

# MENÜPLAN 12.04. bis 18.04.2021 | 15. Woche

**!** Bitte beachten Sie unsere **Forelle „Müllerin“** am **Mittwoch** in der Menülinie **Extramenü**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
<b>Montag, 12.04.2021</b>	<b>Erbsensuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Pudding 59,2 KH* A1I	<b>Hähnchen-Nuggets<sup>(9)</sup></b> mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Pudding 65,3 KH* A1GI	<b>Bandnudeln</b> mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Pudding 71,8 KH* A1GI	<b>NEU Mediterranes Gemüse</b> (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren) in Tomaten- Sahnesoße, mit Bandnudeln, dazu Pudding 72,3 KH* A1I	<b>Rinderhacksteak</b> mit Soße, Rahmgemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Pudding 50,6 KH* A1GI	<b>Boulette</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt Dressing 7,9 KH* A1CG	<b>Sahne- pudding</b> 36,0 KH* G
<b>Dienstag, 13.04.2021</b>	<b>Schweinegulasch</b> dazu Nudeln und Obst <sup>(8)</sup> 73,9 KH* A1I	<b>paniertes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 51,6 KH* A1DGI	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 42 KH* A1GI	<b>Tomatensuppe</b> mit Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot 90,9 KH* A2	<b>Kohlroulade</b> mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 53,3 KH* A1CIJ	<b>Schnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup 51,2 KH* A1CJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Gurken- Bohnen- salat</b> 17,1 KH* L	<b>2 Donuts</b> 1x pinki 1x schoko 46,5 KH* A1CGF
<b>Mittwoch, 14.04.2021</b>	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomaten-Schinkensoße <sup>(3)</sup> , dazu Pudding 88,6 KH* A1I	<b>NEU Gyrosbraten</b> mit Soße, Kartoffeln und Weißkrautsalat 44,2 KH* A1GI	<b>paniertes Kotelett</b> mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Pudding 54,8 KH* A1GI	<b>Gemüse-Reispfanne</b> mit fruchtiger Currysoße, dazu Pudding 17,4 KH* GI	<b>TIPP Forelle<sup>(5)</sup> „Müllerin“</b> mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Zitronenbutter dazu bunte Salatmischung und Joghurt Dressing 41,7 KH* 11,50€ A1DG	<b>Boulette</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Weiß- krautsalat</b> 12,6 KH*	<b>Erdbeer- Sahne Schnitte</b> 40,6 KH* A1CG
<b>Donnerstag, 15.04.2021</b>	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch) 84,2 KH* G	<b>Hühnersuppentopf</b> mit Erbsen, Karotten, Reis und Fleischinlage, dazu Dessert 35,7 KH* CGI	<b>NEU Bratwurst Thüringer Art</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf und Dessert 43,3 KH* A1IJ	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit Vollkornreis, Käse-Paprikasoße, dazu Dessert 58,2 KH* A1CGI	<b>Mutzbraten v. Schwein</b> mit Schwarzbiersoße <sup>(10)</sup> , Sauerkraut und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 46,9 KH* A3IJ	<b>Schnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup 51,2 KH* A1CJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt Dressing 7,9 KH* A1CG	<b>Apfelmus</b> 19,6 KH*
<b>Freitag, 16.04.2021</b>	<b>Frikadelle</b> in Bratensoße, mit Erbsen natur und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Obst <sup>(8)</sup> 55,6 KH* A1CIJ	<b>Feuertopf</b> (scharfer mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben <sup>(3)</sup> , dazu 1 Brötchen 78,1 KH* A1I	<b>Putengeschnetzeltes Stroganoff Art</b> (mit Gurke <sup>(4)</sup> , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Obst <sup>(8)</sup> 49,7 KH* A1J	<b>Vollkornnudeln</b> mit Spinat-Käse-Sahnesoße, dazu Obst <sup>(8)</sup> 76,3 KH* A1GI	<b>Schollenfilet<sup>(5)</sup> Finkenwerder Art</b> mit Speck und Zwiebeln, auf Blattspinat, Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 46,9 KH* DI	<b>Boulette</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt Dressing 7,9 KH* A1CG	<b>Schwarz- wälder Kirsch Kuchen</b> 32,5 KH* A1CG

*Wir wünschen  
guten Appetit!*



**Samstag, 17.04.2021**

**Sonntag, 18.04.2021**

--	--

--	--

<b>grüne Bohnensuppe</b> mit Schweinefleisch und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 32,9 KH* A1I
--

<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 42,2 KH* A1I
---

<b>Eierkuchen</b> (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 115,3 KH* A1CG
---

