

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü I	8,15 €
Menü II	8,15 €
das Leichte	8,20 €
Vegetarisch	8,10 €
Extra Menü	9,20 €
Kaltmenü	6,95 €
Salat	6,70 €
kl. Salat*	1,85 €



* kleinen, frischen Salat zu jedem Menü Mo.-Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,40 € Lieferaufschlag pro Lieferung berechnet.

Wichtige Bestellinformationen!

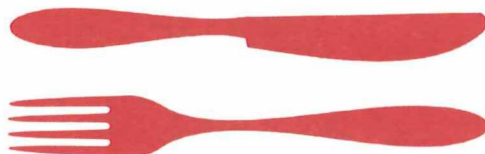
Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am vorherigen Werktag bis 9:00 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von mindestens 2 Werktagen. Zu- und Abbestellungen sind am Werktag vorher möglich. An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfsburg.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 14:00 Uhr unter der Telefonnummer: 053 61 / 29 50 40.

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfsburg

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

Wir bieten Ihnen:

- Ambulante Pflege
- Mobiler Hilfsdienst
- Seniorenbegegnungsstätte
- KISS (Kontakt- und Informationstelle für Selbsthilfe)
- HilDe (Hilfe bei Demenz)
- Aktiv-Treff

DER PARITÄTISCHE
WOLFSBURG

Name

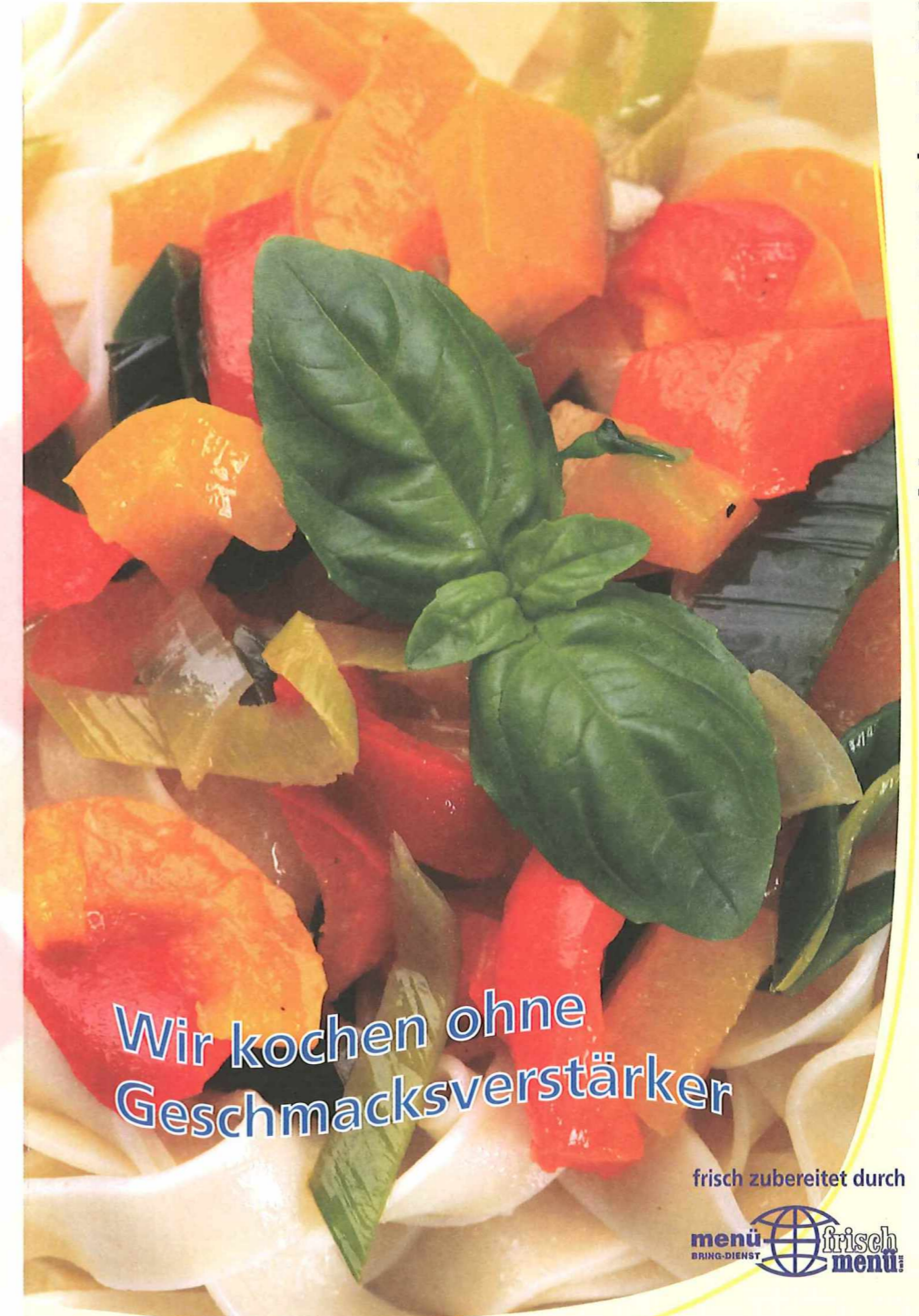
Straße

PLZ/Ort

Telefon

DER PARITÄTISCHE
WOLFSBURG

Ihre Speisekarte



Wir kochen ohne
Geschmacksverstärker

frisch zubereitet durch



Paritätischer Wolfsburg
Saarstraße 10a • 38440 Wolfsburg
Tel.: 053 61 / 29 50 40
www.wolfsburg.paritaetischer.de • ear.wob@paritaetischer.de

30.03. bis 05.04.2020 | 14. Woche

30.03. bis 05.04.2020 | 14. Woche

Nährwertangaben auf Anfrage.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 30.03.	Deftiger Erbseneintopf mit Schinkenbockwürstchen ⁽²⁺⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen 88,6 KH* A, F, I, J	Ungarisches Schaschlikgulasch mit Speckwürfeln ⁽³⁾ , Zwiebeln und Paprika, dazu Makkaroni, Dessert 89,4 KH* A, F, I	Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 48,9 KH* A, C, F, G, I, J	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 66,9 KH* A, C, G, I	Kaninchenkeule mit Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 40,5 KH* A, F, G, I	Hausmacher Sülze in Essig- und Öl-Dressing, mit Zwiebeln und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH* A, C, G, J, H
Di 31.03.	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack-/ Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse ⁽²⁾ , Dessert 84,2 KH* A, F, G, I	Königsberger Klopse in Kaperntunke, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Rote Bete ⁽⁴⁾ 60,4 KH* A, C, G, I, J	Bunte Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und feinem Gemüse 45,4 KH* A, F, G, I, J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 114,2 KH* A, G	Große Bauernbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf Dessert 45,3 KH* G, I, J	Hähnchenkeule mit buntem Nudelsalat ⁽²⁾ 48,1 KH* A, C, G, J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH* A, C, G, J, H
