

MENÜPLAN 17.08. bis 23.08.2020 | 34. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 17.08.2020	Nudelsuppe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich, dazu Brötchen 62,9 KH* ACGI	Geflügel- Cevapcici mit Letschosoße und Reis, dazu Dessert 69,5 KH* ACGIJ	gedünstete Hähnchenbrust in Geflügelcremesoße, mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 54,4 KH* AGI	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Dessert 101,8 KH* ACFGH	gekochtes Rindfleisch in Apfel- Meerrettichsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senfgurke ⁽⁴⁾ 45,9 KH* ACGIJ	Geflügelsalat mit Baguette 53,3 KH* CGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu Joghurt Dressing 29,9 KH* G	Geflügel-salat 10,1 KH* CGJ	Wiener Apfelkuchen 36,0 KH* ACG
Dienstag, 18.08.2020	Grießbrei mit warmen Pfirsichwürfeln, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch) 114,2 KH* AGI	paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 74,1 KH* ACGI	gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Senfrahmssoße, Erbsen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 52,1 KH* ADGIJ	Zucchini Vital mit Gemüse-Käsefüllung, Tomatensoße und Reis, dazu Nachtisch 83,8 KH* AGI	Partyfrikadellen auf Schwarzwurzeln, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 52,2 KH* ACGIJ	TIPP Schwarzwälder Quarkpokal (Vanillequark mit Kirschen und Schokostreuseln) 76,8 KH* ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu Joghurt Dressing 29,9 KH* G	bunter Salatmix dazu French Dressing 7,9 KH* G	Vanille Quark 26,8 KH* G
Mittwoch, 19.08.2020	buntes Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren), dazu Reis und Obst 58,1 KH* AGI	Pfannenfrikadelle dazu Soße mit Dijon-Senf verfeinert, Blumenkohlgemüse und Püree 48,5 KH* ACGIJ	Kessulgulasch (Eintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾), dazu Obst 33,6 KH* AI	Brokkoli mit Käse-Sahnesoße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 53,6 KH* ACGIL	—	Geflügelsalat mit Baguette 53,3 KH* CGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu Joghurt Dressing 29,9 KH* G	bunter Salatmix dazu French Dressing 7,9 KH* G	Grießbrei 36,9 KH* AG
Donnerstag, 20.08.2020	Eier in bunter Senfsoße mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Rotkrautsalat (vegetarisch) 55,3 KH* ACGIJ	Hackfleisch-Pfanne mit Mais und Kidneybohnen, dazu Nudeln und Dessert 89,9 KH* AGI	gegrillte Hähnchenbrust mit grüner Pfefferrahmssoße, Möhrengemüse und Spätzle 34,3 KH* AGI	weiße Klopse aus Soja und Weizengrieß, in Petersiliensoße mit Möhrengemüse und Gemüseris 83,8 KH* ACFGIL	Dicke Rippe vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf und Dessert 34,1 KH* AIJ	TIPP Schwarzwälder Quarkpokal (Vanillequark mit Kirschen und Schokostreuseln) 76,8 KH* ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu Joghurt Dressing 29,9 KH* G	Rotkraut-salat 12,6 KH* L	Rhabarber-Erdbeer-Kuchen 40 KH* ACG
Freitag, 21.08.2020	Spiralnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren, Brokkoli und Champignons), dazu Obst (vegetarisch) 78,9 KH* AGI	Backfische⁽⁵⁾ mit Kartoffelsalat (kalt) und Obst 63,1 KH* ADGIJ	Schweinebraten in feiner Bratensoße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 34,9 KH* AGI	bunte Kartoffelsuppe⁽⁶⁾ mit frischen Kräutern, dazu Weißbrot und Obst 42,7 KH* AFGI	Backhähnchenkeule mit Soße, Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 49,6 KH* AGI	Geflügelsalat mit Baguette 53,3 KH* CGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu Joghurt Dressing 29,9 KH* G	bunter Salatmix dazu French Dressing 7,9 KH* G	Käse-Sahne-Kuchen mit Mandarinen 29 KH* ACG



