

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

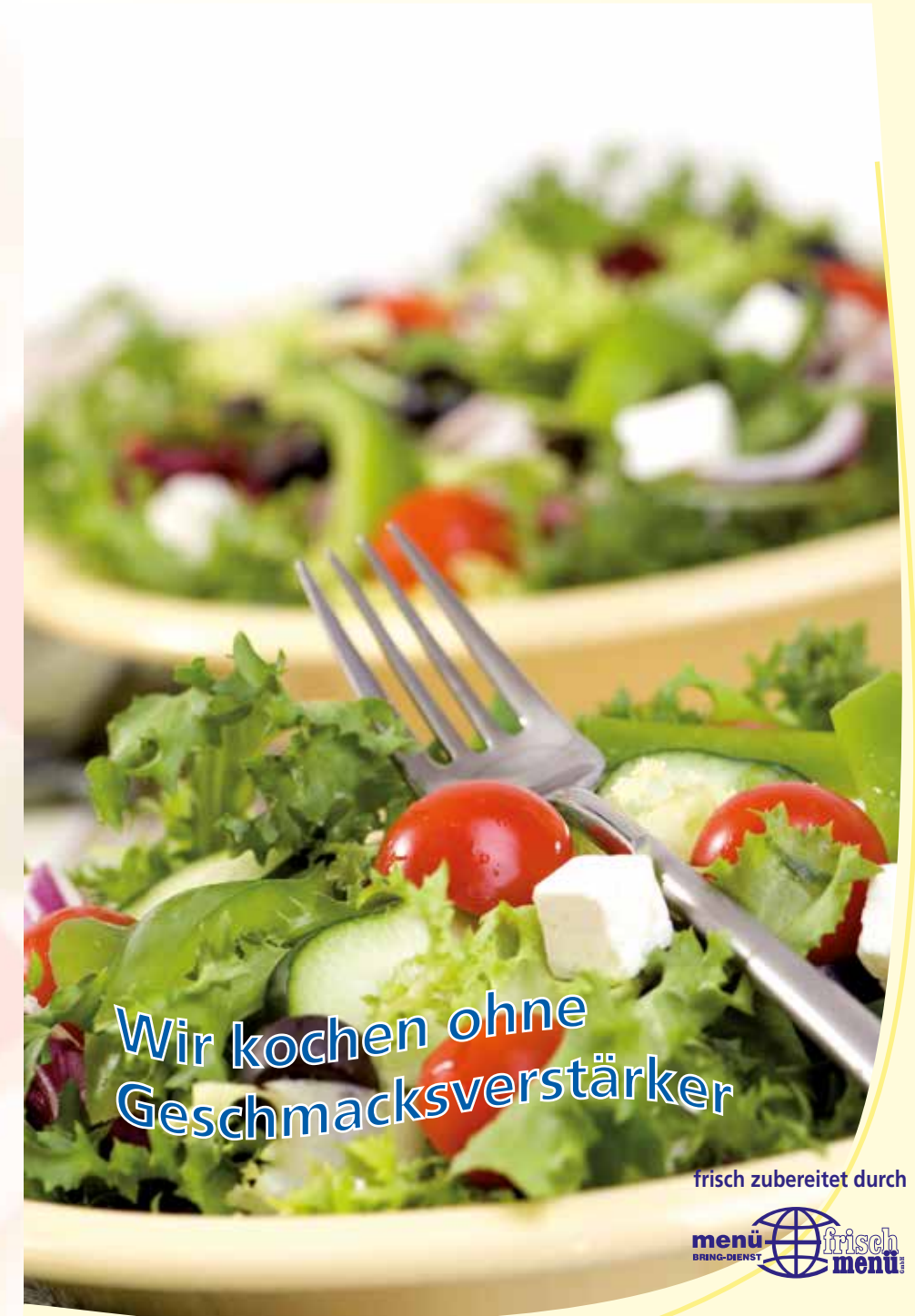
Straße

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

17. Woche vom 20.04. bis 26.04.2020

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



17. Woche vom 20.04. bis 26.04.2020

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

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 20.04.	Erbsensuppe mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Obst 59,2 KH* AI	Hähnchen-Nuggets⁽⁹⁾ mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Obst 48,2 KH* AGIJ	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Obst 71,8 KH* AGI	Kartoffelpuffer⁽⁶⁾ mit Apfelmus 67,6 KH* A	Rinderhacksteak mit Soße, Rahmgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 50,6 KH* ACFGJ	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 49,0 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Di 21.04.	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	Pöckelbraten⁽³⁾ vom Schwein mit Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 39,8 KH* AGIJ	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 48,0 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Mi 22.04.	Schweinegulasch dazu Nudeln und Obst 45,9 KH* ACGI	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 51,6 KH* ADGI	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 42 KH* AGIJ	Tomatensuppe mit Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot 90,9 KH* AGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 53,3 KH* ACGIJ	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 49,0 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Do 23.04.	Frikadelle in Bratensoße, mit Erbsen natur und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 55,6 KH* AGIJ	Feuertopf (scharfer mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben ⁽³⁾ , dazu 1 Brötchen 78,1 KH* AI	Putengeschnetzeltes Stroga- noff Art (mit Gurke ⁽⁴⁾ , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Dessert 49,7 KH* AGIJ	Vollkornnudeln mit Spinat-Käse-Sahnesoße, dazu Dessert 76,3 KH* ACGI	Schollenfilet⁽⁵⁾ Finkenwerden Art (mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln) auf Blattspinat, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ 46,9 KH* ADGI	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 48,0 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Fr 24.04.	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	Bratwurst Thüringer Art in feiner Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 37,7 KH* AIJ	NEU Gemüse-Köttbullar mit Reis und Käse-Paprikasoße, dazu Dessert 67,7 KH* ACGI	Mutzbraten vom Schwein mit Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ , Sauerkraut und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 45,6 KH* AGIJ	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 49,0 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Sa 25.04.			grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 32,9 KH* AI	2 Eierkuchen (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 108,4 KH* ACGI	Schweinenackenbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 43,5 KH* AIJL	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!) 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	
So 26.04.			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		

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!