

MENÜPLAN

20.07. bis 26.07.2020 | 30. Woche

NEU! Erweitertes Menüangebot! **Beilagensalat**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 20.07.2020	Deftiger Erbseneintopf mit Schinkenbockwurstchen ⁽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	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Dienstag, 21.07.2020	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	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 Beercocktail 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	grüner Bohnensalat 5,3 KH*	nicht verfügbar
Mittwoch, 22.07.2020	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack-/Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse ⁽²⁾ , Dessert 84,2 KH* A, F, G, I	Bunte Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und feinem Gemüse 45,4 KH* A, F, G, I, J	Königsberger Klopse in Kaperntunke, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Rote Bete ⁽⁴⁾ 60,4 KH* A, C, G, I, J	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt), Obst ⁽⁸⁾ 43,7 KH* A, C, G, J	Große Bauernbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf Dessert 53,7 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	Rote Bete-Salat⁽⁴⁾ 6,8 KH*	nicht verfügbar
Donnerstag, 23.07.2020	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	NEU Hähnchenkeule (warm) mit hausgemachtem Nudelsalat ⁽²⁾ (extra verpackt), dazu Ketchup ⁽²⁾ , Dessert 51,7 KH* A, C, G, J	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 Eisbergsalat 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	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	nicht verfügbar
Freitag, 24.07.2020	Hackbraten mit Sauce, dazu Lauchgemüse und Kartoffelpüree 46,7 KH* A, G, I	Rindergulasch mit buntem Paprika und Blumenkohl, dazu Reis, Dessert 79,5 KH* A, F, G, I	Paniertes Schollenfilet⁽⁵⁾ mit Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Wachsbrechbohnenalat 82,1 KH* A, C, G, J	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	Wachsbrechbohnenalat 6,3 KH* G	nicht verfügbar

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 25.07.2020

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

Sonntag, 26.07.2020

Hähnchenbrustfilet
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
53,2 KH* A, G, I

Schweineschnitzel
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

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.

Änderungen vorbehalten!
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

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

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 €
Beilagensalat*	1,85 €

* Beilagensalat 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!

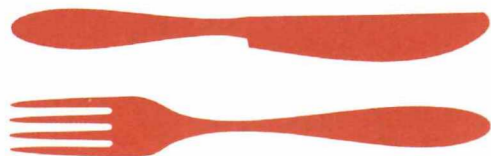
Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am vorherigen Werktag bis 9:00 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

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: 0 53 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

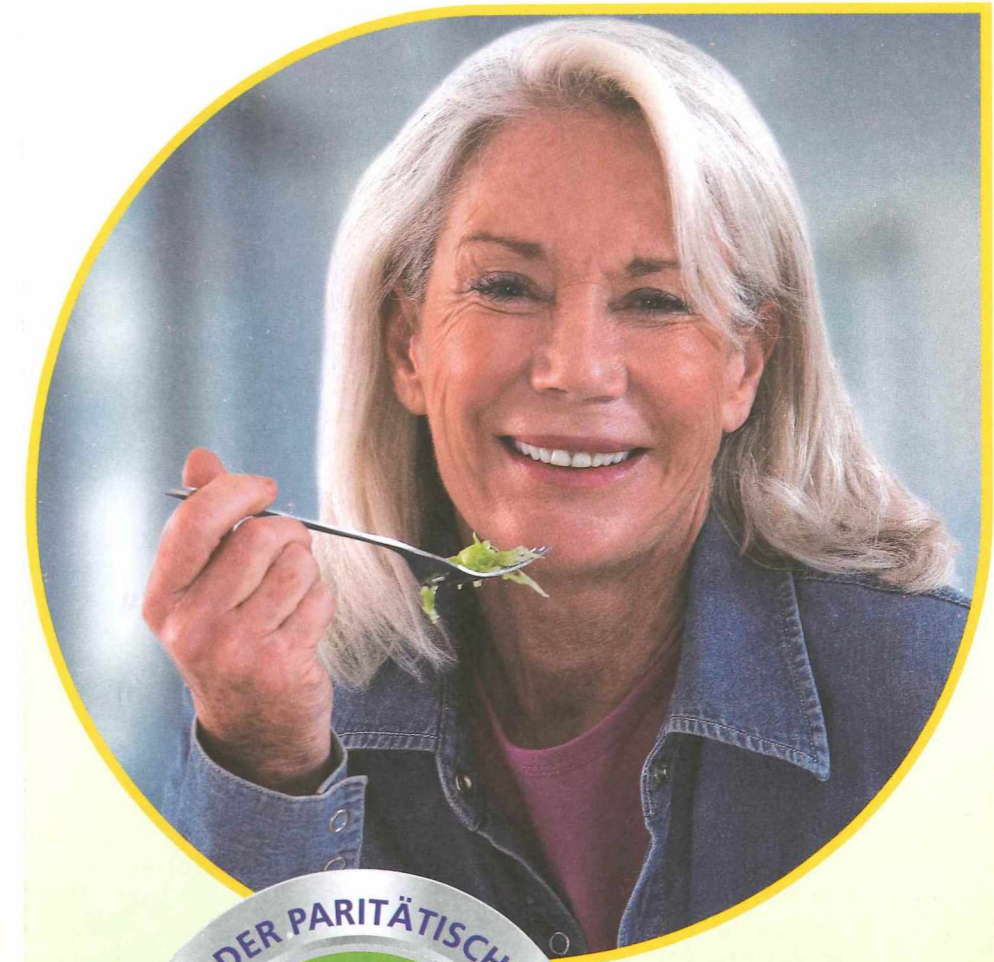
Straße

PLZ/Ort

Telefon

DER PARITÄTISCHE
WOLFSBURG

Ihre Speisekarte



frisch zubereitet durch



Paritätischer Wolfsburg
Saarstraße 10a • 38440 Wolfsburg
Tel.: 05361 / 295040
www.wolfsburg.paritaetischer.de • ear.wob@paritaetischer.de

20.07. bis 26.07.2020 | 30. Woche