

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

18. Woche vom 27.04. bis 03.05.2020

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



18. Woche vom 27.04. bis 03.05.2020

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

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 27.04.	Möhrensuppe mit Kasslerfleisch ⁽³⁾ , dazu Obst 39,6 KH* AI	gebratene Fleischklößchen mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 46,9 KH* ACGI	Schweinenackensteak in Zwiebelsoße, mit Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 53,1 KH* AGI	vegetarische Paprikaschote (mit einer Soja-Weizenfüllung) in Tomatensoße und Püree, dazu Obst 52,0 KH* ADFGIJ	paniertes Schweineschnitzel Champignons à la crème, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 66,6 KH* ACGI	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Ananasstücke) dazu Milchbrötchen 53,3 KH* ACGI	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG
Di 28.04.	Currybockwürstchen^(3,6,7) in Currysoße, mit Kartoffelpüree, dazu Krautsalat 65,3 KH* AGI	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkraut), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 41,1 KH* AI	Heringsfilet⁽⁵⁾ nach „Hausfrauenart“ in Dill-Sahne, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert(2Folien) 56,4 KH* CDGJ	Kartoffeltaschen gefüllt mit Quark und Kräutern, dazu Schnittlauchsoße, Dessert 54,0 KH* AGI	Putenroulade gefüllt mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, Soße, Möhregemüse und Reis, dazu Dessert 57,0 KH* ACI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette 76,8 KH* CGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG
Mi 29.04.	Soljanka^(3,4) dazu Toastbrot und Obst 33,6 KH* AGIJ	paniertes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree, dazu Möhrensalat 61,1 KH* ADGI	gegrillte Hähnchenbrust in feiner Soße, mit Rotkohl ⁽⁴⁾ und Reis 67,7 KH* AGI	Kräuterquark mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ provenzalischer Art, dazu Obst 49,7 KH* ACGI	Braumeistersteak dazu Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ mit Zwiebeln, Rosenkohl und Spätzle, dazu Obst 66,0 KH* ACI	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Ananasstücke) dazu Milchbrötchen 53,3 KH* ACGI	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG
Do 30.04.	Graupensuppe mit Schweinefleisch, Gemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu 1 Scheibe Brot 37,9 KH* AI	NEU Putenrollbraten mit Soße, dazu Blumenkohl mit brauner Butter und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 43,7 KH* AGI	Chili con Carne (Schweinefleisch) mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis und Nachtisch 69,1 KH* AFI	Vanille-Grießbrei mit warmen Sauerkirschen dazu Zucker und Zimt 104,6 KH* AGI	Kasslerbraten⁽³⁾ mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 42,9 KH* AIJL	Geflügelsalat mit Butter und Baguette 76,8 KH* CGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG
Fr 01.05.	Maifeiertag		Jungschweinebraten mit Soße, Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 36,3 KH* AGIJ	Spaghetti Napoli mit ital. Tomatensoße, dazu Parmesankäse und Dessert 81,8 KH* AGIJ	geb. Leberkäse mit Soße, Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 41,7 KH* ADG		
			bunter Gemüseeintopf mit Würfelpotato ⁽⁶⁾ und Schweinefleisch, dazu Joghurt 34,3 KH* AI	vegetarischer Gemüseeintopf mit Würfelpotato ⁽⁶⁾ , Karotten, Erbsen, Kohlrabi und Lauch, dazu Joghurt 28,7 KH* AI	Hacksteak in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Joghurt 92,2 KH* ACGI	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!)	
			Hähnchenbrust natur mit Geflügelcremesoße, Möhregemüse und Reis, dazu Pudding 52,9 KH* AGI	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 64,6 KH* AFCl	Rinderbraten mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 50,4 KH* AFGI	Allergene: A=Weizengluten; A1=Roggengluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdrüsse; 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).

Sa 02.05.
So 03.05.



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!