

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

08.06. bis 14.06.2020 | 24. Woche

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



08.06. bis 14.06.2020 | 24. 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 08.06.	grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ und 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Graubrot 60,1 KH* AI	2 Geflügelfrikadellen mit Geflügelsoße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 40,4 KH* ACGIJ	Hähnchen Medaillons Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Cremesoße, Möhrengemüse und Spätzle 67,2 KH* ACGI	Champignonpfanne mit Kräutersoße und Spätzle, dazu Nachtisch 53,7 KH* ACGI	Wirsingroulade in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 49,3 KH* ACGIJ	6 Hähnchennuggets mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Joghurtdip 51,3 KH* ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter salatmischung, dazu French Dressing 29,9 KH* G
Di 09.06.	Farfalle Nudeln mit Schinkenwürfeln ⁽³⁾ (Kochschinken) in Tomatensoße, dazu Dessert 83,8 KH* ACI	paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 39,1 KH* ACGI	Hühnersuppentopf mit Reis, Eierstich und Gemüse, dazu Dessert 23,3 KH* ACGI	2 Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesoße und Dessert 110,8 KH* ACFG	Thüringer Schüsselsülze^(3,6) mit Remouladensoße ⁽⁴⁾ und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 57,6 KH* ACGJ	3 Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf 31,4 KH* ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter salatmischung, dazu French Dressing 29,9 KH* G
Mi 10.06.	Linseneintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Brötchen 84,5 KH* AI	Hackbraten in Rahmsoße, mit Gabelspaghetti, dazu Pudding 76,7 KH* ACGIJ	gedünstete Scholle⁽⁵⁾ mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Rote Beete ⁽⁴⁾ 43,7 KH* ADGI	Schnittlauchquark mit provenzalischen Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 44 KH* AGI	Schnitzel mit Champignonsoße, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 54,9 KH* ACGI	6 Hähnchennuggets mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Joghurtdip 51,3 KH* ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter salatmischung, dazu French Dressing 29,9 KH* G
Do 11.06.	Würstchengulasch^(3,6,7) mit Paprikastreifen, Gewürzgurke ⁽⁴⁾ , und Püree, dazu Obst 49,7 KH* AGI	Schweinelachsbraten in Bratensoße, mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 53,3 KH* AGIJ	bunter Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben ⁽⁶⁾ und Käse überbacken, dazu Obst 55,2 KH* ACGI	Nudelpfanne in Tomatensoße, mit buntem Gemüse und Hirtenkäse, dazu Obst 86,2 KH* ACGI	Heringsfilet⁽⁵⁾ nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Sahnesoße, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Obst (2 Folien) 53 KH* CDGJ	3 Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf 31,4 KH* ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter salatmischung, dazu French Dressing 29,9 KH* G
Fr 12.06.	Schokopuddingsuppe mit Milchbrötchen und Obst (vegetarisch) 45 KH* AGIJ	paniertes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Reis, dazu Karotten-Apfelsalat 82 KH* ADGI	Spanferkelbraten⁽³⁾ in Soße, mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 51,4 KH* AI	Gemüsemaultaschen mit Kräuterrahmsoße, dazu Karotten-Apfelsalat 65,9 KH* ACGI	Hähnchenkeule mit Zitronen-Thymiansoße, Möhrengemüse und Püree 36,4 KH* AGI	6 Hähnchennuggets mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Joghurtdip 51,3 KH* ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter salatmischung, dazu French Dressing 29,9 KH* G
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 13.06.	Erbseintopf mit Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Obst 55,8 KH* AGI	vegetarischer Erbseintopf dazu Obst 53,8 KH* AI	gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Rahmsoße und Reis, dazu Obst 72,5 KH* AFGI	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 14.06.	Geflügelbratwurst auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 40,1 KH* AI	Gemüse- Knusperfrikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 65,7 KH* AFGI	Hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 51 KH* AFGIJ	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		



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!