Samstag, 22.08.2020		Steckrübeneintopf mit Kasslerfleisch ⁽³⁾ dazu Fruchtojoghurt 32,1 KH* AGI	Sellerieschnitzel mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt 63,2 KH* AGI	Schweinegulasch mit frischen Champignons und Fusilli Nudeln, dazu Fruchtojoghurt 73,9 KH* AGI
Sonntag, 23.08.2020		Hähnchenroulade mit Brokkolifüllung, Soße, Frühlingsgemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 59,3 KH* AGI	vegetarische Paprikaschote (mit einer Soja-Weizenfüllung), in Tomatensoße, mit Püree, dazu Dessert 61,1 KH* ACFGIL	Brabanter Kasslerbraten⁽³⁾ (mit Backpflaumen) in feiner Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 62,8 KH* AGI

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 €
Nachtsch*	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.

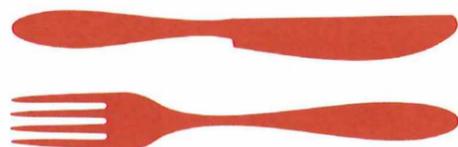
Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 9:30 Uhr.

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: 0 51 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

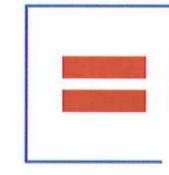
 **DER PARITÄTISCHE**
Alfeld

Name

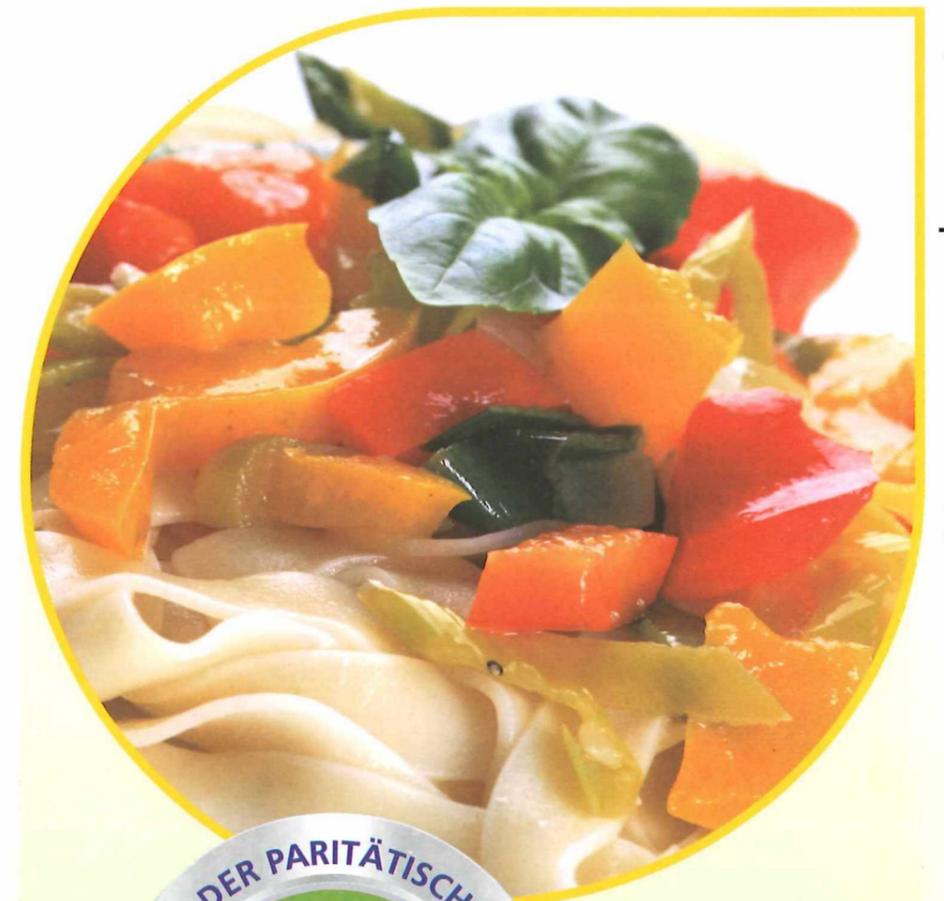
Straße

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

17.08. bis 23.08.2020 | 34. Woche