

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

07.07. bis 13.07.2025 | 28. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 07.07. – 13.07.

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 28	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 07.07.	Wurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX	Kohlrabi-Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5	Spirellis mit einer Broccolicremesoße, dazu ein Fruchtojoghurt K,Ia,VII	Gulasch vom Rind mit Spirellis und einem Fruchtojoghurt R,1,9,Ia,III,VI,X	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,IX,X
Di 08.07.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,Ia,VII	Geflügelklößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüseeinlage G,Ia,III,IX	Kurze Bandnudeln mit Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst K,2,Ia,VII	Schweineschnitzel mit einer Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln S,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,X
Mi 09.07.	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Apfelmus G,2,Ia,VII,IX	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,Ia,Ib,IX	5 Eierkuchen mit Apfelmus K,Ia,III,VII	Lammhacksteak mit Soße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln L,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 und Kräuterdressing S,3,4,VII
Do 10.07.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Schokopudding F,Ia,IV,VII	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleischseinlage, dazu ein Schokopudding G,Ia,VII,IX	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße, dazu Schokopudding K,Ia,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, Zitrone, Joghurtdressing F,3,IV,VII
Fr 11.07.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu Erdbeer Fruchtquark G,Ia,VII	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfeln S,Ia,Ib,IX	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffel, dazu Erdbeer Fruchtquark K,Ia,VI	Hähnchenschnitzel mit Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kartoffeln G,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 und Joghurtdressing K,Ia,III,VII,X
Sa 12.07.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,Ia,VII	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch, dazu Obst S,Ia,Ib,VII,IX			Latte Macchiato-Pudding K,VII		
So 13.07.	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis G,2,Ia			Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln S,2,Ia,VII	Joghurt Stracciatella 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.



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 · **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**.

 **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

14.07. bis 20.07.2025 | 29. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 14.07. – 20.07.

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 29	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 14.07.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Schokopudding G, Ia, VII	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage S, 4, Ia, IX	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu ein Schokopudding K, Ia	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Apfelmus mit Vanillesoße K, 3, VII	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur F, Ia, III, IV, VII, IX	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S, Ia, Ib, III, VII, IX
Di 15.07.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln S, Ia, IX	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfeln, dazu eine Scheibe Brot S, 4, 5, 7, Ia, VII	Blumenkohl im Backteig, dazu Sauce 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
Mi 16.07.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße G, Ia, VII	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch, 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
Do 17.07.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete F, 1, 9, Ia, VII	Möhrensuppe mit Kräutern, Kartoffelwürfeln 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
Fr 18.07.	fruchtiges Hühnchencurry (Hühnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) dazu Reis und Möhrensalat G, 2, Ia, VII	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Möhrensalat S, Ia, VII, IX	Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Möhrensalat 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
Sa 19.07.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln, dazu ein Pudding S, 4, 7, Ia			Kartoffel-Hähnchen-Gratin G, Ia, VII, IX	Vanillepudding K, VII		
So 20.07.	Fischfrikadelle (gebacken) mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree und Apfelkompott F, 2, Ia, III, VI, VII			Kasselerbraten mit Soße, Blumenkohlrischen 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.

 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

21.07. bis 27.07.2025 | 30. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 21.07. – 27.07.

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 30	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 21.07.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsoße), dazu Spätzle G,2,Ia,III,VII	Wikingertopf mit Reismudeln, dazu Fruchtojoghurt S,Ia,IX	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln und ein Fruchtojoghurt K,Ia,VII,IX	Rindergeschnetzeltes mit Reis, dazu ein Fruchtojoghurt R,2,3,Ia,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 22.07.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln G,Ia,III,VII	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst S,Ia,VII,IX	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Obst K,Ia,VII	Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,Ia	Mandarinenquark K,VII	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,Ia,VII,IX,X,XI	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX
Mi 23.07.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Reis, dazu Apfelmus S,2,Ia,VII	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfeln, dazu Apfelmus S,IX,4	Milchnudeln mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus K, 3, Ia, VII	Warmer Harzer Specksalat mit einem Schweineschnitzel S,4,Ia,III	Birnenkompott K	Nudelsalat mit Mayonnaise mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Soja- sprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI
Do 24.07.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, dazu Kartoffelpüree und ein Vanillepudding F,2,Ia,VII	Lassagnesuppe mit Hackfleisch ,Tomaten- stücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,Ia,VII	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Vanillepudding K,Ia,VI,VII	Schweineleber mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree S, Ia, 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
Fr 25.07.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,Ia,VII,VIII	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Gemüse- einlage und Schweinefleisch S,Ia,IX	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße K,Ia,VII	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln S,Ia, 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,Ia,III,VII,X
Sa 26.07.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln G,Ia,VII,VIII	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen S, Ia,VIII, IX			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII		
So 27.07.	Spirellis mit einer Schinken-Sahne- soße, dazu Obst S,4,Ia,VII			„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S,2,Ia, 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.

 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

28.07. bis 03.08.2025 | 31. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

KW 31	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 28.07.	Putenschlemmerpfanne mit Kartoffeln und ein Joghurt G,la,VII	Tomatencremesuppe mit Reismudeln, 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, roher Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X
Di 29.07.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Obst S, 1, 3, 5, la, VII,VIII	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch und Gemüseinlage, dazu ein Mini-Brötchen 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 30.07.	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 Waldpilzsoße, dazu Rotkohl Gemüse 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 31.07.	Seelachswürfel in Tomatenrahm und Reis, dazu Weißkrautsalat F,1,3,la,VII	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Schweinebauch S,4,la,IX	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße, dazu Weißkrautsalat 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 01.08.	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	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
Sa 02.08.		Hühner-Nudel-Suppe mit einem Mini-Brötchen G,la,IX		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln R,la,III	Pflaumenkompott K		
So 03.08.	Hähnchenstreifen mit China-Gemüse in Currysoße und Nudeln G,2,la,VI,IX			Putenschnitzel -natur- mit Rahmsauce, Erbsengemüse dazu Kartoffeln G,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.

 Schwein (S)

 Rind (R)

 Geflügel (G)

 Lamm (L)

 Wild (W)

 Fisch (F)

 vegetarisch (K)

 vegan