

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:

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

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



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e. V.

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

02.06. bis 08.06.2025 | 23. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 02.06. – 08.06.

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 23	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 02.06.	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, Orangen, roher Schinken und American-Dressing S,4,III,VII,X 
Di 03.06.	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 	Grießpudding K,1a,VII 	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat (mit Mayonnaise) und Garnitur G,III,VI,VII,IX 	Salat "Princess" Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senf dressing S,3,III,VII,IX 
Mi 04.06.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Reis G,2,1a,III 	Lassagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke und Creme Fraiche S,1a,VII 	5 Pancakes mit Apfelmus K,3,1a,VII 	Geflügelfleischbällchen in Waldpilzsoße dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln G,1a,VII 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, 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 05.06.	Seelachswürfel in Tomatenrahm und Reis dazu Weißkrautsalat F,1,3,1a,VII 	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Schweinebauch S,4,1a,IX 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße dazu Weißkrautsalat K,1,3,1a,VII 	Schweineschnitzel mit Erbsen, Soße und Kartoffeln S,2,1a,III 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur S,1a,III,VII 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing S,3,1a,III,VII,IX 
Fr 06.06.	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 	Fleischkäse mit Weißkohlpfanne 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 07.06.	Rindergulasch mit Nudeln R,1a,III 	Hühner-Nudel-Suppe mit einem Mini-Brötchen G,1a,IX 			Pflaumenkompott K 		
So 08.06.	Hähnchenstreifen mit China-Gemüse in Currysoße und Nudeln G,2,1a,VI,IX 			Putenschnitzel mit Rahmsauce, 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 · **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

09.06. bis 15.06.2025 | 24. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 09.06. – 15.06.

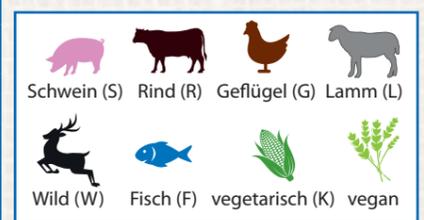
INFORMATIONEN

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 24	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 09.06.	Hühnerfrikassee mit Gemüse- einlage 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 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, Hähnchenbrust- streifen und Italien-Dressing G,IX,X 
Di 10.06.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch G,Ia,VII,IX 	Weißkrauteintopf mit Hackfleisch und Zwiebel dazu ein Mini-Brötchen S,Ia,VII 	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 11.06.	5 Maultaschen mit Fleisch-Spinatfüllung, 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 Kräuterdressing S,3,4,VII 
Do 12.06.	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 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, Joghurd dressing F,3,IV,VII 
Fr 13.06.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln S,2,Ia,VII 	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfeln S,Ia,IX 	3 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Spinat dazu ein Vanillepudding K,Ia,VII 	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln S,Ia,VII 	Rote Grütze K,Ia,2 	Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X 	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurd dressing K,Ia,III,VII,X 
Sa 14.06.	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 15.06.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprika- würfeln 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.



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

16.06. bis 22.06.2025 | 25. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 16.06. – 22.06.

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 25	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 16.06.	Pikante Hähnchen-Paprika- pfanne mit Reis G,2,1a,VII 	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfeln und frischen Kräutern dazu ein Mini-Brötchen S,2,1a,Ib,IX 	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln K,2,3,6,1a,III,VII 	Rindergulasch mit Bohnen und Kartoffeln R,2,6,1a,VII 	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 17.06.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,1a,VII 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen S,1a,IX 	Tortellini mit Käsefüllung in einer Tomatensoße, dazu Obst K,2,6,1a,VII 	Hackbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln S,2,6,1a,III,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, Hähnchenbrust- streifen, Currydressing G,IX,X 
Mi 18.06.	Hackfleisch-Paprika- Pfanne mit kurzen Bandnudeln G,1a,III,IX 	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu eine Scheibe Brot K,2,6,1a,III,VII 	5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus K,1a,III,VII 	Geflügelfrikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,2,6,1a,VII,VIII 	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 19.06.	Kräuterfisch mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete F,2,1a,IV,VII 	Italienischer Nudleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüesoße, dazu ein Mini-Brötchen K,2,6,1a,Ib,VII,IX 	2 Senfeier mit Kartoffeln dazu Rote Bete K,1a,VII 	Pan. Putenbrust gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln G,2,1a,III,VII 	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“ Blattsalate, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronen- dressing K,VII 
Fr 20.06.	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Gabel- spaghetti dazu ein Pudding S,1,3,5,1a,III,VII,IX,X 	Gulaschsuppe mit Kartoffel- würfeln und Brot R,S,2,6,1a  	Vegetarische Tortellinipfanne mit Zwiebeln, Champignons und Bohnen K,2,1a 	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln G,2,3,6,1a,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 21.06.	Putengulasch mit Rahmporee und Kartoffeln G,3,1a 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen dazu ein Mini-Brötchen S,6,1a,VII,IX 			Vanillepudding K,VII 		
So 22.06.	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln G,2,1a,VII 			Zwiebelleberpfanne mit Kartoffelpüree S,1a,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

23.06. bis 29.06.2025 | 26. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 23.06. – 29.06.

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 26	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 23.06.	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 24.06.	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 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 25.06.	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 Soja-sprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI 
Do 26.06.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße 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 27.06.	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 Béchamelsoße, dazu Kartoffeln und Rote Bete K,Ia,III,VII 	Bauerngemüserolle mit einer Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII 	Aprikose-Mango Jogurt 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 28.06.	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle, dazu Obst G,2,Ia,X 	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage dazu eine Scheibe Brot R,Ia,Ib,VII,IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII 		
So 29.06.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln G,2,Ia,II 			Frikadelle 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 · **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

30.06. bis 06.07.2025 | 27. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 30.06. – 06.07.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Liefertag möglich.

Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich.

Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 27	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 30.06.	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, rohe Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X 
Di 01.07.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,Ia,VII 	Steckrübensuppe mit Brühlkloßchen, 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 02.07.	Fleischbällchen in Waldpilzsauce dazu Bohnen und Salzkartoffeln S,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 03.07.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis dazu Gurkensalat F,2,Ia,VI,VII 	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch S,1,2,3,Ia,Ib,IX 	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat K,III,VII 	Schmorwurst mit Poreegemüse 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 04.07.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße und Schinkenstreifen dazu Obst S,4,Ia,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelkloßchen 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 05.07.	Geflügelkloßchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln G,Ia,VII 		Nudel-Spargel-Auflauf mit Käse überbacken K,Ia,VII,IX 		Pflaumenkompott K 		
So 06.07.	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.

