 20.02.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (G,Ia,VII) dazu Fruchtquark (VII)	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel (S,Ia,Ib,IX)	5 Gemüsennuggets mit Dillsoße und Salzkartoffel (K,Ia,VI) dazu Erdbeer Fruchtquark (VII)	Schweineschnitzel mit Mischgemüse in Holländischer Soße dazu Kartoffeln (S,Ia,III,VII)	Rote Grütze (V,Ia,2)	Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X)	„Salat Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons (K,Ia,VII) und Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X)
Sa 21.02.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis (G,Ia,VII) dazu Obst	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch (S,Ia,Ib,VII,IX) dazu Obst			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 22.02.	„Hähnchenpfanne“ Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsoße dazu Spätzle (G,2,Ia,III,VII)			Schweinebraten mit Bratensoße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (S,2,Ia,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

23.02. bis 01.03.2026 | 9. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 23.02. – 01.03.

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 9	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 23.02.	Hähnchengulasch mit Spirellis (G,Ia,VII) dazu ein Pudding (VII)	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage (S,4,Ia,IX)	Schupfnudel-Gemüsepfanne (K,Ia) dazu ein Pudding (VII)	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree (G,1,3,5,Ia,VII,IX,X)	Apfelmus mit Vanillesoße (K,3,VII)	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffel-Mayonaisesalat und Garnitur (F,Ia,III,IV,VII,IX)	„Diplomatsalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X)
Di 24.02.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen dazu Salzkartoffeln (S,Ia,IX)	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S,4,5,7,Ia,VII) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib)	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, Hähnchenbruststreifen (G) dazu Curry-Dressing (III,VII,IX,X)
Mi 25.02.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße (G,Ia,VII)	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch (G,Ia,IX) dazu Brot (Ia,Ib)	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus (K,3,Ia,III,VII)	Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree (S,Ia,III,VII)	Quark Dessert Heidelbeer (K,VII)	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat in Essig und Öl und Garnitur (S,Ia,III)	„Portugiesischer Salat“ Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 26.02.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree (F,1,9,Ia,VII) dazu Rote Bete (1,9)	Möhrensuppe mit Kräuter, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen (S,Ia,IX)	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (K,Ia,III,IX) dazu Obst	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 (K) u. Jogh.-Zitronendressing (III,VII,IX,X)
Fr 27.02.	fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) dazu Reis (G,2,Ia,VII) und Rohkostsalat (1,9)	„Pizzasuppe“ mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons (S,Ia,VII,IX) dazu Rohkostsalat (1,9)	6 Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße dazu Reis (K,1,9,Ia,VI,VII,IX) und Rohkostsalat (1,9)	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)	„Griescher Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX)
Sa 28.02.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln (S,4,7,Ia) und ein Pudding (VII)			Kartoffel-Hähnchen-Gratin (G,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 01.03.	Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree (F,2,Ia,III,VI,VII) und Rote Bete (1,9)			Kasselerbraten mit Soße, Blumenkohlröschen und Kartoffeln (S,4,7,Ia)	Apfelkompott (K)	 Schwein (S)  Rind (R)  Geflügel (G)  Lamm (L)  Wild (W)  Fisch (F)  vegetarisch (K)  vegan	