Mi 01.04.	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes mit Käse ⁽¹⁺²⁾ , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle, Dessert 65,4 KH* A, F, G, I	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 50,8 KH* A, C, G, I, J	Seelachs⁽⁵⁾ natur mit Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ und Bohnensalat 52,3 KH* A, G, I, J	NEU Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 56,0 KH* A, G, I	Seelachs⁽⁵⁾ in Eihülle mit Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Feldsalat mit Dressing Dessert 65,0 KH* A, C, G, I, J	Fruchtpokal Sylt Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce ⁽¹⁾ 111,1 KH* G	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH* A, C, G, J, H
Do 02.04.	Bockwürstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree 59,7 KH* A, G, I, J	„Ratsherrentopf“ Schweinesteak mit Sauce Bernaise, dazu Fingermöhren und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 40,7 KH* A, F, G, I	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 48,2 KH* A, F, I	Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und gemischtem Salat mit Dressing, Dessert 97,7 KH* A, C, F, G, I, J	Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 82,4 KH* A, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 65,3 KH* A, C, G, J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH* A, C, G, J, H
Fr 03.04.	Hackbraten mit Sauce, dazu Lauchgemüse und Kartoffelpüree 46,7 KH* A, G, I	Paniertes Schollenfilet⁽⁵⁾ mit Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Wachsbrechbohnsalat 82,1 KH* A, C, G, J	Rindergulasch mit buntem Paprika und Blumenkohl, dazu Reis, Dessert 79,5 KH* A, F, G, I	Überbackene Maultaschen mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , Dessert 72,6 KH* A, C, G, I, J	Hähncheninnenfilets mit Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 70,5 KH* A, C, G, I, J	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 37,3 KH* C, J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH* A, C, G, J, H
Sa 04.04.	Qualitätsversprechen: Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Änderungen vorbehalten! (EU-Zulassungs-Nr. HE30376) * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	Frischer Linseneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen Dessert 84,5 KH* A, F, G, I, J	Frikadelle auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 62,3 KH* A, C, G, I	Brokkoli-Ecke mit Rahmsauce und Kartoffelpüree, Dessert 64,6 KH* A, E, G, I	Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,5 KH* A, C, F, G, I	Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen: Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)	
So 05.04.		Hähnchenbrustfilet mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 53,2 KH* A, G, I	NEU Schweine-schnitzel mit Schmandsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 70,0 KH* A, G, I	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert 73,5 KH* A, C, F, G, I	Hausgemachtes gefülltes Kraut deftiger Weißkohl mit Hackfleisch geschichtet, dazu Holländische Sauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,5 KH* A, C, F, G, I	Allergene: A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K= Sesamsamen; L= Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst	



Bürozeiten Wolfsburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Telefon: 0 53 61 / 29 50 40
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!