

22.06. bis 28.06.2020 | 26. Woche

Nährwertangaben auf Anfrage.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 22.06.	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree 53,7 KH* A, C, G, I, J	Bratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 61,1 KH* I, J	Hackfleisch- Käselauchsuppe verfeinert mit Schmelzkäse ⁽¹⁺²⁾ , dazu 1 Brötchen, Dessert 62,0 KH* A, G, I	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis, Dessert 88,6 KH* A, C, F, I, J	Geflügelroulade mit Sauce Hollandaise und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,3 KH* A, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 61,9 KH* A, C, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Di 23.06.	Szgediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽²⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A, F, G, I	Fleischkäse⁽²⁾ in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A, G, I	Hähnchenstreifen in Käsecremesauce, dazu buntes Gemüserisotto 77,5 KH* A, F, G, I	NEU Gemüse- Frikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ⁽⁶⁾ und Kräuter-Dip, Dessert 46,3 KH* A, G, K	Mozzarella-Schnitzel Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,9 KH* A, C, F, G, J	Heringssalat⁽⁵⁾ mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter 51,3 KH* A, C, G, I, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Mi 24.06.	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürz- gurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 47,3 KH* A, F, G, I, J	Hähnchenbrust mit Fusilli-Nudeln und Tomatensauce 79,7 KH* A, G, I	Rindergulasch mit bunten Paprikastreifen, dazu Penne Nudeln und Eisbergsalat mit Dressing 88,7 KH* A, C, F, G, I, J	Blumenkohl im Backteig dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Cocktail-Dip, Dessert 111,2 KH* A, C, G, J	Schlemmerfilet⁽⁵⁾ „italiano“ Fischfilet mit Auflage aus Tomaten- würfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert 54,7 KH* A, C, G, J	Fruchtpokal „Sylt“ Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce ⁽¹⁾ 111,1 KH* G	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Do 25.06.	Spaghetti „Carbonara“ Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Schinkenwürfeln ⁽²⁾ 90,8 KH* A, F, G, I	NEU Backfisch- happen⁽⁵⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ (kalt, extra verpackt), dazu Ketchup ⁽²⁾ , Dessert 59,9 KH* A, C, F, G, I, J	Frikadelle „Puszta Art“ mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 60,2 KH* A, C, G, I	Vegetarischer Möhreneintopf mit frischer Petersilie und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu 1 Brötchen, Dessert 71,8 KH* A, F, I	NEU Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,0 KH* A, C, F, G, I, J	Wurstsalat⁽²⁾ „Schweizer Art“ mit Emmentaler ^(1,2) , Gewürz- gurken ⁽²⁾ und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 35,9 KH* A, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Fr 26.06.	Grobe Mettwurst⁽²⁾ auf deftigem Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf 50,2 KH* A, G, I, J	Paniertes Jägerschnitzel mit Sauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Krautsalat in saurer Sahne ⁽²⁺⁴⁾ 67,1 KH* A, G, I	Fischfilet⁽⁵⁾ auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 46,8 KH* A, G, I	NEU Knusper- Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis, Dessert 73,8 KH* A, G	Sauerbraten vom Rind mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelklöße, Dessert 68,3 KH* A, F, I, L	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel, dazu Brötchen und Butter 20,1 KH* A, B, C, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnuss- kerne auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing und Brötchen 40,9 KH* A, C, G, J, H
Sa 27.06.	Qualitätsversprechen: Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Änderungen vorbehalten! (EU-Zulassungs-Nr. HE30376) * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	Deftiger Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 88,6 KH* A, F, G, I, J	Mettbällchen auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 67,3 KH* A, C, G, I, J	Gemüsemaultaschen mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 69,1 KH* A, C, G, I, J	Thüringer Rostbrätel Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu warmer Kartoffelsalat ⁽²⁺⁶⁾ , Dessert 49,0 KH* F, I, J	Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen: Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)	
So 28.06.	Kasslerlachs⁽³⁾ mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,4 KH* A, F, G, I	Schweinebraten mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ Dessert 54,7 KH* A, G, I	Gefüllte Zucchini mit Gemüsefüllung und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce und Butterreis, Dessert 83,7 KH* A, F, G, I	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 64,0 KH* A, I, J	Allergene: 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 Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitrit- pökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxi- dationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst		



Bürozeiten Wolfsburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Telefon: 0 53 61 / 29 50 40
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü I	8,15 €
Menü II	8,15 €
das Leichte	8,20 €
Vegetarisch	8,10 €
Extra Menü	9,20 €
Kaltmenü	6,95 €
Salat	6,70 €
kl. Salat*	1,85 €



* kleinen, frischen Salat zu jedem Menü Mo.-Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

Für die Lieferung am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen werden 1,40 € Lieferaufschlag pro Lieferung berechnet.

Wichtige Bestellinformationen!

