

9.

	Menü 1 Genießer 8,90 €	Menü 2 Klassiker 7,50 €	Menü 3 Kräftig & Deftig 7,50 €	Menü 4 Leicht & Bekömmlich 7,50 €	Menü 5 Vegetarisch 7,20 €	Menü 6 Mini 6,90 €	Menü 7 Kühl & Lecker 6,60 €	Menü 8 Salat 6,50 €
Montag 25.02.	Gebratene Geflügel-leber in Apfel-Zwiebelsoße (*Aa/F/I), Rotkohl & Salzkartoffeln, Dessert 372 KJ, 89 Kcal, 4 F, 1 ges.F, 10 KH, 4 Z, 5 E, 2 S	Gebratene Nudeln (*Aa) mit Hackfleisch (*S), Zwiebeln & Tomaten-Sahnesauce (*G), Dessert 438KJ, 131Kcal, 2,7F, 0,8ges.F, 16,2KH, 2,3Z, 6,8E, 0,5S	Schweineschnitzel (*Aa/S) mit Kräutersauce (*G), Fingermöhren & Salzkartoffeln, Dessert 181KJ, 51Kcal, 0,9F, 0,3ges.F, 7,9KH, 2,2Z, 0,8E, 1,0S	Fischfilet (*D) gedünstet auf Kokos-Gemüse-Curry (*J/L) mit Reis, Dessert 374KJ, 101Kcal, 2,1F, 1,1ges.F, 16,2KH, 1,3Z, 1,7E, 0,7S	Mediterrane Nudel-Gemüsepfanne (*Aa) mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomate & Sauce (*1) Dessert 327KJ, 98Kcal, 1F, 0,1ges.F, 15,2KH, 2,5Z, 2,7E, 0,7S	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße (*Aa/C/G/I/J), Rahmspinat und Petersilienkartoffeln, Dessert 388 KJ, 93 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 8 KH, 1 Z, 4 E, 2 S	3 gebratene Fleischklößchen (*S Aa) auf Balkanreis (*1), Krautsalat & Peperoni (*1/3), Tzatziki (*G/L), Dessert 630KJ, 153cal, 7F, 1,8ges.F, 16,9KH, 10,1Z, 4,7E, 7S	Kein Angebot
Dienstag 26.02.	Seelachsfilet (*D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Gebratene Hähnchenfilet-spitzen Chinagemüse (*1), Reis, Dessert 411KJ, 113Kcal, 0,8F, 0,1ges.F, 17,7KH, 1,7Z, 5,6E, 1,0S	Hausgemachte Frikadelle (*S Aa C) Pfeffersauce (*G), Bohnengemüse, Salzkartoffeln, Dessert 425KJ, 122Kcal, 6F, 0,6ges.F, 7,8KH, 1,5Z, 4,2E, 0,9S	Blumenkohl-Bohneneintopf (*1) mit Ingwer & Chili, Dessert 133KJ, 42Kcal, 0,7F, 0,1ges.F, 5,5KH, 1,4Z, 1,3E, 0,8S	Tortellini (*Aa G) mit Käsesauce (*2/G), Dessert 437KJ, 122Kcal, 3,3F, 1,2ges.F, 15,9KH, 1,0Z, 3,1E, 1,0S	Goldgelbes Rührei mit "Leipziger Allerlei" und Frühlingspüree (*C/G), Dessert 476 KJ, 114 Kcal, 7 F, 2 ges.F, 9 KH, 3 Z, 6 E, 1 S	Gebratene Frikadelle (*S Aa C) Zigeunersauce (*1 3 6), Nudelsalat (*1 2 6 Aa G I J) mit Ei(*C), Dessert 544KJ, 139Kcal, 5F, 1,7ges.F, 16KH, 2,9Z, 6E, 0,8S	Salatplatte "Italia" frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben (*2 G), Basilikum-Dressing, Brötchen (*Aa) 434KJ, 104Kcal, 5F, 1,6ges.F, 10KH, 2,9Z, 4E, 0,5S
Mittwoch 27.02.	Gebratene Geflügel-leber in Apfel-Zwiebelsoße (*Aa/F/I), Rotkohl & Salzkartoffeln, Dessert 372 KJ, 89 Kcal, 4 F, 1 ges.F, 10 KH, 4 Z, 5 E, 2 S	Gebr. Rinderleber (*Aa) "Berliner Art" mit Apfel-Zwiebelsauce (*1), Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 246KJ, 59Kcal, 2F, 0,5ges.F, 6KH, 1,7Z, 5E, 0,6S	Bremer Gekochte (*1 3 5 S G) auf Weinkraut (*2 3 G), Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 554KJ, 132Kcal, 8F, 3,1ges.F, 10KH, 4,1Z, 5E, 1,1S	Tortellini (*Aa G) in Tomatensauce & Oliven (*3), Dessert 538KJ, 143Kcal, 5,8F, 2,0ges.F, 15KH, 2,3Z, 4,2E, 1,4S	Feiner Kartoffel-Spinatopf mit Käsesauce (*2 G), Dessert 368KJ, 111Kcal, 4,9F, 2,6ges.F, 8,9KH, 1,0Z, 3,1E, 0,8S	Rindfleisch in Meerrettichsoße (*Aa/G) Erbsen "naturell" & Salzkartoffeln, Dessert 368 KJ, 88 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 2 Z, 6 E, 1 S	Bunter Couscoussalat (*Aa) mit Gemüse, Rosmarin & Feta-Käse (*G), Dessert 565KJ, 135Kcal, 3,4F, 1,9ges.F, 19,6KH, 0,6Z, 5,3E, 0,9S	Schlemmersalat ger. Putenbruststreifen (*1 3 5) auf buntem Salat, French-Dressing (*1 2 6 G I J), Brötchen (*Aa) 284KJ, 68Kcal, 0,7F, 0,2ges.F, 10,4KH, 3,5Z, 4,2E, 0,8S
