

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

01.09. bis 07.09.2025 | 36. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 01.09. – 07.09.

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 36	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 01.09.	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 Broccolicremesoße, dazu ein Fruchtjoghurt K,Ia,VII 	Gulasch vom Rind, dazu Spirellis und einem 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 02.09.	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-Kräuter dressing K,III,VII,X 
Mi 03.09.	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 04.09.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Pudding F,Ia,IV,VII 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleischleinlage, 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 05.09.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu Fruchtquark G,Ia,VII 	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel S,Ia,Ib,IX 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu 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 06.09.	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 07.09.	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 		

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

08.09. bis 14.09.2025 | 37. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 08.09. – 14.09.

INFORMATIONEN

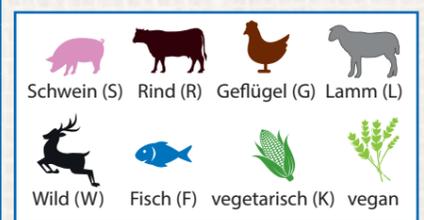
Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Liefertag möglich.
Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 37	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 08.09.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Pudding G,1a,VII 	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage S,4,1a,IX 	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu ein Pudding K,1a 	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, 1a, VII, IX, X 	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII 	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur F,1a,III,IV,VII,IX 	Diplomatensalat Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,1a,Ib,III,VII,IX 
Di 09.09.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln S,1a,IX 	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu eine Scheibe Brot S,4,5,7,1a,VII 	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln K,1a,III,VII 	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree S,1,2,3,4,6,7,1a,VII 	Latte Macchiato Pudding K,VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur S,1a,III,VII,VIII,IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X 
Mi 10.09.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße G,1a,VII 	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch, dazu Brot G,1a,IX 	4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße K,1a,III,VII 	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree S,1a,III,VII 	Quark Dessert Heidelbeer K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,1a,III 	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 11.09.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete F,1,9,1a,VII 	Möhrensuppe mit Kräuter, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen S,1a, IX 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Obst K,1a,III,IX 	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln S,2,1a 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,1A,Ic,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.- Zitronendressing K,VII 
Fr 12.09.	fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße), dazu Reis und Rohkostsalat G, 2, 1a, VII 	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Rohkostsalat S,1a,VII,IX 	6 Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Rohkostsalat K,1,9,1a, VI, VII, IX 	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G,2,1a,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 13.09.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln und ein Pudding S,4,7,1a 			Kartoffel-Hähnchen-Gratin G,1a,VII,IX 	Vanillepudding K,VII 		
So 14.09.	Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree und Rote Bete F, 2, 1a,III, VI, VII 			Kasselerbraten mit Soße, Blumenkohlröschen und Kartoffeln S,4,7,1a 	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 · **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

15.09. bis 21.09.2025 | 38. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 15.09. – 21.09.

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.

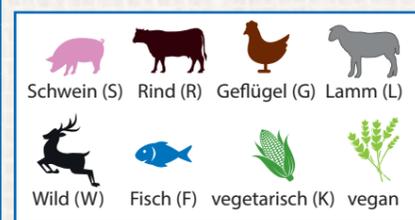
Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 38	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 15.09.	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis G,2,1a 	„Wikingertopf“ mit Reisnudeln, Erbsen, Möhren und Minifrikadellen S,1a,IX 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln und ein Fruchtojoghurt K,1a,VII,IX 	Rindergeschnetzeltes mit Reis, dazu ein Fruchtojoghurt R,2,3,1a,VII 	Erdbeerjoghurt K,VII 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonaise und Garnitur G,III,VII,IX,X 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X 
Di 16.09.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln G,1a,III,VII 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst S,1a,VII,IX 	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Obst K,1a,VII 	Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,1a 	Mandarinenquark K,VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,1a,VII,IX,X,XI 	Byzantinischer Salat, Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX 
Mi 17.09.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis und Apfelmus S,2,1a,VII 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus S,IX,4 	Milchnudeln mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus K, 3, 1a, VII 	Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat, dazu Apfelmus S,4,1a,III 	Birnenkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,1a,III,VII,IX 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Soja-sprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,1a,VI 
Do 18.09.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, dazu Kartoffelpüree und ein Pudding F,2,1a,VII 	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,1a,VII 	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße, dazu ein Pudding K,1a,VII 	Schweineleber mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree S, 1a, 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 19.09.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,1a,VII,VIII 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüse-einlage und Schweinefleisch S,1a,IX 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Obst K,1a,VI,VII 	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln S,1a, 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,1a,III,VII,X 
Sa 20.09.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln G,1a,VII,VIII 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen, dazu ein Mini- Brötchen S, 1a,VIII, IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII 		
So 21.09.	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesoße, dazu Obst S,4,1a,VII 			„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S,2,1a, 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.



