

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

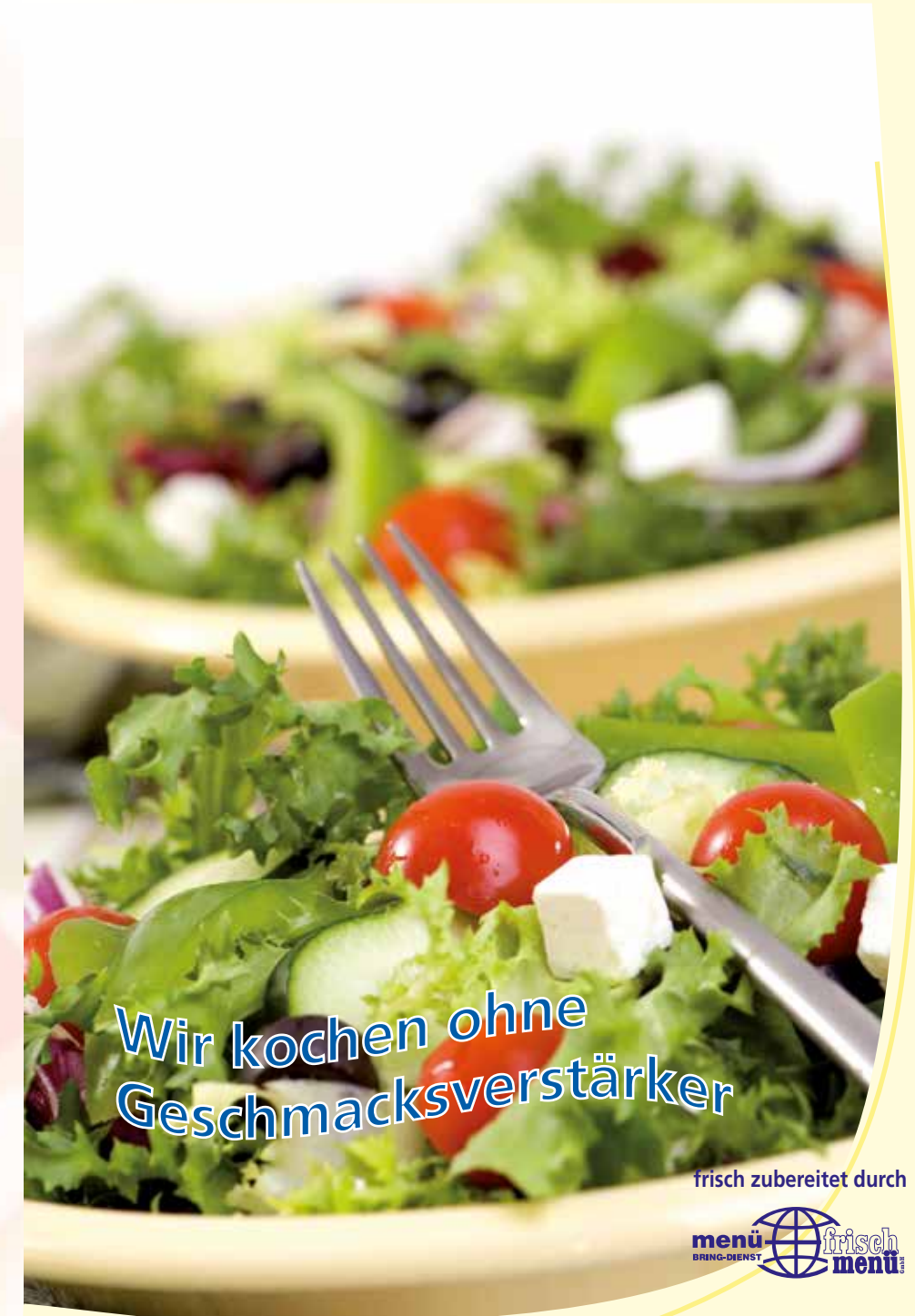
Straße

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

01.06. bis 07.06.2020 | 23. Woche

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



01.06. bis 07.06.2020 | 23. Woche

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

| | Menü I | Menü II | Menü III das Leichte | Vegetarisch | Extra Menü | Kaltmenü | Salat |
|---------------------|---|---|---|---|--|--|---|
| Mo 01.06. | Pfingstmontag | Pfingstmontag | gedünstete Hähnchenbrust in Geflügelsoße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 53,3 KH* AI | vegetarische Kohlroulade in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 55,1 KH* ACFI | Schweineroulade mit Hackfleischfüllung dazu Soße, Speckbohnen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 49,5 KH* AGI | Pfingstmontag | Pfingstmontag |
| Di 02.06. | Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkraut), Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Joghurt 41,1 KH* AI | Currybockwürstchen ^(3,6,7) in Curryketchupsoße, mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree 58,2 KH* AGI | gedünstetes Seelachsfilet ⁽⁵⁾ in Dillrahmsoße mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Joghurt 39,4 KH* ADGI | Gemüse Frikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sauerrahmsoße und Reis, dazu Joghurt 67,2 KH* ACFI | Westernpfanne kl. Hacksteak und kl. Bratwurst auf mex. Gemüse (Kidneybohnen, Paprika, Mais), dazu Zwiebelpüree 91,1 KH* AGIJ | Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 51,1 KH* ACGJ | Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* CG |
| Mi 03.06. | Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch) 103,8 KH* G | Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Eierstich und Gemüse, dazu Brötchen 62,8 KH* ACGI | gekochte Klopse in Kräuter-Cremesoße, mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 53,9 KH* AGI | Eieromelett auf Porreegemüse mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 55,9 KH* AGI | Schweineleber „Berliner Art“ mit einer Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, dazu Obst 40,4 KH* AGI | Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 46,9 KH* ACGJ | Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* CG |