Donnerstag 28.02.	Seelachsfilet (*D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Schnitzel (*S Aa) "Zigeuner Art" mit Paprika-Zwiebelsauce (*1) & Nudeln (*Aa), Dessert 331KJ, 89Kcal, 0,8F, 0,1ges.F, 15,4KH, 2,1Z, 2,5E, 0,5S	Zarte Scheibe vom Rinderbraten (*5 G) in Meerrettichsauce (*3 8 G L), Möhrengemüse, Püree (*2 3 G), Dessert 407KJ, 111Kcal, 6,5F, 2,8ges.F, 6KH, 2,7Z, 4,1E, 1,2S	Gedünstetes Fischfilet (*D) mit Dillsauce (*G) & Petersilienkartoffeln, Dessert 206KJ, 58Kcal, 1,2F, 0,4ges.F, 8,9KH, 2,8Z, 0,8E, 0,8S	Nudeln (*Aa) mit Pesto-Sahnesauce (*G), Dessert 390KJ, 105Kcal, 2F, 0,7ges.F, 16,3KH, 3,0Z, 2,5E, 0,8S	Gebackene Filetstücke vom Alaskaseelachs (*D) Fingermöhren & Stampfkartoffeln (Aa/G/J), Dessert 436 KJ, 104 Kcal, 5 F, 1 ges.F, 11 KH, 2 Z, 5 E, 1 S	Hähnchensteak natur gebraten auf buntem Reissalat, Curry-Dip (*1 2 6 G I J), Dessert 408KJ, 100Kcal, 0,6F, 0,1ges.F, 15,1KH, 1,6Z, 7,5E, 0,4S	Salat "Tonno" Thunfisch (*D) auf Paprika, Gurkenscheiben, Blattsalate, Thousand-Island-Dressing (*1 2 6 G J), Brötchen (*Aa) 352KJ, 84Kcal, 0,6F, 0,1ges.F, 14,1KH, 4,0Z, 4,5E, 0,7S
Freitag 01.03.	Gebratene Geflügel-leber in Apfel-Zwiebelsoße (*Aa/F/I), Rotkohl & Salzkartoffeln, Dessert 372 KJ, 89 Kcal, 4 F, 1 ges.F, 10 KH, 4 Z, 5 E, 2 S	Deftige Hühnersuppe mit Gemüse (*1), Muschel-nudeln (*Aa C), Dessert 90KJ, 46Kcal, 0,2F, 0,0ges.F, 8,2KH, 6,6Z, 1,2E, 2,2S	Geflügelschnitzel (*Aa) mit Champignonsauce (*1 3 L G), Mischgemüse, Reis, Dessert 290KJ, 73Kcal, 0,9F, 0,3ges.F, 12,6KH, 1,9Z, 1,8E, 3,9S	Eierpfannkuchen (*Aa C G) mit Erdbeergrütze, Dessert 206KJ, 58Kcal, 1,2F, 0,4ges.F, 8,9KH, 2,8Z, 0,8E, 0,8S	Veg. Kohlroulade (*Aa C F) in Rahmsauce (*Aa F G), Petersilienkartoffeln, Dessert 311KJ, 74Kcal, 2F, 0,3ges.F, 11KH, 2,0Z, 3E, 0,7S	Schweinebraten in Bratensoße (*S/Aa/C/G/I/J) mit Weißkohlrham-Gemüse & ein Serviettenknödel, Dessert 417 KJ, 100 Kcal, 5 F, 2 ges.F, 9 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Schwedische Matjeshappen (*1 2 3 6 D G J) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (*1 2 6 G I J), Dessert 675KJ, 161Kcal, 11F, 3,8ges.F, 11KH, 5,9Z, 5E, 1,9S	"Chefsalat" gemischte Blattsalate Kochhinterschinken (*1 3 5 S), Käsestreifen (*2 G), Cocktail-Dressing (*1 2 3 6 G J L), Brötchen (*Aa) 616KJ, 147Kcal, 9F, 4ges.F, 12KH, 3,6Z, 5E, 1S
Samstag 02.03.	Seelachsfilet (*D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Hähnchenfilet in Champignonrahmsauce (*1 3 G L), Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert 189KJ, 51Kcal, 1,1F, 0,4ges.F, 7,1KH, 1,5Z, 1,6E, 1,0S	Waldpilzragout (*G) mit Penne Nudeln (*Aa), Dessert 369KJ, 98Kcal, 1,9F, 0,8ges.F, 14,2KH, 1,1Z, 3,7E, 1,0S	Möhreneintopf (*1) und Petersilie, Dessert 186KJ, 55Kcal, 1,0F, 0,1ges.F, 7,5KH, 3,1Z, 1,0E, 0,8S	Zwei Pfannkuchen (Aa/C/G) gefüllt mit Blaubeer-Kompott, Dessert 545 KJ, 129 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 23 KH, 9 Z, 5 E, 1 S			
Sonntag 03.03.	Gebratene Geflügel-leber in Apfel-Zwiebelsoße (*Aa/F/I), Rotkohl & Salzkartoffeln, Dessert 372 KJ, 89 Kcal, 4 F, 1 ges.F, 10 KH, 4 Z, 5 E, 2 S	Polentataschen (*Aa C Hb) mit Tomaten-Kräutersauce & Reis, Dessert 422KJ, 117Kcal, 1,4F, 0,2ges.F, 20KH, 1,9Z, 2,1E, 0,7S	Rinderbraten (*G 5) in Sauce (*G), Rotkohl (*6), Kartoffelklöße, Dessert 201KJ, 61Kcal, 1,3F, 0,5 ges.F, 9,4KH, 2,1Z, 0,5E, 1,3S	Feiner Waldpilz-Kartoffeleintopf (*1), Dessert 123KJ, 29Kcal, 0,8F, 0,1ges.F, 4,3KH, 0,6Z, 1,5E, 1,2S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße (*Aa/G/I) mit buntem Gemüse "naturell" & Gabelspaghetti, Dessert 447 KJ, 107 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 9 KH, 2 Z, 6 E, 1 S			