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am vorherigen Werktag bis 9:00 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von mindestens 2 Werktagen. Zu- und Abbestellungen sind am Werktag vorher möglich. An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter www.wolfsburg.paritaetischer.de und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 14:00 Uhr unter der Telefonnummer: 053 61 / 29 50 40.

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



ORIGINAL ESSEN AUF RÄDERN

vom Paritätischen Wolfsburg

- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen:

- Ambulante Pflege
- Mobiler Hilfsdienst
- Seniorenbegegnungsstätte
- KISS (Kontakt- und Informationstelle für Selbsthilfe)
- HilDe (Hilfe bei Demenz)
- Aktiv-Treff



Name

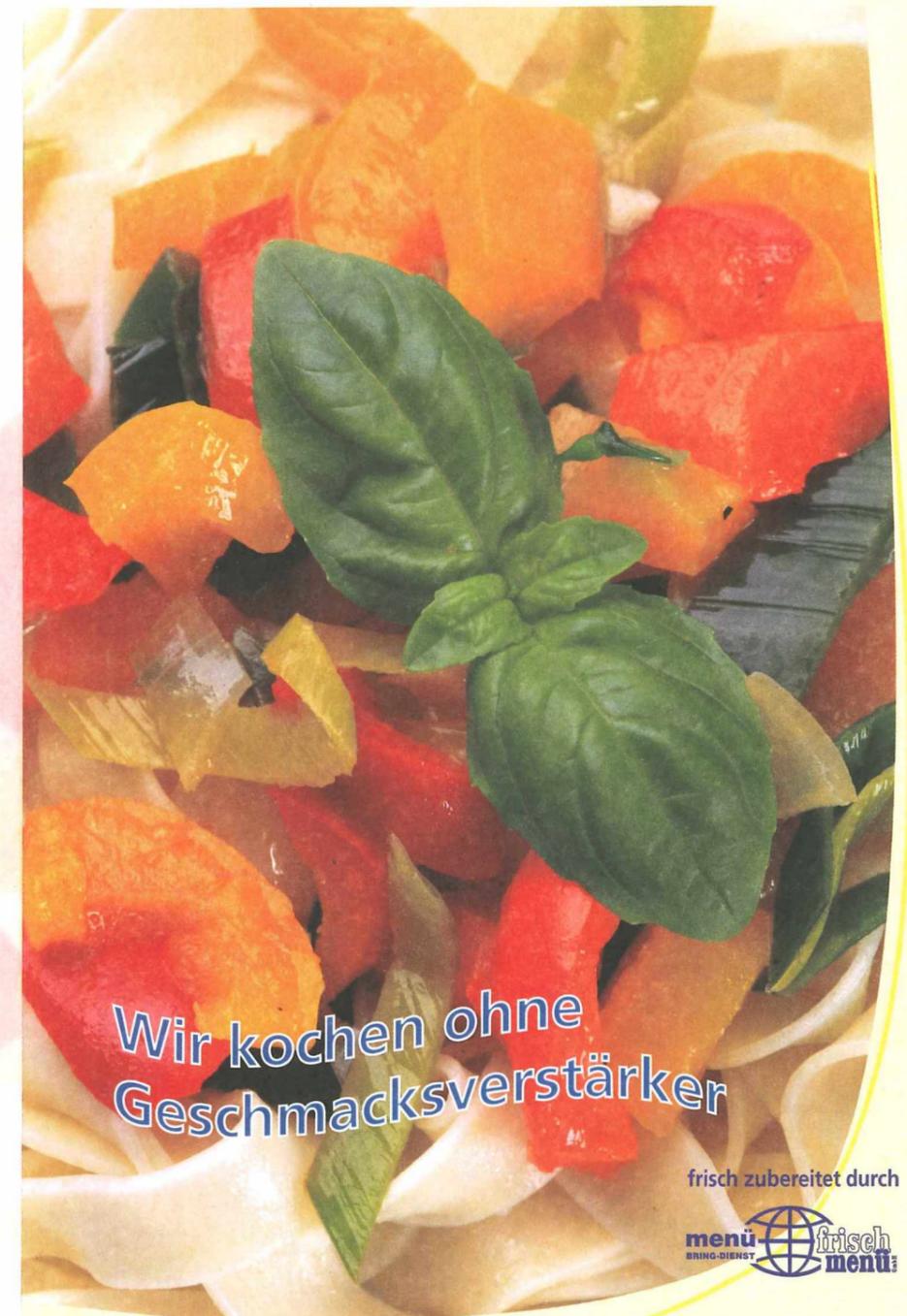
Straße

PLZ/Ort

Telefon



Ihre Speisekarte



Wir kochen ohne
Geschmacksverstärker

frisch zubereitet durch



Paritätischer Wolfsburg
Saarstraße 10a • 38440 Wolfsburg
Tel.: 053 61 / 29 50 40
www.wolfsburg.paritaetischer.de • ear.wob@paritaetischer.de

22.06. bis 28.06.2020 | 26. Woche