

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIIId** Kaschunüsse · **VIIIf** Pekannüsse · **VIIIg** Paranüsse · **VIIIh** Pistazien · **VIIIi** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel · **4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker · **7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

ORIGINAL ESSEN AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfenbüttel

- » ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- » eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- » flexible Bestellmöglichkeiten
- » keine Vertragsbindung
- » keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen:

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

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

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**
Wolfenbüttel

**Paritätischer Wohlfahrtsverband
Niedersachsen e. V.**

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

28.10. bis 03.11.2024 | 44. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen 

Speiseplan

vom 28.10. – 03.11.

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 13:00 Uhr für die Folgeweche, telefonisch oder per Mail. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00 Uhr für den nachfolgenden Liefertag möglich. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 44	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 28.10.	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Obstsalat 1, 3, 5, Ia, VII	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu Obstsalat Ia, IX	Nudeln mit veg. Klößchen in einer fruchtigen Tomaten-Kräutersoße 2, Ia, III, VII	Wirsingkohlroulade mit einer Specksoße und Kartoffeln 1, 3, 5, Ia, VII, X	Obstsalat VII	Kalter Kasslerbratenauf bayrischem Weißkrautsalat mit Senf und Mischbrot 1, 3, 4, Ia, Ib	Salat "Vegetale" (veg.) Lollo Rosso, Eisberg, Mais, Tomate, Staudensellerie, Zucchini, Ei, Gurkensalat, Karottensalat und Joghurt-Kräuter-Dressing I, III, VII
Di 29.10.	Wokgemüse mit Hähnchenfleisch und Reis 3, Ia, VI, IX	Erbseintopf mit Schweinefleisch und Joghurt 1, 3, 5, Ia, VII, IX	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja, Schnittlauch, dazu Käsesoße, Kartoffeln dazu Joghurt 2, Ia, VII	Rindergeschnetzeltes „Art Stroganoff“ mit Makkaroni 2, 3, Ia, VII, X	Pfirsich Maracuja Dessert VII	5 Scheiben geräucherte Poulardenbrust mit Bananen-Tomatensalat, dazu Fladenbrot und Butter Ia, VII, IX	Salat „Balkan Art“ (veg.) Salatmix, Tomaten, Paprika, Oliven, Knoblauch, Gurke, Zwiebel, Hirtenkäse, Kidneybohnen und French-Dressing 2, 3, III, VII
Mi 30.10.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 3, Ia	Linseneintopf mit Möhren-Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu Apfelmus 1, 3, Ia, Ib, IX	Milchnudeln mit Zimt, Zucker, dazu Apfelmus 3, Ia, VII	2 Kräuterkochklops in Kapernsoße, Kartoffeln und Apfelmus 2, Ia, VII	Apfelmus mit Vanillesoße 3, VII	Geflügelsalat "Indische Art" mit Mango und Kokosraspeln, dazu Weißbrot und Butter Ia, VII, X	Salat "Bali" (veg.) Gemüse-Nuggets, Lollo Rosso, Soja Keimlinge, Mais, Gurken, Tomaten, Rotkohlsalat und French-Dressing 1, I, III, VI, VII
Do 31.10.	Feiertag	Feiertag	4 veg. Klopse mit einer Broccoli-Creme-Soße und Kartoffeln 2, Ia, VII	Schweinegulasch mit Erbsen und Kartoffeln 2, Ia	Schokopudding mit Vanillesoße VII	Feiertag	Feiertag
Fr 01.11.	Geflügelbratwurst mit Soße, mildem Sauerkraut und Kartoffelpüree 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot 2, Ia, Ib, IX	Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Obst Ia	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis 2, Ia, III, VII	ObstsalatK VII	Kleine Schweinshaxe mit Krautsalat, Tomaten-Gurken-Garnitur und Senf, inkl. 1 Laugenstange Ia, X	Würzburger Salat Gurke, Eisbergsalat, Karotten, Weißkraut, Radieschen, Kassler, Ei und French-Dressing 1, 3, I, III, VII
Sa 02.11.	Hähnchenroulade (Florenz) mit einer Kräutersoße und Reis 2, Ia, III, VII	Gemüsecremesuppe mit Möhren-, Sellerie-, Lauch-, Kartoffeleinlage, dazu Obstsalat 2, Ia, VII, IX			Bayrisch Creme VII		
So 03.11.	Geflügelrömerbraten mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln 2, Ia, III, VII			Schweineleber mit Zwiebel-Apfelsoße und Kartoffelpüree 2, Ia, VII	Pflaumenkompott VII		

Preise pro Portion:

Leichte Kost:	10,35 €
Eintopf:	9,75 €
Vegetarisch:	10,65 €
Klassiker:	10,99 €
Dessert:	0,99 €
Kaltmenü:	9,99 €
Salatmenü:	9,99 €

ACHTUNG!

Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.

 Schwein

 Rind

 Geflügel

 Lamm

 Wild

 Fisch

 vegetarisch

 vegan