Änderungen vorbehalten.

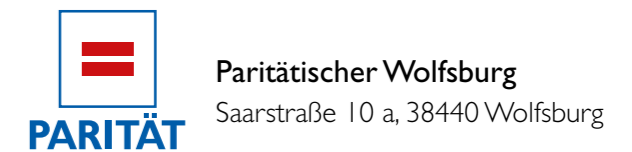
ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

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 auch:

- Ambulante Pflege
- Mobiler Hilfsdienst
- Seniorenbegegnungsstätte und KISS
- HilDe (Hilfe bei Demenz)



Telefon 05361 2950-40

Wochenend- und Feiertags-Menüs:

- bitte ankreuzen-
- Auch warm lieferbar = plus 1,40 € pro Tag
- Kühlkost (gekühlt haltbar bis drei Tage)

Die Nährwertangaben beziehen sich auf 100 gr. der gekennzeichneten Menüs. Die Werte von Eiweiß (E), Fett (F) und Kohlenhydrate (KH) sind in Gramm angegeben. Aus der Nährwertberechnung sind abgepackte Desserts ausgenommen – entnehmen Sie bitte diese Nährwerte direkt aus der Umverpackung der Desserts.



NEU Online-Bestellsystem

Ab sofort können Sie auch direkt Online unter www.wolfsburg.essen-auf-raedern.de Ihre Bestellung aufgeben.

