

# MENÜPLAN 07.09. bis 13.09.2020 | 37. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtsch
Montag, 07.09.2020	<b>Reissuppe</b> mit Fleischbällchen, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 67,7 KH* ACGI	<b>Eierkuchen</b> mit Vanillesoße, dazu Dessert (vegetarisch) 92,8 KH* ACFGH	<b>paniertes Schweineschnitzel</b> mit Rahmsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 59,5 KH* ACGI	<b>Brokkoli-Nuss-Ecke</b> mit Holländischer Soße und Reis, dazu Dessert 79,3 KH* ACGI	<b>Münchener Weißwurst</b> auf Bayrisch Kraut, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu süßer Senf 58,4 KH* AGIJ	<b>Quarktöpfchen</b> (Vanillequark mit Erbeerpüree) dazu Milchbrötchen 76,8 KH* ACGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG	<b>Bunter Blattsalat</b> dazu Joghurt Dressing 7,9 KH* CG	<b>Kirsch-Sandkuchen</b> 36,0 KH* ACG
Dienstag, 08.09.2020	<b>ital. Tomatenragout</b> mit Kräutern und Makkaroni, dazu Farmersalat (vegetarisch) 90,4 KH* ACGI	<b>Chinapfanne</b> (Schweinefleisch mit Chinagemüse), Reis, dazu Dessert 57,8 KH* ACFGJ	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, mit Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 43,5 KH* AI	<b>vegetarischer Erbseneintopf</b> mit Grießklößchen, dazu Dessert 77,5 KH* AI	<b>Rahmgeschnetzeltes</b> mit Champignons „Züricher Art“, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und Klöße, Dessert 65,6 KH* AGI	<b>NEU Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat und Ketchup 51,7 KH* CGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG	<b>Farmer Salat</b> 11,8 KH*	<b>Vanillequark</b> 26,8 KH* G
Mittwoch, 09.09.2020	<b>buntes Hühnerfrikassee</b> mit Reis, dazu Obst 85,1 KH* AGI	<b>Schweinelachsbraten</b> in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 39,0 KH* AGI	<b>hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Tomatenstücken, dazu 1 Scheibe Brot 66,2 KH* AFI	<b>Blumenkohl</b> mit Bechamelsauce und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 46,6 KH* AGI	—	<b>Quarktöpfchen</b> (Vanillequark mit Erbeerpüree) dazu Milchbrötchen 76,8 KH* ACGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG	<b>Bunter Blattsalat</b> dazu Joghurt Dressing 7,9 KH* CG	<b>2 Donuts</b> 1x pinkie 1x Schoko 28,8 KH* ACG
Donnerstag, 10.09.2020	<b>Linseneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> und Dessert 55,5 KH* AGI	<b>Zigeuner Hackbraten</b> mit Letschosoße und Bandnudeln, Dessert 45,9,0 KH* AI	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Brokkoli und Reis, dazu Dessert 61,2 KH* AGI	<b>Bandnudeln</b> mit Soja-Bolognese, dazu Dessert 78,0 KH* AFI	<b>Zwiebelrostbraten</b> in Bratensoße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 46,6 KH* AFGI	<b>NEU Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat und Ketchup 51,7 KH* CGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG	<b>Bunter Blattsalat</b> dazu Joghurt Dressing 7,9 KH* CG	<b>Vanille-Birnen-Joghurt</b> 13,6 KH* G
Freitag, 11.09.2020	<b>Gemüseplatte „Naturell“</b> (Brokkoli, Möhren, Schwarzwurzeln, Bohnen) mit br. Butter, Kartoffelpüree, Obst 37,5 KH* AGI	<b>Backfischhappen<sup>(5)</sup></b> mit Gemüsestreifen in Dill-Cremesoße und Püree, dazu Obst 73,1 KH* ADGI	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Rote-Bete-Salat <sup>(4)</sup> 67,1 KH* ACGIJ	<b>Vanillepuddingsuppe</b> dazu Milchbrötchen und Obst (vegetarisch) 78,4 KH* AFGIK	<b>Hähnchenroulade</b> mit Brokkolifüllung, Soße, Möhrenscheiben und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 42,4 KH* AGI	<b>Quarktöpfchen</b> (Vanillequark mit Erbeerpüree) dazu Milchbrötchen 76,8 KH* ACGJ	<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG	<b>Rote Bete Salat</b> 6,8 KH* CG	<b>Erdbeer-Sahne-Schnitte</b> 40,6 KH* ACG

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 12.09.2020		<b>westfälische Kartoffelsuppe<sup>(6)</sup></b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Dessert 43,2 KH* AI	<b>Spaghetti</b> mit Pilzrahmsauce, dazu Dessert 78,4 KH* AGI	<b>Bratwurst</b> auf Sauerkraut, mit Zwiebelpüree, dazu Senf und Dessert 27,9 KH* AGIJ
Sonntag, 13.09.2020		<b>Rinderbraten</b> in Soße, mit Rotkohl <sup>(4)</sup> und Klößen, dazu Dessert 60,6 KH* AFGI	<b>Gemüse Schnitzel</b> aus Gartengemüse und Dinkelkörnern, Schnittlauchsoße und Reis, dazu Dessert 78,2 KH* ACG	<b>Kasslerbraten<sup>(3)</sup></b> in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 52,5 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](http://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.