| Do 04.06. | Kohlrabi-Möhreneintopf mit Kasslerfleisch ⁽³⁾ , dazu Obst 39,6 KH* AI | Rinderbolognese (Rinderhackfleisch mit Tomaten-Kräutersoße), dazu Nudeln, Obst 53,6 KH* AGI | Partyfrikadellen auf Schwarzwurzeln, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 57,4 KH* ACGIJ | Kartoffel⁽⁶⁾-Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Obst 39,0 KH* ACGI | Schweinesteak mit Zwiebel-Senfsoße, Rosenkohl mit br. Butter und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 42,1 KH* ACGIJ | Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 51,1 KH* ACGJ | Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* CG |
| Fr 05.06. | Serbischer Bohneneintopf mit Bockwurstscheiben ^(3,6,7) , dazu 1 Scheibe Brot 77,7 KH* AGI | Jungschweinebraten in Soße, mit Erbsen und Möhren, Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 42,8 KH* AGI | Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 39,5 KH* ACGI | Spaghetti mit veg. Bolognesesoße, dazu Parmesankäse und Obst 78,0 KH* AI | Münchener Weißwurst auf Weißkohl, mit Kartoffelpüree, dazu süßer Senf 58,4 KH* AGIJ | Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 46,9 KH* ACGJ | Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* CG |
| Sa 06.06. | 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). | | Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Schweinefleisch, Weißkohl und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Joghurt 30,2 KH* AI | Gemüse-Reispfanne mit Kräuter-Cremesoße, dazu Joghurt 66,1 KH* AGI | Schweinebraten in Soße, mit Blumenkohl und Kartoffelpüree, dazu Joghurt 38,9 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 07.06. | | | Putengulasch mit Buttererbsen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 47,7 KH* AGI | vegetarische Paprikaschote mit einer Soja-Weizenfüllung, Tomatensoße und Risotto, dazu Pudding 73,3 KH* ACFIJ | Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln in Bratensoße, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Klöße, Pudding 72,7 KH* ACGI | 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 Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmitteln (Saccharin); 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol; 11=mit Zitronensäure | |



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!