14 enthält Nitritpökelsalz

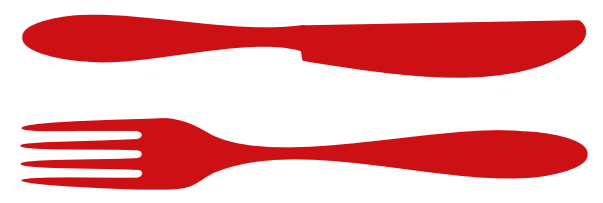
10.

	Menü 1 Genießer 8,90 €	Menü 2 Klassiker 7,50 €	Menü 3 Kräftig & Deftig 7,50 €	Menü 4 Leicht & Bekömmlich 7,50 €	Menü 5 Vegetarisch 7,20 €	Menü 6 Mini 6,90 €	Menü 7 Kühl & Lecker 6,60 €	Menü 8 Salat 6,50 €
Montag 04.03.	Saftiger Rinder-schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl & Kartoffelklöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Lauch-Käsesuppe (*2 G) mit Hackfleisch (*S) & Gemü-streifen, Dessert 323KJ, 89Kcal, 4,9F, 2,6ges.F, 3,1KH, 2,0Z, 5,9E, 0,9S	Schweinegeschnetzeltes (*S) in Sauce (*G I), Spätzle (*Aa C), Dessert 561KJ, 145Kcal, 4,6F, 1,7ges.F, 16,4KH, 1,7Z, 6,3E, 0,9S	Gebratenes Fischfilet (*Aa/D/ G/J/S) mit Remoulade (*1/2/6/C/G/ I/J) & Salzkartoffeln, Dessert 609KJ, 145Kcal, 8,2F, 3,5ges.F, 12,5KH, 1,5Z, 5,3E, 0,9S	Gemüseschnitzel (*Aa/C/G/I) auf Karotten-Sellerie (*I)-Papri-kagemüse mit Schnittlauchsau-ce (*G) & Kartoffeln, Dessert 260KJ, 74Kcal, 1,4F, 1,4ges.F, 11,4KH, 1,1Z, 1,6E, 0,9S	Schweinebraten (*S) in herzhafter Soße, Möhren in Schlemmersoße (*Aa/G/J) & Schnittlauch-Kartoffeln, Dessert 351 KJ, 84 Kcal, 4 F, 2 ges.F, 8 KH, 2 Z, 5 E, 1 S	Paniertes Schweineschnitzel (*S Aa) auf buntem Nudelsalat (*1 2 6 Aa C G I J), Dessert 500KJ, 119Kcal, 3,5F, 0,5ges.F, 18,5KH, 1,9Z, 3E, 0,3S	Kein Angebot
Dienstag 05.03.	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" (*Aa/C/G/I) mit Brokkoli & Kräuterspätzle, Dessert 394 KJ, 94 Kcal, 4 F, 2 ges.F, 7 KH, 2 Z, 8 E, 2 S	Thüringer Bratwurst (*3/5/G/S) auf Sauerkraut (*2/3/G), mit Kartoffelpüree (*2/3/G), Dessert 520KJ/124Kcal, 8,5F, 3,6ges.F, 7,3KH, 2,9Z, 4,6E, 1,0S	Herzhaftes Kesselgulasch (*G S) mit Paprika & Zwiebeln, Spiralnudeln (*Aa), Dessert 549KJ, 145Kcal, 4,7F, 1,6ges.F, 15KH, 1,7Z, 6,0E, 1,0S	Tomatensugo (*6 Aa) mit Kapern; Brokkoli & Nudeln (*Aa), Dessert 341KJ, 81Kcal, 1F, 0,1ges.F, 14KH, 2,1Z, 3,2E, 0,9S	Milchreis (*G) mit heißen Kirschen (*2), Dessert 478KJ, 128Kcal, 3F, 1,0ges.F, 21KH, 13,1Z, 2E, 0,4S	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen (*Aa/C/G) mit Apfel-Quark-Füllung, Dessert 611 KJ, 146 Kcal, 5 F, 2 ges.F, 18 KH, 3 Z, 7 E, 1 S	„Griechische Platte“ Gyros (*S), Souvlaki (*S), Zaziki (*G) mit frischem Knoblauch & Gurke, Weiß-krautsalat, Dessert 360KJ, 86Kcal, 4F, 1,3ges.F, 7KH, 7,1Z, 3,8E, 1,2S	Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Blattsalat & Eihälften (*C), French-Dressing (*1 2 6 G I J), Brötchen (*Aa) 241KJ, 60Kcal, 1F, 0,3ges.F, 19KH, 3,1Z, 3E, 0,4S
