

# MENÜPLAN 28.09. bis 04.10.2020 | 40. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 28.09.2020	<b>Grießbrei</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch)  120,8 KH* AGI	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Karottengemüse und Reis, dazu Pudding  70,6 KH* AGI	<b>Eieromelett<sup>(3)</sup></b> auf Kohlrabigemüse, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Pudding  48 KH* ACGI	<b>Kartoffeltaschen</b> mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Pudding  69,1 KH* AGI	<b>pan. Schweineschnitzel</b> mit Soße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Kohlrabigemüse, dazu Pudding  59,7 KH* ACGI	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Nudelsalat und Ketchup  69,0 KH* ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing  29,9 KH* G	<b>Salat- mischung Hip Hop</b> mit French Dressing  7,9 KH* CG	<b>Rha- barber- Erdbeer- kuchen</b>  40,0 KH* ACG
Dienstag, 29.09.2020	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Schinkensoße <sup>(3)</sup> , dazu Obst  106 KH* ACI	<b>Fischfrikadellen<sup>(5,7)</sup></b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhrensalat  60,7 KH* ACDGIJK	<b>Hähnchen Medaillons Hawaii</b> mit Ananas und Käse überbacken, Geflügelcreme- soße und Gemüserais, dazu Obst  85,3 KH* AGI	<b>Blumenkohl-Käse- Medaillon</b> mit Petersiliensoße und Püree, dazu Obst  56,7 KH* ACGI	<b>Zwiebelrostbraten</b> in feiner Soße, Rosenkohl mit br. Butter und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst  78,1 KH* AGI	<b>Kotelett</b> mit Nudelsalat und Ketchup  67,9 KH* ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing  29,9 KH* G	<b>Apfel- Möhren- Salat</b>  17,5 KH* J	<b>Grießbrei</b>  36,9 KH* ACG
Mittwoch, 30.09.2020	<b>TIPP Bratwurst</b> mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup>  44,3 KH* AGI	<b>paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup>  72,3 KH* ACGI	<b>Gemüse Eintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert  21,9 KH* ACFGJ	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert  44 KH* AGI	<b>Pfannenschaschlik</b> mit Bauchspeck, Zwiebeln, Paprika und Reis, dazu Dessert  49,6 KH* G	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Nudelsalat und Ketchup  69,0 KH* ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing  29,9 KH* G	<b>Salat- mischung Hip Hop</b> mit French Dressing  7,9 KH* CG	<b>Kirsch Sand Kuchen</b>  36,0 KH* ACG
Donnerstag, 01.10.2020	<b>Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Obst  44,8 KH* AGI	<b>Krautfleisch</b> (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst  63,2 KH* AGI	<b>Rinderbraten</b> in feiner Bratensoße, mit gebundenen Erbsen- gemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup>  62,5 KH* AGIJ	<b>Soja- Nuggets</b> mit süß-saurer Soße und Reis, dazu Obst  87,2 KH* AFI	<b>NEU Eichsfelder Schlachteplatte</b> (Blut und Leberwurst) auf Schlachte Kohl mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf  37,6 KH* AG	<b>Kotelett</b> mit Nudelsalat und Ketchup  67,9 KH* ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing  29,9 KH* G	<b>Salat- mischung Hip Hop</b> mit French Dressing  7,9 KH* CG	<b>2 Donuts</b> pink und schoko  28,8 KH* ACG
Freitag, 02.10.2020	<b>Köttbullar</b> (schwedische Hackbällchen) mit Pilzrahmsoße und Spätzle, dazu Joghurt  39,6 KH* ACGI	<b>Eier</b> in Gemüse-Senfsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Joghurt  37,8 KH* ACGIJ	<b>Schweinelachsbraten</b> mit Pilzrahmsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup>  39,5 KH* AGIL	<b>Quarkkeulchen</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Joghurt  100,6 KH* ACGI	<b>Seelachsfilet natur</b> in Gemüse-Senfsoße, mit Kaisergemüse und Püree  33,8 KH* ADGIJ	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Nudelsalat und Ketchup  69,0 KH* ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing  29,9 KH* G	<b>Nudel- salat</b>  36,6 KH* CG	<b>Erdbeer Sahne Schnitte</b>  40,6 KH* ACG



