

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

04.08. bis 10.08.2025 | 32. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 04.08. – 10.08.

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 32	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 04.08.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Salzkartoffeln G,2,Ia,VII,IX	Soljanka dazu ein Brötchen S,Ia,VII,IX	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße K,Ia,VII,IX	Weißkohlpfanne mit Hack- fleisch und Salzkartoffeln S,Ia	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, Perl- zwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X
Di 05.08.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch G,Ia,VII,IX	Rosenkohl Eintopf mit Hack- bällchen und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen S,Ia,IX	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln dazu Obst K, 2, 6, Ia, III, VII	Frikadelle mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree S,Ia,VII,VIII	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 06.08.	Bunte Nudeln, Tomaten- Käsesoße, dazu Apfelmus S,2,Ia,III,VII	Rindernudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu ein Brötchen R,Ia,VII,IX	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus K,3,Ia,III,VII	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit Bratensoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln S,1,2,3,5,Ia,III	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 Kräuter dressing S,3,4,VII
Do 07.08.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und einem Fruchtjoghurt F,Ia,IV,VII,VIII	Kartoffelsuppe mit Würst- chenscheiben und einem Fruchtjoghurt S,1,2,3,5,6,Ia,VII,IX	Spätzle dazu Käsesoße und ein Fruchtjoghurt K, 2, 3, Ia, III, VII	Rosenkohl-Hackfleischpfanne dazu Kartoffeln S,Ia,IX	Karamellpudding K,VII	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat S,G,Ia,III,VII	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurt-Dressing F,3,IV,VII
Fr 08.08.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln S,2,Ia,VII	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel S,Ia,IX	3 Kartoffeltaschen mit Frisch- käsefüllung auf Spinat dazu ein Vanillepudding K,Ia,VII	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln S,Ia,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 Joghurt dressing K,Ia,III,VII,X
Sa 09.08.	Putensteak in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,2,Ia	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfeln dazu ein Mini-Brötchen S,4,Ia,IX			Latte Macchiato-Pudding K,VII		
So 10.08.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfeln dazu Reis G,Ia,VII,IX			Lammhacksteak auf Spinat mit Salzkartoffeln L,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

11.08. bis 17.08.2025 | 33. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 11.08. – 17.08.

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 33	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 11.08.	Pikante Hähnchen-Paprikapfanne mit Reis G,2,Ia,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	Rindergulasch mit Bohnen und Kartoffeln R,2,6,Ia,VII	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 12.08.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,Ia,VII	Weißkrauteintopf mit Hackfleisch und Zwiebel dazu ein Mini-Brötchen S,Ia,VII	Tortellini mit Käsefüllung in einer Tomatensoße, 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, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X
Mi 13.08.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurzen Bandnudeln G,Ia,III,IX	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich dazu eine Scheibe Brot K,2,6,Ia,III,VII	Schoko-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-Gurken Salat 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 14.08.	Kräuterfisch mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, 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	Pan. Putenbrust 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.-Zitronendressing K,VII
Fr 15.08.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße dazu ein Pudding S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln 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 16.08.	Putengulasch mit Rahmporee und Kartoffeln G,3,Ia	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen dazu ein Mini-Brötchen S,6,Ia,VII,IX			Vanillepudding K,VII		
So 17.08.	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln G,2,Ia,VII			Zwiebelleberpfanne mit Kartoffelpüree 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.

 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

18.08. bis 24.08.2025 | 34. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 18.08. – 24.08.

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 34	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 18.08.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem 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 19.08.	Nudeln mit Sc. Bolognese dazu Obst S,2,Ia,IX	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischelage G,2,Ia,Ib,VII,IX	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree dazu Obst K,Ia,VI,VII,IX	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße 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 20.08.	Hackfleisch-Möhren-Topf dazu Reis S,Ia,VII,IX	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu ein Mini-Brötchen S,2,Ia,Ib,IX	Grießbrei mit heißen Erdbeeren K,Ia,VII	Schweineroulade 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 21.08.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmssoße und Kartoffeln, dazu Möhrensalat F,2,Ia,IV,VII	Tortellinieintopf mit Choritzoscheiben S,Ia,4,5	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 22.08.	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 Rahmssoße, Fingermöhrchen 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 23.08.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle, dazu Obst G,2,Ia,X	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischelage dazu eine Scheibe Brot R,Ia,Ib,VII,IX			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII		
So 24.08.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln G,2,Ia,II			Frikadelle mit Bratensoße, Blumenkohl Gemüse 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.

 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

25.08. bis 31.08.2025 | 35. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 25.08. – 31.08.

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 35	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 25.08.	Putengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln G,2, Ia,X	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage 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, roher Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X
Di 26.08.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,Ia,VII	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Obst S,2,Ia,Ib,III,IX	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße, kurzen Bandnudeln, dazu Obst K,2,Ia,III,VII	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, 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 27.08.	Geflügelbällchen 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 28.08.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis dazu Gurkensalat 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 Gurkensalat 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 29.08.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße 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 30.08.	Geflügelklößchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln G,Ia,VII		Nudel-Spargel-Auflauf mit Käse überbacken K,Ia,VII,IX		Pflaumenkompott K		
So 31.08.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln, dazu Rote Betsalat 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.

Schwein (S)

Rind (R)

Geflügel (G)

Lamm (L)

Wild (W)

Fisch (F)

vegetarisch (K)

vegan