

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](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 / 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

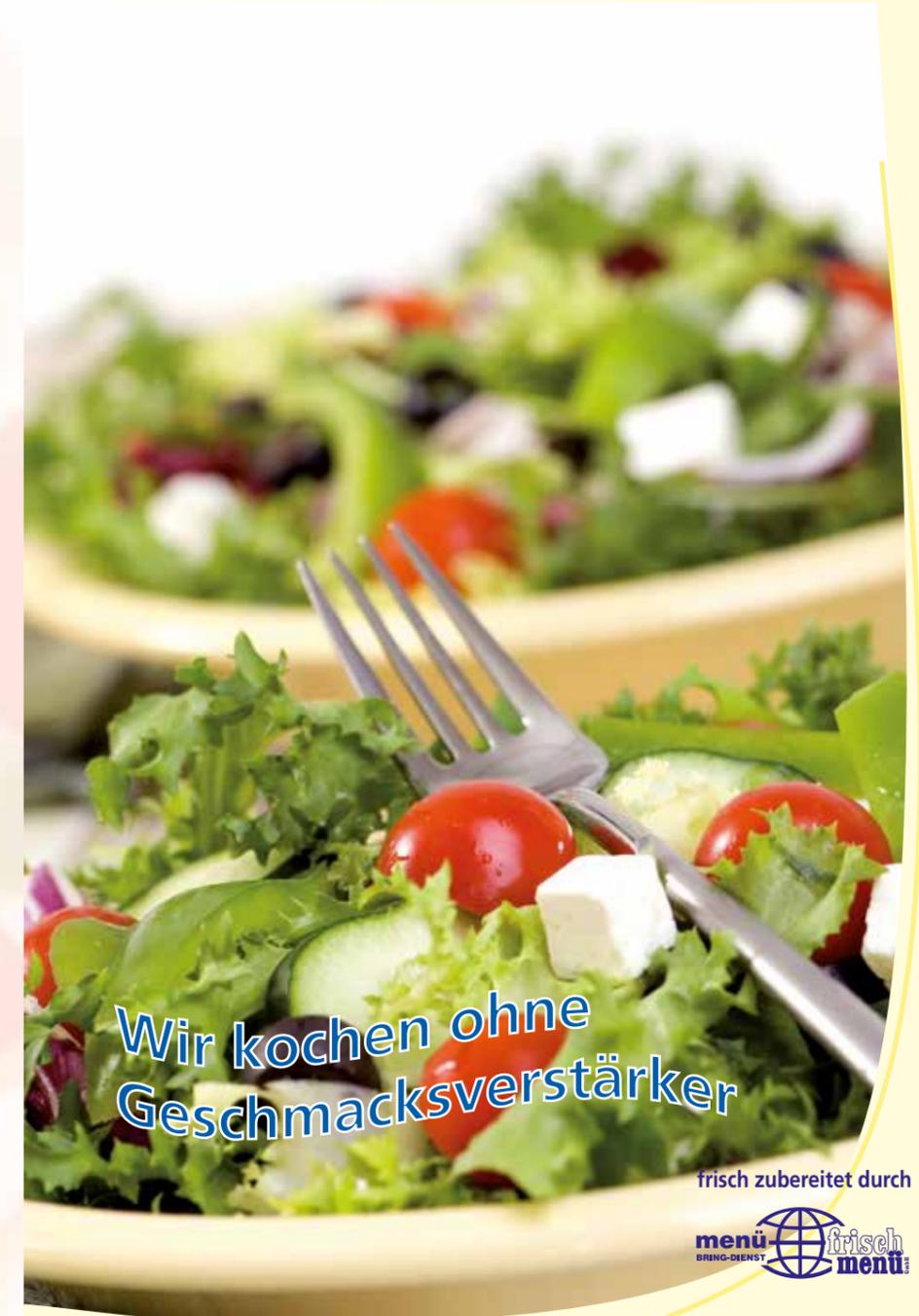
Straße

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](http://www.alfeld.paritaetischer.de) · [ear.alf@paritaetischer.de](mailto: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](http://www.fm-teistungen.de)