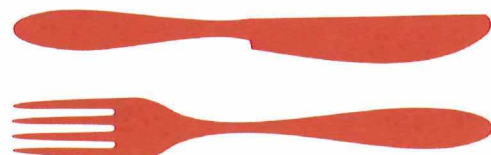
Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 9:30 Uhr.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

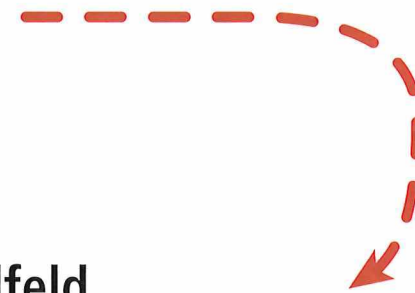
Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter [www.alfeld.paritaetischer.de](http://www.alfeld.paritaetischer.de) und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 14:00 Uhr unter der Telefonnummer: 051 81/84 35-11.

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

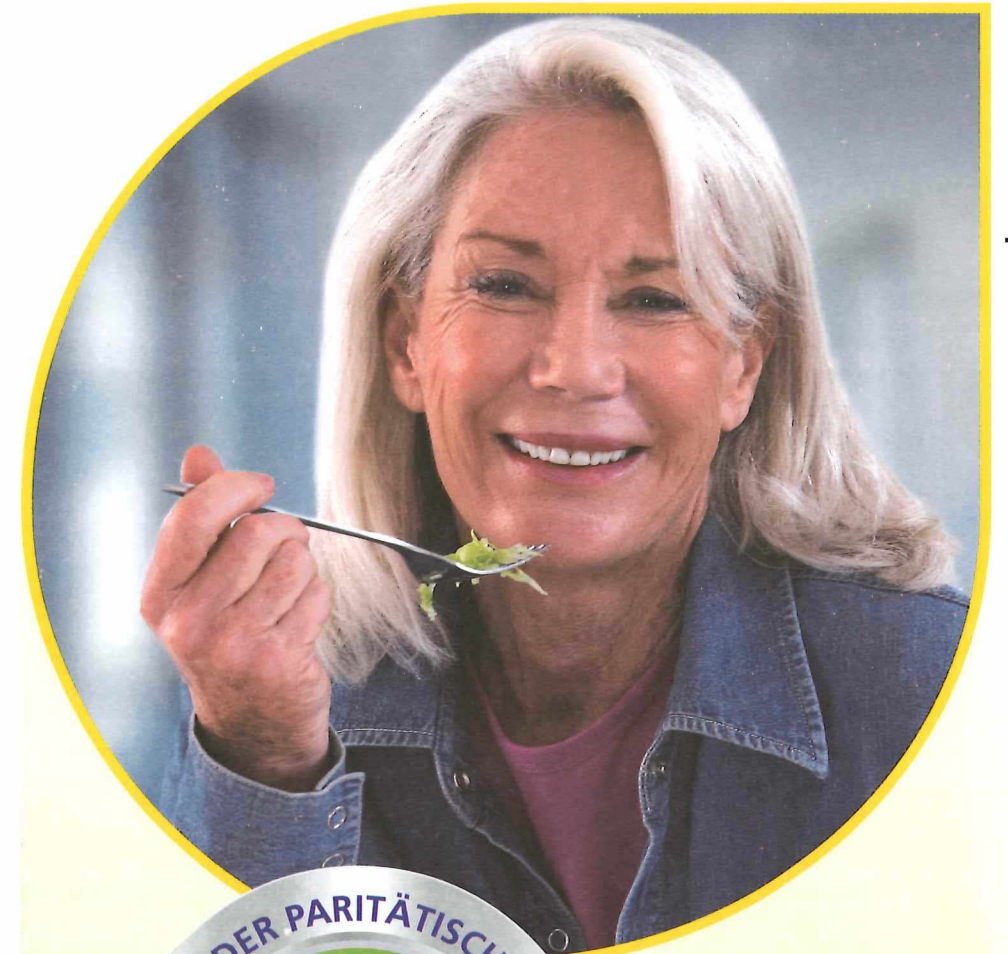
Straße

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](http://www.alfeld.paritaetischer.de) · [ear.alf@paritaetischer.de](mailto:ear.alf@paritaetischer.de)

07.09. bis 13.09.2020 | 37. Woche