

MENÜPLAN 10.08. bis 16.08.2020 | 33. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 10.08.2020	grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ und 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Graubrot 60,1 KH* AI	Geflügelfrikadellen mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree 40,4 KH* ACGIJ	Hähnchen Medaillons Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Cremesoße, Erbsengemüse 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	3 Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf 31,4 KH* ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, buntem Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* G	Blattsalat dazu Joghurt Dressing 7,9 KH* CG	Käse- Kuchen 36,4 KH* ACG
Dienstag, 11.08.2020	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	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	6 Hähnchennuggets mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Joghurtdip 51,3 KH* ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, buntem Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* G	Gurken- salat 11,8 KH* L	Mohn- Streusel- Kuchen 13,0 KH* G
Mittwoch, 12.08.2020	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	3 Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf 31,4 KH* ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, buntem Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* G	Rote Bete Salat 6,8 KH*	Vanille Pudding 22,2 KH* G
Donnerstag, 13.08.2020	Würstchengulasch^(3,6,7) mit Paprikastreifen und Gewürzgurke ⁽⁴⁾ , 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	6 Hähnchennuggets mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Joghurtdip 51,3 KH* ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, buntem Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* G	Blattsalat dazu Joghurt Dressing 7,9 KH* CG	Russischer Zupf- kuchen 46,5 KH* ACG
Freitag, 14.08.2020	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	3 Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf 31,4 KH* ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, buntem Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,3 KH* G	Karotten- Apfelsalat 17,5 KH*	Apfel- kuchen 34,2 KH* ACGH
Samstag, 15.08.2020			Erbseintopf mit Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Joghurt 55,8 KH* AGI	vegetarischer Erbseintopf dazu Joghurt 53,8 KH* AI	gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Rahmsoße und Reis, dazu Joghurt 72,5 KH* AFGI				
Sonntag, 16.08.2020			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	Rinderbraten mit Soße, Rotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 50,6 KH* AFGIJ				

Wir wünschen
guten Appetit!



Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.

Allergene: A1=Weizengluten; A2=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 Süßungsmittel (Saccharin); 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol; 11=mit Zitronensäure

Änderungen vorbehalten!
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.fm-teistungen.de

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

Bürozeiten Alfeld: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Telefon: 0 51 81 / 84 35-11
Telefax: 0 51 81 / 84 35-20

Unsere Preise sind inklusiv 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 €
Beilagensalat*	1,90 €
Nachtisch*	1,90 €

* 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.

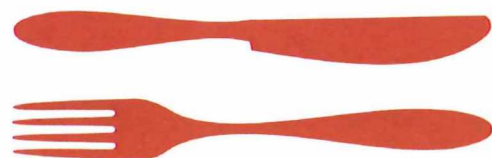
Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 9:30 Uhr.

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.

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



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

 **DER PARITÄTISCHE**
Alfeld

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

 **DER PARITÄTISCHE**
Alfeld

Ihre Speisekarte



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

10.08. bis 16.08.2020 | 33. Woche