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
<b>Mo</b> 20.04.	<b>Erbsensuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Obst <b>59,2 KH*</b> AI	<b>Hähnchen-Nuggets<sup>(9)</sup></b> mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Obst <b>48,2 KH*</b> AGIJ	<b>Bandnudeln</b> mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Obst <b>71,8 KH*</b> AGI	<b>Kartoffelpuffer<sup>(6)</sup></b> mit Apfelmus <b>67,6 KH*</b> A	<b>Rinderhacksteak</b> mit Soße, Rahmgemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <b>50,6 KH*</b> ACFGJ	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>49,0 KH*</b> ACGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing <b>8,4 KH*</b> CDG
<b>Di</b> 21.04.	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomaten-Schinkensoße <sup>(3)</sup> , dazu Pudding <b>88,6 KH*</b> AI	<b>paniertes Kotelett</b> mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>54,8 KH*</b> ACFGJ	<b>Hähnchenragout</b> in Rotwein-Zwiebelsoße <sup>(10)</sup> , mit Kartoffelpüree, dazu Pudding <b>38,6 KH*</b> AGI	<b>Gemüse-Reispfanne</b> mit fruchtiger Currysoße, dazu Pudding <b>17,4 KH*</b> AGI	<b>Pöckelbraten<sup>(3)</sup> vom Schwein</b> mit Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Pudding <b>39,8 KH*</b> AGIJ	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>48,0 KH*</b> ACGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing <b>8,4 KH*</b> CDG
<b>Mi</b> 22.04.	<b>Schweinegulasch</b> dazu Nudeln und Obst <b>45,9 KH*</b> ACGI	<b>paniertes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat <b>51,6 KH*</b> ADGI	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat <b>42 KH*</b> AGIJ	<b>Tomatensuppe</b> mit Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot <b>90,9 KH*</b> AGI	<b>Kohlroulade</b> mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Nachtisch <b>53,3 KH*</b> ACGIJ	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>49,0 KH*</b> ACGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing <b>8,4 KH*</b> CDG
<b>Do</b> 23.04.	<b>Frikadelle</b> in Bratensoße, mit Erbsen natur und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>55,6 KH*</b> AGIJ	<b>Feuertopf</b> (scharfer mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben <sup>(3)</sup> , dazu 1 Brötchen <b>78,1 KH*</b> AI	<b>Putengeschnetzeltes Stroga- noff Art</b> (mit Gurke <sup>(4)</sup> , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Dessert <b>49,7 KH*</b> AGIJ	<b>Vollkornnudeln</b> mit Spinat-Käse-Sahnesoße, dazu Dessert <b>76,3 KH*</b> ACGI	<b>Schollenfilet<sup>(5)</sup> Finkenwerden Art</b> (mit Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln) auf Blattspinat, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> <b>46,9 KH*</b> ADGI	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>48,0 KH*</b> ACGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing <b>8,4 KH*</b> CDG
<b>Fr</b> 24.04.	<b>Reisbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch) <b>84,2 KH*</b> AG	<b>Hühnersuppentopf</b> mit Erbsen, Karotten, Reis und Fleischeinlage, dazu Dessert <b>35,7 KH*</b> ACGI	<b>Bratwurst Thüringer Art</b> in feiner Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf <b>37,7 KH*</b> AIJ	<b>NEU Gemüse-Köttbullar</b> mit Reis und Käse-Paprikasoße, dazu Dessert <b>67,7 KH*</b> ACGI	<b>Mutzbraten vom Schwein</b> mit Schwarzbiersoße <sup>(10)</sup> , Sauerkraut und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert <b>45,6 KH*</b> AGIJ	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup <b>49,0 KH*</b> ACGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing <b>8,4 KH*</b> CDG
<b>Sa</b> 25.04.			<b>grüne Bohnensuppe</b> mit Schweinefleisch und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert <b>32,9 KH*</b> AI	<b>2 Eierkuchen</b> (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert <b>108,4 KH*</b> ACGI	<b>Schweinenackenbraten</b> in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert <b>43,5 KH*</b> AIJL	<b>Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen:</b> <b>Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/></b> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)  <b>Allergene:</b> 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 <b>Zusatzstoffe:</b> 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	
<b>So</b> 26.04.			<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert <b>42,2 KH*</b> AGI	<b>Blumenkohl-Käse- Medaillon</b> mit Buttersoße und Püree, dazu Dessert <b>56,7 KH*</b> ACGI	<b>Burgunder Braten<sup>(3)</sup></b> in Bratenjus, mit Brokkoli und Klöße, dazu Dessert <b>75,3 KH*</b> 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!**