Samstag, 03.10.2020	<b>Wirsing Eintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Dessert  54,9 KH* AGI	<b>vegetarischer Wirsing Eintopf</b> dazu Dessert  54,4 KH* AGI	<b>Hacksteak vom Schwein</b> mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  53,8 KH* AGIJ
Sonntag, 04.10.2020	<b>Kräuterbraten</b> mit Soße, Buttererbsen und Klößen, dazu Dessert  61,5 KH* AGI	<b>Brokkoligemüse</b> mit Käse-Sahnesoße und Butterspätzle, dazu Dessert  73,9 KH* AGI	<b>Schweinegulasch ungarischer Art</b> (mit Paprika), dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  52,2 KH* AG

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

**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).

**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

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.

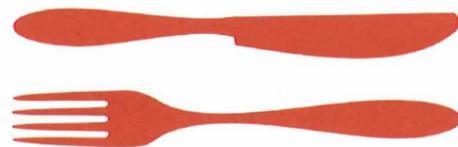
Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 9:30 Uhr.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter [www.alfeld.paritaetischer.de](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

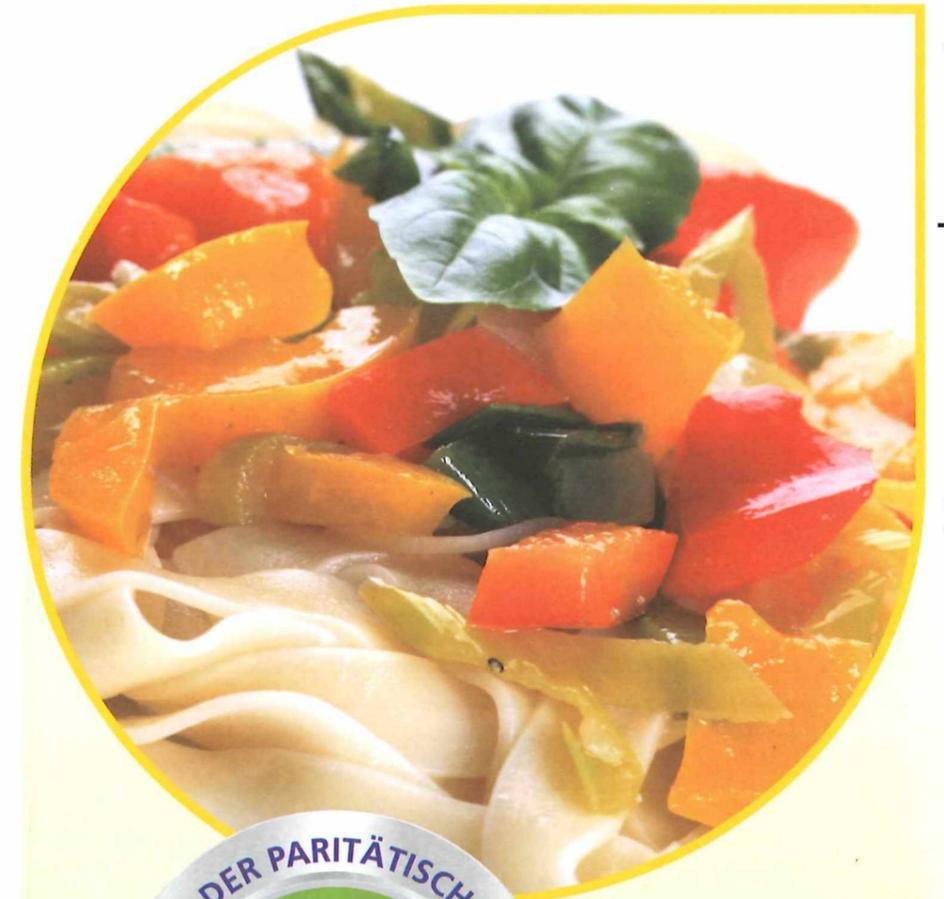
Straße

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)

28.09. bis 04.10.2020 | 40. Woche