

08.06. bis 14.06.2020 | 24. Woche

Nährwertangaben auf Anfrage.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
<b>Mo</b> 08.06.	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A, C, G, I, J	<b>Hühnerfrikassee</b> in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Reis, 1 Apfel <sup>(8)</sup> 67,6 KH* A, C, F, G, I	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> , dazu 1 Brötchen 69,6 KH* A, F, I	<b>Gemüseplatte „Gärtnerin“</b> verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 57,2 KH* A, G, I	<b>Rinderbraten</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 60,6 KH* A, G, I	<b>Brathering</b> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2)</sup> 43,0 KH* C, D, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
<b>Di</b> 09.06.	<b>Hausgemachte Rinderhackpfanne</b> mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A, F, I	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 57,8 KH* A, C, F, G, I, J	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert 35,3 KH* A, C, F, I	<b>Vanillemilchreis</b> mit heißen Kirschen 123,3 KH* G	<b>Lachsfilet<sup>(5)</sup></b> in Weißweinsauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A, C, G, J, L	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Krautsalat <sup>(2+4)</sup> und Senf, dazu Brötchen und Butter 71,0 KH* A, C, G, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
<b>Mi</b> 10.06.	<b>4 Pfannkuchen</b> mit heißer Vanillesauce <sup>(1)</sup> , dazu 1 Portion Nougatcreme 104,2 KH* A, C, F, G, H	<b>NEU Gebratene Bauernwurst<sup>(2+7)</sup></b> mit Grünkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 54,5 KH* A, I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert 58,9 KH* A, G, I	<b>Bandnudeln</b> mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing 80,6 KH* A, C, F, G, I, J	<b>Schweinelachsschnitzel</b> in Parmesan-Eihülle auf Tomaten- spaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 83,2 KH* A, C, F, G, I, J	<b>Schwarzwälder Quarkpokal</b> mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel 89,9 KH* G, H	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
<b>Do</b> 11.06.	<b>Kasslerrücken<sup>(3)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,0 KH* A, G, I	<b>Schweinesteak</b> mit pikanter Paprikasauce dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 54,2 KH* A, I	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit pikanter Paprikasauce dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 74,9 KH* A, I	<b>Soja-Nuggets</b> auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 60,5 KH* A, F, G, I	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A, I, J, L	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> 33,0 KH* C, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
<b>Fr</b> 12.06.	<b>Backfischhappen<sup>(5)</sup></b> mit Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Bohnensalat in Saure-Sahne-Sauce 94,2 KH* A, C, F, G, I, J	<b>Chinapfanne</b> Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurer Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F, I	<b>NEU Fleischkäse<sup>(2+3)</sup></b> (warm) mit hausgemachtem Nudelsalat <sup>(2+4)</sup> (kalt), dazu Senf 48,3 KH* A, F, G, I	<b>NEU Blumenkohl-Käse-Taler</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree, Dessert 56,1 KH* A, C, G, I	<b>½ Grillhähnchen</b> mit kleiner Salatplatte (Kraut-/Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> ), Dessert 28,2 KH* C, J	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel dazu Brötchen und Butter 48,5 KH* A, B, C, G, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen 40,1 KH* A, C, G, J
<b>Sa</b> 13.06.	<b>Qualitätsversprechen:</b> Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. <b>Änderungen vorbehalten!</b> (EU-Zulassungs-Nr. HE30376) * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln <sup>(3)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH* A, F, I	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 55,9 KH* A, C, G, I, J	<b>Frühlingsrolle</b> mit süß-/saurer Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 92,4 KH* A, C, F, G, I, J	<b>Sauerbraten vom Jungbullen</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 69,1 KH* A, F, I, L	<b>Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen:</b> <b>Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/></b> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)  <b>Allergene:</b> 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  <b>Zusatzstoffe:</b> 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitrit- pökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxi- dationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst	
<b>So</b> 14.06.	<b>Frikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert 52,1 KH* A, C, F, I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert 51,3 KH* A, F, G, I	<b>Gemüsebratling</b> mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,3 KH* A, C, F, G, I, J	<b>Hähncheninnenfilets</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 39,4 KH* A, C, G, I			



Bürozeiten Wolfsburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
**Telefon: 053 61 / 29 50 40**  
**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

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!

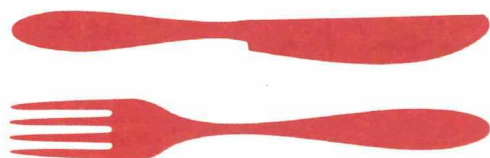
Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am vorherigen  
Werktag bis 9:00 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen,  
um berücksichtigt werden zu können.