<b>Blumenkohl-Käse- Medaillon</b> mit Buttersoße und Püree, dazu Dessert 56,7 KH* A1CGI
--

<b>Schweinenackenbraten</b> in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 43,5 KH* A1GI
--

<b>Burgunder Braten<sup>(3)</sup></b> in Bratenjus, mit Brokkoli und Klöße, dazu Dessert 75,3 KH* I
---

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=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; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

**Änderungen vorbehalten!**  
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: [www.fm-teistungen.de](http://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**

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü I	7,65 €
Menü II	7,65 €
das Leichte	7,65 €
Vegetarisch	7,50 €
Extra Menü	9,10 €
Kaltmenü	7,10 €
Salat	6,50 €
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](http://www.alfeld.paritaetischer.de) und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 14:00 Uhr unter der Telefonnummer: 051 81/8435-11.

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

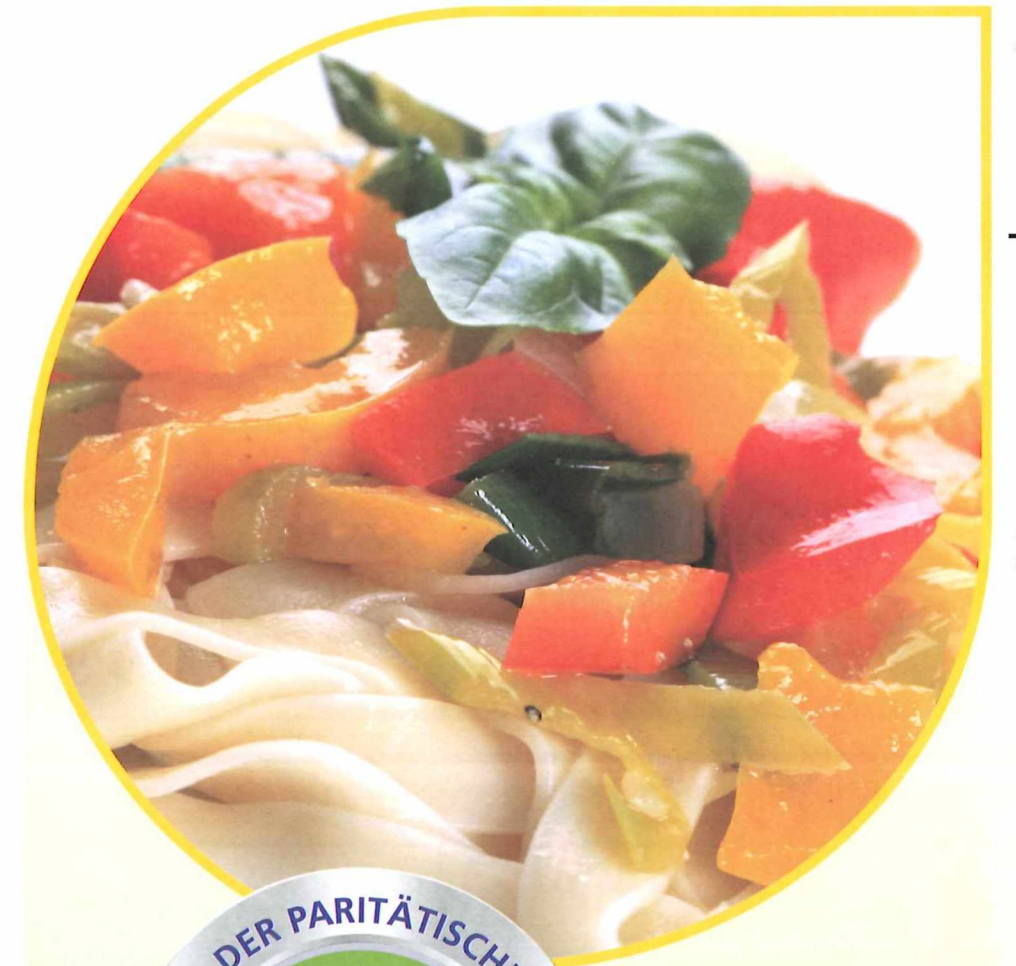
Straße

PLZ/Ort

Telefon

DER PARITÄTISCHE  
Alfeld

Ihre Speisekarte



frisch zubereitet durch



Paritätischer Alfeld  
Kalandstr. 7 · 31061 Alfeld  
Tel.: 051 81/8435-11 · Fax: 051 81/8435-20  
[www.alfeld.paritaetischer.de](http://www.alfeld.paritaetischer.de) · [ear.alf@paritaetischer.de](mailto:ear.alf@paritaetischer.de)

12.04. bis 18.04.2021 | 15. Woche