

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 €
Nachtsch*	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.



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



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Ihre Speisekarte



frisch zubereitet durch



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

11.01. bis 17.01.2021 | 02. Woche

MENÜPLAN

11.01. bis 17.01.2021 | 02. Woche

! Bitte beachten Sie unsere **hausgemachte Rinderroulade** am **Mittwoch** in der Menülinie **Extramenü**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 11.01.2021	Hähnchen-Crossis⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse und Püree, dazu Dessert 84,5 KH* A1GI	weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Bockwurst ^(3,6,7) , dazu 1 Scheibe Brot 77,7 KH* A1GI	gedünstetes Seelachsfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ , dazu Erbsen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A1DGI	Vollkornnudeln mit Käse-Sahnesoße, dazu Dessert (vegetarisch) 64,7 KH* A1GI	Sauerbraten vom Rind in Bratensoße, mit Erbsen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 52,6 KH* A1GI	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade 37,3 KH* C	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Käsekuchen 36,4 KH* A1CG
Dienstag, 12.01.2021	Eieromelett mit Spinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 39,5 KH* A1CGI	Krautfleisch (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 44,1 KH* A1I	Curry-Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pfirsichstücken, dazu Basmatireis, Obst ⁽⁸⁾ 70,9 KH* A1GI	Sellerieschnitzel mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Obst ⁽⁸⁾ 59,9 KH* A1GI	TIPP Thüringer Schüsselsülze^(3,6) mit Remouladensoße ⁽⁴⁾ und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ (2 Folien) 57,4 KH* CGJ	Geflügelfrikadelle altdeutscher Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 47,8 KH* A1CGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	altdeutscher Kartoffelsalat 17,7 KH* CG	Mohn-Streusel-Kuchen 47,6 KH* A1CG
Mittwoch, 13.01.2021	Grießbrei dazu warmer Beeren Cocktail und Obst ⁽⁶⁾ (vegetarisch) 116,3 KH* A1G	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Reis, dazu Gurkensalat 45,2 KH* A1DGI	Boulette in feiner Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 55,4 KH* A1CIJ	Spaghetti mit Tomaten-Sahnesoße, dazu Parmesankäse und Obst ⁽⁸⁾ 78,8 KH* A1CGI	TIPP Hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl und Thür. Klößen, dazu Dessert 28,9 KH* 11,50 € A1GIJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade 37,3 KH* C	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Gurkensalat 7,96 KH* L	1 gr. Donut 25,4 KH* A1FG
Donnerstag, 14.01.2021	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 62,8 KH* A1CGI	Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmssoße, mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,9 KH* A1GI	gedünstetes Farmersteak (Schweinenackensteak mit Gemüsesoße), Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 34,7 KH* A1I	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Nachtisch 107,4 KH* A1I	paniertes Kotelett in feiner Soße, mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 59,4 KH* A1I	Geflügelfrikadelle altdeutscher Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 47,8 KH* A1CGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Wiener Apfelschnitte 34,2 KH* A1CGH2H3
Freitag, 15.01.2021	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Vollkornbrot 47,8 KH* A1I	Kräuterbraten mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 49,2 KH* A1GI	Schweinegulasch mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 48,5 KH* A1GI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Dessert 52,6 KH* A1CGI	NEU Burgunderbraten⁽³⁾ in Soße mit Grünkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 69,7 KH* A1GIJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade 37,3 KH* C	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Russischer Zupfkuchen 46,5 KH* A1CG
Samstag, 16.01.2021			Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Fruchtojoghurt 14,1 KH* A1CGFI	gefüllte Zucchini mit Béchamelsoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt 62,6 KH* A1GI	gebackener Leberkäse^(3,6,7) in Bratensoße, mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt 74,0 KH* A1CGFI				
Sonntag, 17.01.2021			Hähnchenbrust natur in Geflügelcremesoße, mit Butterbohnen und Reis, dazu Pudding 52,9 KH* A1GI	Eierkuchen mit warmen Apfelstücken, dazu Pudding 81,9 KH* A1CG	Rindergulasch mit Leipziger allerlei und Klößen, dazu Pudding 54,1 KH* A1I				

Wir wünschen guten Appetit!



Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne Salatbeilage**.
Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesam Samen; 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; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol
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).

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