

Unsere Preise sind inklusive 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 €
kl. Salat*	1,90 €



* kleinen, frischen Salat 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



Wir kochen ohne
Geschmacksverstärker

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

16. Woche vom 13.04. bis 19.04.2020

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



16. Woche vom 13.04. bis 19.04.2020

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: www.fm-teistungen.de

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 13.04.	Ostermontag	Ostermontag	gedünstete Hähnchenbrust in Geflügelcremesoße, mit Möhrengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding <i>Kühlkost</i> 54,4 KH* AGI	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Holländischer Soße und Reis, dazu Pudding <i>Kühlkost</i> 79,3 KH* ACGI	Osterlammbraten mit Soße, Butterbohnen und Klößen, dazu Pudding <i>Kühlkost</i> 57,6 KH* AGI		
Di 14.04.	Grießbrei mit warmen Pfirsichwürfeln, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch) 114,2 KH* AGI	paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 74,1 KH* ACGI	gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Senfrahmsoße, Erbsen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 52,1 KH* ADGIJ	Zucchini Vital mit Gemüse-Käsefüllung, Tomatensoße und Reis, dazu Nachtisch 83,8 KH* AGI	Partyfrikadellen auf Schwarzwurzeln, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 52,2 KH* ACGIJ	3 Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Nudelsalat und Ketchup 48,2 KH* ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei(C), dazu Joghurt Dressing(G) 10,2 KH* CG
Mi 15.04.	buntes Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren), Reis, dazu Dessert 58,1 KH* AGI	Pfannenfrikadelle dazu Soße mit Dijon-Senf verfeinert, Blumenkohlgemüse und Püree 48,5 KH* ACGIJ	Kesselgulasch (Eintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾), dazu Dessert 33,6 KH* AI	Brokkoli mit Käse-Sahnesoße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , d azu Dessert 53,6 KH* ACGIL	Ratsherrenteller (Nackensteak mit Letscho und Zwiebeln), mit Schwenkkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 38,1 KH* AI	Geflügel-Hackbällchen (Chili-Käse) mit Nudelsalat und Ketchup 66,2 KH* ACGIJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei(C), dazu Joghurt Dressing(G) 10,2 KH* CG
Do 16.04.	Eier in bunter Senfsoße mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Farmersalat (vegetarisch) 55,3 KH* ACGI	Hackfleisch-Pfanne mit Mais und Kidneybohnen, dazu Nudeln und Obst 89,9 KH* AGI	gegrillte Hähnchenbrust mit grüner Pfefferrahmsoße, Möhrengemüse und Spätzle 34,3 KH* AGI	vegetarische Klopse aus Soja und Weizengrieß, mit Petersiliensoße und Gemüseris, dazu Farmersalat 83,8 KH* ACFGIL	Dicke Rippe vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf und Obst 34,1 KH* AIJ	3 Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Nudelsalat und Ketchup 48,2 KH* ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei(C), dazu Joghurt Dressing(G) 10,2 KH* CG
Fr 17.04.	Spiralnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren, Brokkoli und Champignons), dazu Obst (vegetarisch) 78,9 KH* AGI	Backfische⁽⁵⁾ mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁴⁾ 63,1 KH* ADGIJ	Schweinebraten in feiner Bratensoße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 34,9 KH* AGI	bunte Kartoffelsuppe⁽⁶⁾ mit frischen Kräutern, dazu Obst 42,7 KH* AFGI	Backhähnchenkeule mit Soße, Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 49,6 KH* AGI	Geflügel-Hackbällchen (Chili-Käse) mit Nudelsalat und Ketchup 66,2 KH* ACGIJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei(C), dazu Joghurt Dressing(G) 10,2 KH* CG
Sa 18.04.			Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch ⁽³⁾ dazu Fruchtjoghurt 32,1 KH* AGI	Sellerieschnitzel mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt 63,2 KH* AGI	Schweinegulasch mit frischen Champignons und Fusilli Nudeln, dazu Fruchtjoghurt 73,9 KH* AGI	Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen: Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)	
So 19.04.			Hähnchenroulade mit Brokkolifüllung, Soße, Frühlingsgemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 59,3 KH* AGI	vegetarische Paprikaschote (mit einer Soja-Weizenfüllung), in Tomatensoße, mit Püree, dazu Dessert 61,1 KH* ACFGIL	Brabanter Kasslerbraten⁽³⁾ (mit Backpflaumen) in feiner Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 62,8 KH* AGI	Allergene: A=Weizengluten; A1=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 Nitrit- pökelsalz; 4=mit Süßungsmitteln (Saccharin); 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10= enthält Alkohol; 11=mit Zitronensäure	

Qualitätsversprechen:
Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.
Änderungen vorbehalten!
(EU-Zulassungs-Nr. TH03399)
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).



Bürozeiten Alfeld: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Telefon: 0 51 81 / 84 35-11 • Fax: 0 51 81 / 84 35-20
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!