

MENÜPLAN 26.10. bis 01.11.2020 | 44. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 26.10.2020	Erbsensuppe mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Pudding 59,2 KH* AI	Hähnchen-Nuggets⁽⁹⁾ mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Pudding 48,2 KH* AGIJ	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Pudding 71,8 KH* AGI	NEU Mediterranes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren) in Tomaten- Sahnesoße, mit Bandnudeln, dazu Pudding 72,3 KH* AGI	Rinderhacksteak mit Soße, Rahmgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Pudding 50,6 KH* ACFGJ	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 50,65 KH* ACGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchen- bruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG	Bunte Salat- mischung mit Joghurt Dressing 7,9 KH* CGJ	Pudding 22,2 KH* ACG
Dienstag, 27.10.2020	Gabelspaghetti mit Tomaten-Schinkensoße ⁽³⁾ , dazu Pudding 88,6 KH* AI	paniertes Kotelett mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,8 KH* ACFGJ	Hähnchenragout in Rotwein-Zwiebelsoße ⁽¹⁰⁾ , mit Kartoffelpüree, dazu Pudding 38,6 KH* AGI	Gemüse-Reispfanne mit fruchtiger Currysoße, dazu Pudding 17,4 KH* AGI	—	Schnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 34,5 KH* ACGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchen- bruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG	Karotten- Apfel- Salat^(2,6) 12,6KH*	Schwarz- wälder Kirsch Kuchen 32,5 KH* ACG
Mittwoch, 28.10.2020	Schweinegulasch dazu Nudeln und Obst 45,9 KH* AI	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnsalat 51,6 KH* ADGI	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken- Bohnsalat 42 KH* AGIJ	Tomatensuppe mit Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot 90,9 KH* AGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 53,3 KH* ACGIJ	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 50,65 KH* ACGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchen- bruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG	Gurken- Bohnen- Salat⁽⁶⁾ 17,1 KH* L	Mandel- Bienen- stich 27,3 KH* ACG
Donnerstag, 29.10.2020	Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch) 84,2 KH* AG	Hühnersuppentopf mit Erbsen, Karotten, Reis und Fleischeinlage, dazu Dessert 35,7 KH* ACGI	TIPP Bratwurst Thüringer Art auf Grünkohl ^(2,3,6) und Kartoffelpüree, dazu Senf 37,7 KH* AGLIJ	Gemüse-Köttbullar mit Reis, Käse-Paprikasoße, dazu Dessert 67,7 KH* ACGI	Mutzbraten v. Schwein mit Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ , Sauerkraut und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 45,6 KH* AGIJ	Schnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 34,5 KH* ACGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchen- bruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG	Bunte Salat- mischung mit Joghurt Dressing 7,9 KH* CGJ	Apfelmus 19,6 KH*
Freitag, 30.10.2020	Feuertopf (scharfer mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben ⁽³⁾ , dazu 1 Brötchen 78,1 KH* AI	Frikadelle in Bratensoße, mit Erbsen natur und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Obst 55,6 KH* AGIJ	Putengeschnetzeltes Stroganoff Art (mit Gurke ⁽⁴⁾ , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Obst 49,7 KH* AGIJ	Vollkornnudeln mit Spinat-Käse-Sahnesoße, dazu Obst 76,3 KH* ACGI	Schollenfilet⁽⁵⁾ Finkenwerder Art mit Speck und Zwiebeln, auf Blattspinat, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ 46,9 KH* ADGI	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 50,65 KH* ACGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchen- bruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG	Bunte Salat- mischung mit Joghurt Dressing 7,9 KH* CGJ	Mohn- Streusel- Kuchen 47,6 KH* ACG



Samstag, 31.10.2020		grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 32,9 KH* AI	Eierkuchen (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 108,4 KH* ACGI	Schweine- nackenbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 43,5 KH* AIJL
Sonntag, 01.11.2020		Hähnchenkeule in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 42,2 KH* AGI	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Buttersoße und Püree, dazu Dessert 56,7 KH* ACGI	Burgunder Braten⁽³⁾ in Bratenjus, mit Brokkoli und Klöße, dazu Dessert 75,3 KH* AGI

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.fm-teistungen.de

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

Allergene: A1 = Weizengluten; A2 = Roggengluten; 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 (Saccharin); 5 = kann Gräten enthalten; 6 = mit Antioxidationsmittel; 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst; 9 = Formfleisch; 10 = enthält Alkohol; 11 = mit Zitronensäure

Bürozeiten Alfeld: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Telefon: 0 51 81 / 84 35-11
Telefax: 0 51 81 / 84 35-20

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü I	7,55 €
Menü II	7,55 €
das Leichte	7,55 €
Vegetarisch	7,40 €
Extra Menü	9,00 €
Kaltmenü	7,00 €
Salat	6,40 €
Beilagensalat*	1,90 €
Nachtisch*	1,90 €

* zu jedem Menü Mo.–Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

Wichtige Bestellinformationen!

