

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü I	7,05 €
Menü II	7,05 €
das Leichte	7,05 €
Vegetarisch	6,90 €
Extra Menü	8,50 €
Kaltmenü	6,50 €
Salat	5,90 €
kl. Salat *)	1,80 €



\*) 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](http://www.alfeld.paritaetischer.de) und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 14:00 Uhr unter der Telefonnummer: 05181 / 8435-11.

# 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.: 05181 / 8435-11 • Fax 05181 / 8435-20  
[www.alfeld.paritaetischer.de](http://www.alfeld.paritaetischer.de) • [ear.alf@paritaetischer.de](mailto:ear.alf@paritaetischer.de)

38. Woche vom 16.09. bis 22.09.2019

5 0 J A H R E  
ESSEN  
AUF RÄDERN



38. Woche vom 16.09. bis 22.09.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: [www.fm-teistungen.de](http://www.fm-teistungen.de)

\*BE-Berechnung bezieht sich auf das Menü ohne Dessert.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 16.09.	<b>Grießbrei</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch) 10,5 BE* AGI	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Karottengemüse und Reis, dazu Obst 4,2 BE* AGI	<b>Eieromelett<sup>(3)</sup></b> auf Kohlrabigemüse, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 3,7 BE* ACGI	<b>Kartoffeltaschen</b> mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Obst 7,3 BE* AGI	<b>pan. Schweineschnitzel</b> mit Soße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Eisbergsalat 6,1 BE* ACGI	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup ACGJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 17.09.	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Schinkensoße <sup>(3)</sup> , dazu Apfel-Möhrensalat 4,8 BE* ACI	<b>2 Fischfrikadellen<sup>(5,7)</sup></b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhrensalat 3,5 BE* ACDGIJK	<b>Hähnchen Medallions Hawaii</b> mit Ananas und Käse überbacken, Geflügelcremesoße und Gemüsereis, dazu Vanillepudding 5,7 BE* AGI	<b>Blumenkohl-Käse-Bratling</b> mit Petersiliensoße und Püree, dazu Vanillepudding 2,6 BE* ACGI	<b>Zwiebelrostbraten</b> in feiner Soße, Rosenkohl mit br. Butter und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Vanillepudding 3,6 BE* AGI	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup ACGJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 18.09.	<b>bunte Kartoffelsuppe<sup>(6)</sup></b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Obst 3,7 BE* AI	<b>Krautfleisch</b> (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkar- toffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 3,2 BE* AGI	<b>Rinderbraten</b> in feiner Bratensoße, mit gebundenen Erbsengemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 4,3 BE* AGIJ	<b>5 Soja- Nuggets</b> mit süß-saurer Soße und Reis, dazu Obst 6,9 BE* AFI	<b>Eichsfelder Schlachteplatte</b> (Kesselfleisch, Blut- und Leber- wurst auf Schlachte Kohl) mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Senf 3,6 BE* AGI	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup ACGJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 19.09.	<b>Bratwurst</b> mit Curry-Ketchupsoße und Püree, dazu Gurken-Bohnensalat 4,7 BE* AGI	<b>paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 6,1 BE* ACGI	<b>Gemüseintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 2,1 BE* ACFG	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,7 BE* AGI	<b>Pfannenschaschlik</b> mit Bauchspeck, Zwiebeln, Paprika und Reis, dazu Dessert 4,1 BE* G	<b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup ACGJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 20.09.	<b>6 Köttbullar</b> (schwedische Hackbällchen) mit Pilzrahmsauce und Spätzle, dazu Obst 3,3 BE* ACGI	<b>3 Eier</b> in Gemüse-Senfsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 3,1 BE* ACGIJ	<b>Schweinelachsbraten</b> mit Pilzrahmsauce, Kaisergemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 3,3 BE* AGIL	<b>Quarkkeulchen</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Obst 8,4 BE* ACGI	<b>Seelachsfilet natur</b> in Gemüse-Senfsoße, mit Kaisergemüse und Püree 2,8 BE* ADGIJ	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup ACGJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
	<b>Qualitätsversprechen:</b> Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. <b>Änderungen vorbehalten!</b> (EU-Zulassungs-Nr. TH03399)		<b>Wirsingintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Dessert 2,4 BE* AGI	<b>vegetarischer Wirsingintopf</b> dazu Dessert 2,4 BE* AGI	<b>Hacksteak vom Schwein</b> mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 3,7 BE* AGIJ	<b>Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen:</b> <b>Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/></b> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)	
			<b>Kräuterbraten</b> mit Soße, Buttererbsen und Klößen, dazu Dessert 4,0 BE* AGI	<b>Brokkoligemüse</b> mit Käse-Sahnesoße und Butterspätzle, dazu Dessert 6,2 BE* AGI	<b>Schweinegulasch ungarischer Art</b> (mit Paprika), dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 3,6 BE* AG	<b>Allergene:</b> A=Gluten; 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 <b>Zusatzstoffe:</b> 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 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!**