

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**.



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

06.10. bis 12.10.2025 | 41. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 06.10. – 12.10.

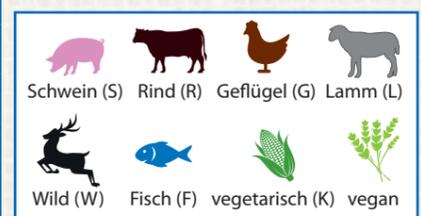
INFORMATIONEN

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 41	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 06.10.	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,Ib,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-Mayonaisesalat und Garnitur F,Ia,III,IV,VII,IX 	Diplomatensalat Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,Ia,Ib,III,VII,IX 
Di 07.10.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,Ia,VII 	Wirsingkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu ein Mini-Brötchen S,Ia,VII 	Tricolornudeln in einer Tomaten-Käse-Soße, dazu Obst K,2,6,Ia,VII 	Hackbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,III,VII 	Latte Macchiato Pudding K,VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,VIII,IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbrust- streifen, Currydressing G,IX,X 
Mi 08.10.	Hackfleisch-Paprika- Pfanne mit kurze Bandnudeln G,Ia,III,IX 	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu eine Scheibe Brot 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 Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 09.10.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronenrahmsoße und Reis, dazu Rote Bete F,2,Ia,IV,VII 	Italienischer Nudleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu ein Mini-Brötchen K,2,6,Ia,Ib,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,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronen- dressing K,VII 
Fr 10.10.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße dazu ein Pudding S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X 	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Brot R,S,2,6,Ia  	Vegetarische Tortellinipfanne mit Zwiebeln, Champignons, und 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 u. Balsamicodressing K,VII,X 
Sa 11.10.	Putengulasch mit Rahmporree und Kartoffeln G,3,Ia 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen, dazu ein Mini-Brötchen S,6,Ia,VII,IX 			Vanillepudding K,VII 		
So 12.10.	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln G,2,Ia,VII 			Leberpfanne mit Äpfeln, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln S,Ia,VII, VIII 	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 · **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

13.10. bis 19.10.2025 | 42. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 13.10. – 19.10.

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 42	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 13.10.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und ein Fruchtjoghurt S,2,Ia,Ib,IX 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße, dazu Reis und ein Fruchtjoghurt K,2,Ia,VII 	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln S,Ia,Ic 	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 14.10.	Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,Ia,IX 	Grüppcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage G,2,Ia,Ib,VII,IX 	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Obst K,Ia,VI,VII,IX 	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsauce und Kartoffeln, dazu Obst S,2,Ia,III,VII 	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 15.10.	Hackfleisch-Möhren-Rahmentopf, dazu Reis S,Ia,VII,IX 	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu ein Mini-Brötchen S,2,Ia,Ib,IX 	Grießbrei mit heißer Erdbeersoße K,Ia,VII 	Frikadelle mit Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII 	Birnenkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI 
Do 16.10.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsauce und Kartoffeln, dazu Möhrensalat F,2,Ia,IV,VII 	Kürbis-Orangen-Suppe mit Karotten, dazu ein Mini-Brötchen K,I,Ia,VII 	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße und Möhrensalat K,2,6,Ia,VII 	Kasslerbraten mit Sauerkraut, 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 und Balsamico-Dressing K,VII,X 
Fr 17.10.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete S,2,Ia,VII 	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen, dazu eine Scheibe Brot G,Ia,IX 	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Hollandaisesoße, dazu Kartoffeln und Rote Bete K,Ia,III,VII 	Bauernrolle mit einer Rahmsauce, Fingermöhren und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII 	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 18.10.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln G,2,Ia,II 	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage, dazu eine Scheibe Brot R,Ia,Ib,VII,IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII 		
So 19.10.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle, dazu Obst G,2,Ia,X 			Hackbraten mit Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,III,VII 	Quark Dessert Kirsche K,VII 		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	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:

- » 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

20.10. bis 26.10.2025 | 43. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 20.10. – 26.10.

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 43	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 20.10.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln G,2, Ia,X 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüse-einlage, dazu Vanillepudding S,Ia,IX 	Pfannengemüse, dazu Reis und Vanillepudding K,2,Ia 	Gyrospfanne 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 Orangenspalten, rohen Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X 
Di 21.10.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,Ia,VII 	Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern, dazu Obst S,2,Ia,Ib,III,IX 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln, dazu Obst K,2,Ia,III,VII 	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce, Möhrengemüse 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 und Honig-Senf dressing S,3,III,VII,IX 
Mi 22.10.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln G,Ia,X 	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben, dazu Brot S,Ia,Ib,VII,IX 	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 Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 23.10.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Krautsalat F,2,Ia,VI,VII 	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch S,1,2,3,Ia,Ib,IX 	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln dazu Krautsalat K,III,VII 	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln S,1,2,3,Ia,IX 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur S,Ia,III,VII 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3,Ia,III,VII,IX 
Fr 24.10.	Gabelspaghetti mit Sahnsoße und Schinkenstreifen, dazu Obst S,4,Ia,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst G,2,Ia 	Gemüseschnitzel auf Kräutercremesoße dazu Salzkartoffeln und Obst K,2,Ia,III,VII 	Sülze mit Remolade und Kartoffelspalten S,1,3,5,Ia,IX,X 	Buttermilch Gartenfrucht K, VII 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X 
Sa 25.10.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln G,Ia,VII 		Nudel-Spargel-Auflauf mit Käse überbacken K,Ia,VII,IX 		Pflaumenkompott K 		
So 26.10.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln, dazu Rote Betesalat F,Ia,III,X 			Minihaxe mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln S,Ia,III,VII,IX,X 	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 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

27.10. bis 02.11.2025 | 44. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 27.10. – 02.11.

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 44	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 27.10.	Wurstgulasch mit einer milden Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5 	Spirellis mit einer Spinat-Frischkäsesoße, dazu ein Fruchtjoghurt K,Ia,VII 	Kesselgulasch mit Rindfleisch und Gemüse, dazu Spirellis und ein Fruchtjoghurt 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 28.10.	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 	Hähnchenschnitzel mit einer Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln G,Ia,III 	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII 	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX,X 	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X 
Mi 29.10.	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Apfelmus G,2,Ia,VII,IX 	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,Ia,Ib,IX 	5 Eierkuchen mit Apfelmus K,Ia,III,VII 	Rip-Hacksteak mit Soße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln S,Ia,III,VII 	Nuss-Nougat Pudding K,VII,VIIIb 	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 30.10.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Pudding F,Ia,IV,VII 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleisch einlage, dazu ein Pudding G,Ia,VII,IX 	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße, dazu Pudding 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 31.10.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu Fruchtquark G,Ia,VII 	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel S,Ia,Ib,IX 	Reformationstag 		Rote Grütze V,Ia,2 		
Sa 01.11.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,Ia,VII 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu Obst S,Ia,Ib,VII,IX 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
So 02.11.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsauce), dazu Spätzle G,2,Ia,III,VII 			Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln S,2,Ia,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.