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](http://www.wolfsburg.paritaetischer.de) und während unserer Büro-  
zeiten 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

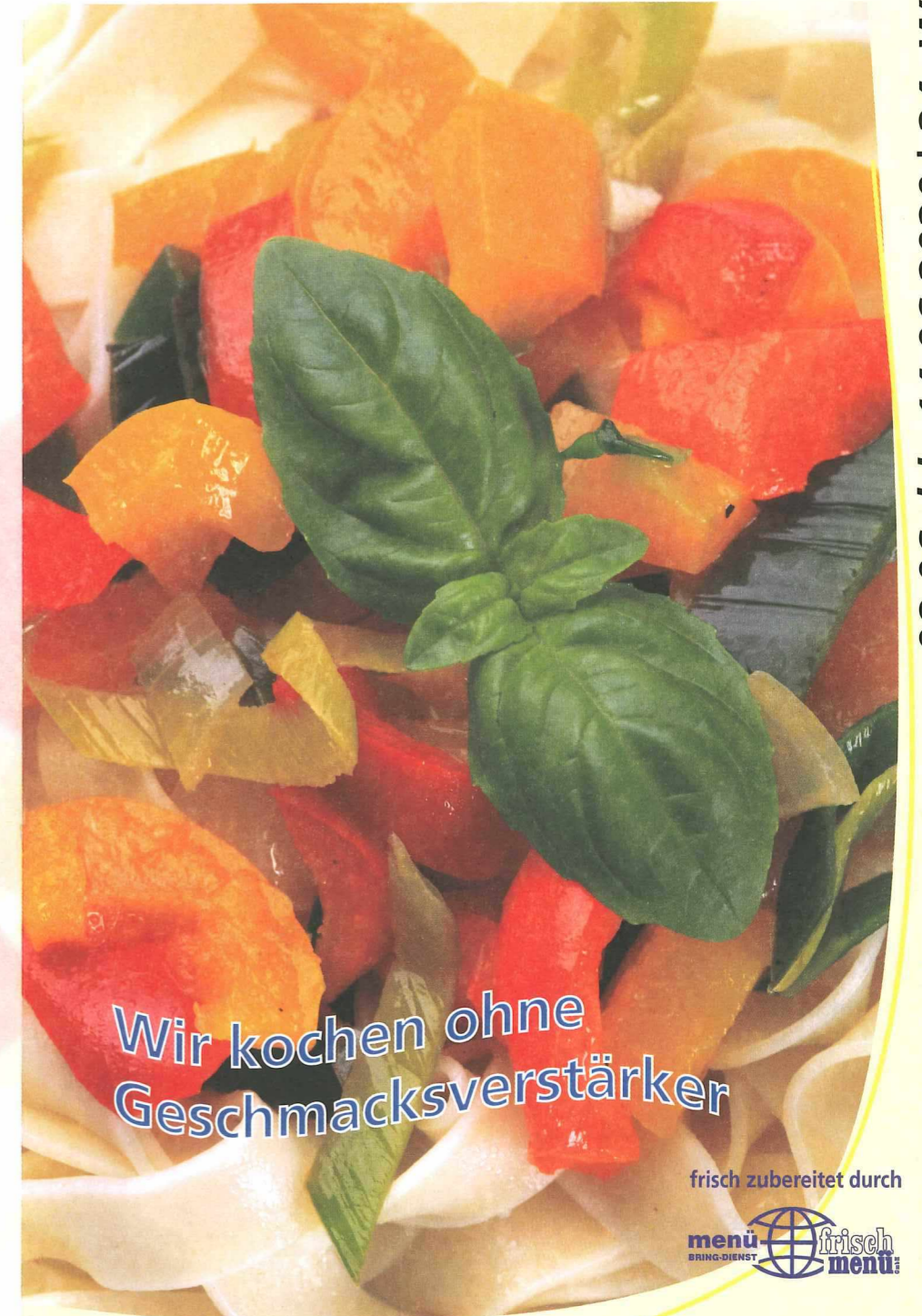
Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**  
WOLFSBURG

# Ihre Speisekarte



Wir kochen ohne  
Geschmacksverstärker

frisch zubereitet durch



Paritätischer Wolfsburg  
Saarstraße 10a • 38440 Wolfsburg  
Tel.: 05361/295040  
[www.wolfsburg.paritaetischer.de](http://www.wolfsburg.paritaetischer.de) • [ear.wob@paritaetischer.de](mailto:ear.wob@paritaetischer.de)

08.06. bis 14.06.2020 | 24. Woche