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

22.09. bis 28.09.2025 | 39. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 22.09. – 28.09.

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 39	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 22.09.	Putenschlemmerpfanne mit Kartoffeln und ein Joghurt G,1a,VII 	Tomatencremesuppe mit Reismudeln, dazu Weißbrot K,1a,VII 	Grillgemüsepfanne mit Reis, dazu ein Joghurt K,1a,VII 	Ungarisches Kesselgulasch mit Salzkartoffeln S,1a,IX 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,1a,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, roher Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X 
Di 23.09.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Obst S, 1, 3, 5, 1a, VII,VIII 	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage, dazu ein Mini-Brötchen R,1a,IX 	veg. Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree K,1a,III,VI,VII,VII 	Pan. Putenbrust mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln G, 2, 1a, III, VII 	Griespudding K,1a,VII 	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel-Mayonaisesalat und Garnitur G,III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senf dressing S,3,III,VII,IX 
Mi 24.09.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Reis G,2,1a,III 	Soljanka, dazu ein Mini-Brötchen S,3,41a,VII,IX 	5 Pancakes mit Apfelmus K,3,1a,VII 	Geflügelfleischbällchen in Rahmsoße, dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln G,1a,VII 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,1a,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 25.09.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsoße und Reis, dazu Krautsalat F,1,3,1a,VII 	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfel und Schweinebauchwürfel S,4,1a,IX 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße, dazu Krautsalat K,1,3,1a,VII 	Schweineschnitzel mit Erbsen, Soße und Kartoffeln S,2,1a,III 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonaise und Garnitur S,1a,III,VII 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3,1a,III,VII,IX 
Fr 26.09.	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,1a,IX 	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen, dazu ein Mini-Brötchen S,1a,IX 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Obst K,1a,VI,VII,VII,IX 	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree S,1,1a,VII 	Buttermilch Gartenfrucht K, VII 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl mit Würstchenscheiben und Garnitur S,1a,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X 
Sa 27.09.	Hühner-Nudel-Suppe mit einem Mini-Brötchen G,1a,IX 			Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln R,1a,III 	Pflaumenkompott K 		
So 28.09.	Hähnchenstreifen mit China-Gemüse in Currysoße und Nudeln G,2,1a,VI,IX 			Putenschnitzel -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse, dazu Kartoffeln G,1a,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.



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

29.09. bis 05.10.2025 | 40. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 29.09. – 05.10.

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 40	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 29.09.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln G,2,Ia,VII,IX 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5 	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße K,Ia,VII,IX 	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch 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, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X 
Di 30.09.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch G,Ia,VII,IX 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen und Kartoffelwürfel, 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 01.10.	Bunte Nudeln mit 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 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 02.10.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und einem Fruchtjoghurt F,Ia,IV,VII,VIII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt S, 1, 2, 3, 5, 6, Ia, VII, IX 	Spätzle, dazu Käsesoße und einem 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, Joghurdressing F,3,IV,VII 
Fr 03.10.	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel S,Ia,IX 			Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Salzkartoffeln S,Ia,VII 	Rote Grütze V,Ia,2 		
Sa 04.10.	Putensteak in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,2,Ia 	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu ein Mini-Brötchen S,4,Ia,IX 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
So 05.10.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel, dazu Reis G,Ia,VII,IX 			Lammhacksteak auf Spinat mit Bratensoße und Salzkartoffeln L,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.