Mittwoch 06.03.	Saftiger Rinder-schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl & Kartoffelklöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Großmutter's Weiße Bohnensuppe (*1) 210KJ, 50Kcal, 0F, 0,0ges.F, 8KH, 1,0Z, 3E, 0,5S	Szegediner Gulasch (*G S) vom Schwein Salzkartoffeln, Dessert 357KJ, 85Kcal, 4F, 1,2ges.F, 8KH, 1,5Z, 5E, 0,8S	3 Königsberger Klopse (*S C) mit Kapernsauce (*G) & Salzkartoffeln, Dessert 481KJ, 118Kcal, 5F, 2,1ges.F, 10KH, 0,9Z, 7E, 0,9S	Pilzragout (*G/L) mit Penne Rigate (*Aa),Dessert 414KJ, 108Kcal, 2F, 0,4ges.F, 17KH, 1,2Z, 4E, 1,2S	Herzhaftes Schweinegulasch (*S) mit "Leipziger Allerlei" und Spätzle (*Aa/C/I), Dessert 367 KJ, 88 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 2 Z, 6 E, 1 S	Gebatene Hähnchenkeule auf italienischem Nudelsalat (*1 2 3 9 Aa L), Dessert 629KJ, 149Kcal, 5F, 1,5ges.F, 17KH, 2,1Z, 8,1E, 0,4S	Salat "Florida" Tomate, Weißkraut mit Früchten, Mais, Ananas, Kokos-Dressing (*G), Brötchen (*Aa) 378KJ, 90Kcal, 3F, 1,3ges.F, 15KH, 6,6Z, 2E, 0,5S
Donnerstag 07.03.	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" (*Aa/C/G/I) mit Brokkoli & Kräuterspätzle, Dessert 394 KJ, 94 Kcal, 4 F, 2 ges.F, 7 KH, 2 Z, 8 E, 2 S	Gebr. Fischfilet (*D) mit Karotten-Sellerie (*I)-Lauchgemüse in Rahm (*G), Salzkartoffeln, Dessert 204KJ, 57Kcal, 1F, 1ges.F, 8KH, 1Z, 1E, 1,0S	Provenzalische Gemüsepfanne in Sahne (*G)-Kräutersauce mit Reis, Dessert 347KJ, 94Kcal, 1F, 0ges.F, 17KH, 1,0Z, 2E, 1,0S	Hähnchenfilet-spitzen "Gärtnerin Art" in Gemüsesauce (*G) mit Peter-silie, Makkaroni (*Aa), Dessert 510KJ, 136Kcal, 3F, 1ges.F, 17KH, 2Z, 8E, 1,0S	Röstitaler mit Paprika-Lauchgemüse (*G) 460KJ, 123kcal, 4F, 1,0ges.F, 16KH, 2,0Z, 3E, 1,0S	Zartes Rinderge-schnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffel-klößen (*Aa/C/G/J/I), Dessert 360 KJ, Kcal 86, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Hähnchennuggets (*Aa) mit Currydip (*1 2 6 G J L), bunter Reissalat, Dessert 667KJ, 159Kcal, 9F, 3,5ges.F, 15KH, 3,2Z, 5,2E, 0,9S	Mediterrane Salate (*9) mit Rinderbällchen (*Aa), türkische Joghurtsauce (*G L), Brötchen (*Aa) 381KJ, 91Kcal, 4F, 2,0ges.F, 9KH, 2,0Z, 4E, 3,0S
Freitag 08.03.	Saftiger Rinder-schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl & Kartoffelklöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Mediterranes Gyros-Hacksteak (*S Aa) auf Balkangemüse (*1), Reis, Dessert 591KJ, 156Kcal, 4F, 1,6ges.F, 21KH, 1,9Z, 5E, 0,8S	Gebratenes Hähnchenfleisch mit Chinagemüse in süß-saurer Sauce (*1), Reis, Dessert 408KJ, 98Kcal, 2F, 0,2ges.F, 15KH, 1,3Z, 6E, 0,5S	Eieromelett (*C) mit Rahmspinat (*G) & Tomaten, Stampfkartoffeln (*2 3 G), Dessert 380KJ, 97Kcal, 3F, 1,2ges.F, 9KH, 5,6Z, 6E, 0,7S	Vegetarische Sauce Bolognaise (*1) mit geröstetem Soja (*F), Knoblauch, Oregano & Voll-kornnudeln (*Aa), Dessert 405KJ, 115Kcal, 1F, 0,2ges.F, 18KH, 2,6Z, 4,0E, 0,6S	