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 9:30 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

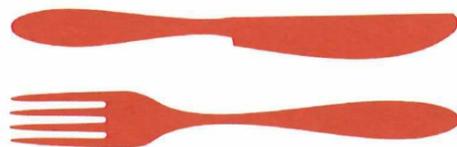
Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 9:30 Uhr.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

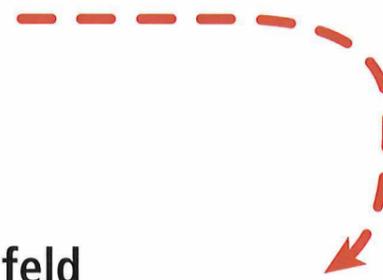
Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.alfeld.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 14:00 Uhr unter der Telefonnummer: 051 81 / 84 35-11.

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN



vom Paritätischen Alfeld

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

Wir bieten Ihnen auch:

- Ambulante Pflege
- Tagespflege
- Essen auf Rädern
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

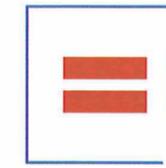
 **DER PARITÄTISCHE**
Alfeld

Name

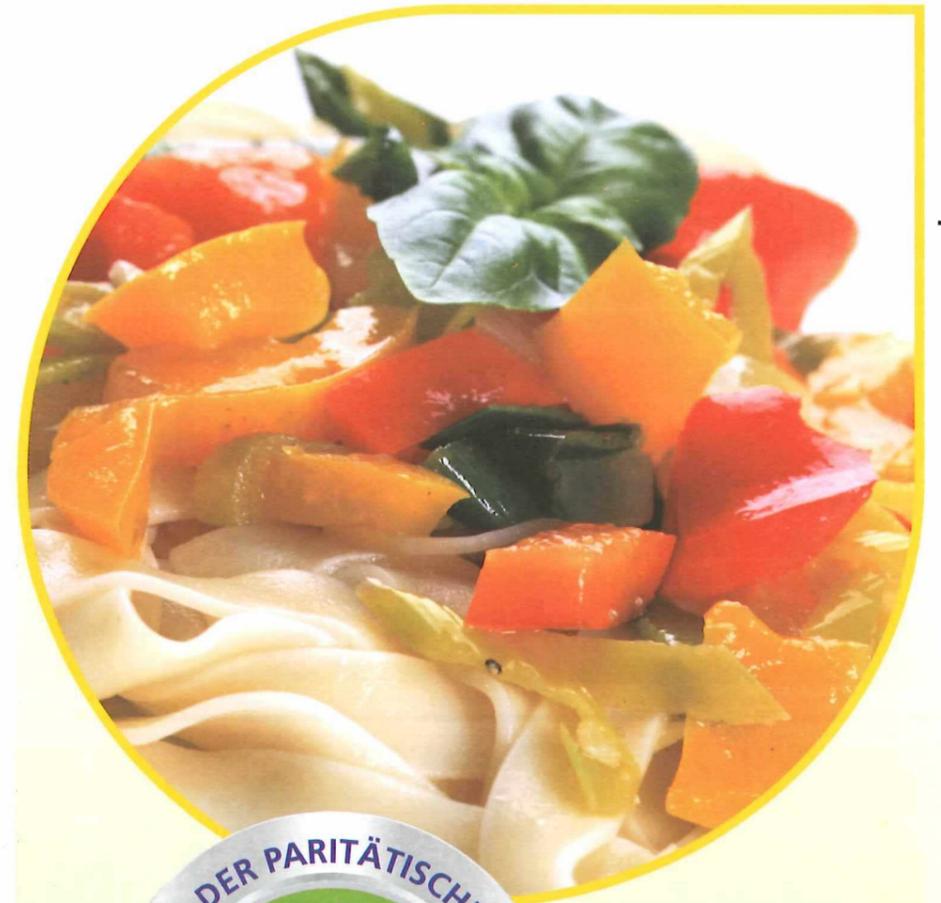
Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**
Alfeld

Ihre Speisekarte



frisch zubereitet durch
 **menü**
BRING-DIENST **frisch**
menü

Paritätischer Alfeld
Kalandstr. 7 · 31061 Alfeld
Tel.: 051 81 / 84 35-11 · Fax: 051 81 / 84 35-20
www.alfeld.paritaetischer.de · ear.alf@paritaetischer.de

26.10. bis 01.11.2020 | 44. Woche