Jägerfrikadelle vom Schwein (*S) in Cham-pignonsoße, Möhrengemüse & Stampfkartoffeln (Aa/C/G/I/J), Dessert 503 KJ, 121 Kcal, 8 F, 3 ges.F, 9 KH, 3 Z, 4 E, 2 S	Schwedische Matjes-happen (*1 3 D) in Honig-Senfmarinade (*1 2 6 G I J) mit Dill, Kartoffelsalat mit Essig & Öl, Dessert 698KJ/167Kcal, 11F, 3,8ges.F, 12KH, 6,4Z, 5E, 1,8S	Salat "Bombay" Hähnchenfilets auf Blattsalat, Sesam (*K)- Soja (*F)- Dressing (*1 2 6 G I J), , Brötchen (*Aa) 317KJ, 76Kcal, 1F, 0,2ges.F, 12KH, 4,8Z, 5E, 0,6S
Samstag 09.03.	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" (*Aa/C/G/I) mit Brokkoli & Kräuterspätzle, Dessert 394 KJ, 94 Kcal, 4 F, 2 ges.F, 7 KH, 2 Z, 8 E, 2 S	Kartoffelsuppe (*2/3/G) mit Karotten, Sellerie (*I) & Lauch, Dessert 197KJ, 49Kcal, 2F, 1,3ges.F, 6KH, 1,5Z, 1E, 0,9S	Vege-sacker Hühnerfrikassee (*G) mit feinem Spargel & Champignons (*1 3 L), Reis, Dessert 499KJ, 119Kcal, 4F, 1,5ges.F, 15KH, 0,9Z, 5E, 1S	Gedünstetes Fischfilet (*D) in Dillsauce (*G), Erbsen-Möhrengemüse, Kartoffelpü-ree (*2 3 G), Dessert 127KJ, 38Kcal, 1F, 0,4ges.F, 5KH, 1,6Z, 1E, 0,8S	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel (*Aa/G/I), dazu bunter Gemüseeis, Dessert 453 KJ, 108 Kcal, 5 F, 3 ges.F, 11 KH, 2 Z, 6 E, 2 S			
Sonntag 10.03.	Saftiger Rinder-schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl & Kartoffelklöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Hackbraten (*5 Aa C S) Sauce (*G), Kohlrabi (*G), Salzkartoffeln, Dessert 444KJ, 106Kcal, 5F, 2ges.F, 11KH, 2,2Z, 5E, 1,7S	Eierpfannkuchen (*Aa C G) mit roter Grütze, Dessert 368KJ, 106Kcal, 2F, 0,5ges.F, 15KH, 6,2Z, 3E, 0,1S	Südländischer Ge-müseeintopf (*1) mit Tomaten, Staudensellerie & Reismudeln 63KJ, 15Kcal, 1F, 0,1ges.F, 1KH, 1,1Z, 1E, 0,2S	Saftiges Kasseler (*S) in Bratensoße, Sauerkraut & Stampfkartoffeln (*Aa/G/I), Dessert 331 KJ, 80 Kcal, 4 F, 2 ges.F, 7 KH, 2 Z, 4 E, 2 S			



Änderungen vorbehalten.

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE



Legende	Glutenhaltiges Getreide:	Schalenfrüchte:
1 mit Konservierungsstoff	Aa Weizen	Ha Mandeln
2 mit Farbstoff	Ab Roggen	Hb Haselnüsse
3 mit Antioxidationsmittel	Ac Gerste	Hc Walnüsse
4 mit Geschmacksverstärker	Ad Hafer	Hd Cashewnüsse
5 mit Phosphat	B Krebstiere	He Pekannüsse
6 mit Süßungsmittel(n)	C Eier	Hf Paranüsse
7 enthält eine Phenylalaninquelle	D Fisch	Hg Pistazien
8 geschwefelt	E Erdnüsse	Hh Macadamianüsse
9 geschwärzt	F Soja	I Sellerie
10 gewachst	G Milch (einschließlich Laktose)	J Senf
11 koffeinhaltig		K Sesamsamen
12 chininhaltig		L Schwefeldioxid und Sulphite
13 enthält Alkohol		M Lupinen
S Schweinefleisch		N Weichtiere

Wolfsburg

Bitte ausfüllen:

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon