

	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 17.06.	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (*D) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüsemischung & Rahmkartoffeln, Dessert 413 KJ, 99 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 7 KH, 2 Z, 6 E, 1 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 414KJ, 99Kcal, 2,7F, 0,9ges.F, 13,9KH, 2,7Z, 4,4E, 0,8S	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	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	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 18.06.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße (*I), Rotkohl & Kartoffelklößen (*Aa/C/G), Dessert393 KJ, 94 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 12 KH, 5 Z, 4 E, 2 S	Gebratene Hähnchenfiletspitzen 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 (*I) 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	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	Gebratene Frikadelle (*S Aa C) Zigeunersauce (*1 3 6), Nudelsalat (*1 2 6 Aa G J I) 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 19.06.	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (*D) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüsemischung & Rahmkartoffeln, Dessert 413 KJ, 99 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 7 KH, 2 Z, 6 E, 1 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	Herzhaftes Schweinegulasch (*S) mit "Leipziger Allerlei" & Spätzle (*Aa/C/I), Dessert 367 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 J I), Brötchen (*Aa) 284KJ, 68Kcal, 0,7F, 0,2ges.F, 10,4KH, 3,5Z, 4,2E, 0,8S
Donnerstag 20.06.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße (*I), Rotkohl & Kartoffelklößen (*Aa/C/G), Dessert393 KJ, 94 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 12 KH, 5 Z, 4 E, 2 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 (*S 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	Zartes Rinder geschnetzeltes mit Rotkohl & Kartoffelklößen (*Aa/C/G/J/I), Dessert 360 KJ, Kcal 86, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Hähnchensteak natur gebraten auf buntem Reissalat, Curry-Dip (*1 2 6 G J I), 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 21.06.	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (*D) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüsemischung & Rahmkartoffeln, Dessert 413 KJ, 99 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 7 KH, 2 Z, 6 E, 1 S	Deftige Hühnersuppe mit Gemüse (*1), Muschelnudeln (*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 382KJ, 108Kcal, 1,9F, 0,5ges.F, 15,8KH, 5,0Z, 2,8E, 1,0S	Veg. Kohlroulade (*Aa C F) in Rahmsauce (*Aa F G), Petersilienkartoffeln, Dessert 311KJ, 74Kcal, 2F, 0,3ges.F, 11KH, 2,0Z, 3E, 0,7S	Jägerfrikadelle vom Schwein (*S) in Champignonsoße, 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 Matjeshappen (*1 2 3 6 D G J) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (*1 2 6 G J I), 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-Dress (*1 2 6 8 G J I), Brötchen (*Aa) 310KJ, 74Kcal, 1,8F, 0,9ges.F, 9,7KH, 2,8Z, 4E, 0,7S
Samstag 22.06.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße (*I), Rotkohl & Kartoffelklößen (*Aa/C/G), Dessert393 KJ, 94 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 12 KH, 5 Z, 4 E, 2 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 (*I) und Petersilie, Dessert 186KJ, 55Kcal, 1,0F, 0,1ges.F, 7,5KH, 3,1Z, 1,0E, 0,8S	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel (*Aa/G/I), dazu bunter Gemüserais, Dessert 453 KJ, 108 Kcal, 5 F, 3 ges.F, 11 KH, 2 Z, 6 E, 2 S			
Sonntag 23.06.	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (*D) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüsemischung & Rahmkartoffeln, Dessert 413 KJ, 99 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 7 KH, 2 Z, 6 E, 1 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 (*I), Dessert 123KJ, 29Kcal, 0,8F, 0,1ges.F, 4,3KH, 0,6Z, 1,5E, 1,2S	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			

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)



Paritätischer Wolfsburg
Saarstraße 10 a, 38440 Wolfsburg

Änderungen vorbehalten.



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.

	Menü 1 Genießer	Menü 2 Klassiker	Menü 3 Kräftig & Deftig	Menü 4 Leicht & Bekömmlich	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Mini	Menü 7 Kühl & Lecker	Menü 8 Salat
	8,90 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,20 €	6,90 €	6,60 €	6,50 €
Montag 24.06.	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur (*Aa/I/J) & Stampfkartoffeln, Dessert 513 KJ, 123 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 11 KH, 4 Z, 6 E, 2 S	Lauch-Käsesuppe (*2 G) mit Hackfleisch (*S) & Gemüsesstreifen, Dessert 323KJ, 89Kcal, 4,9F, 2,6ges.F, 3,1KH, 2,0Z, 5,9E, 0,9S	Schweinegeschnetzeltes (*S) in Sauce (*G I L), Spätzle (*Aa C), Dessert 561KJ, 145Kcal, 4,6F, 1,7ges.F, 16,4KH, 1,7Z, 6,3E, 0,9S	Gebratenes Fischfilet (*Aa D) 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)-Paprikagemüse mit Schnittlauchsaucе & Kartoffeln, Dessert 260KJ, 74Kcal, 1,4F, 1,4ges.F, 11,4KH, 1,1Z, 1,6E, 0,9S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße Erbsen & Möhren, Kartoffelwürfel (*Aa/C/G/I/J), Dessert 456 KJ, 109 Kcal, 5 F, 2 ges.F, 10 KH, 3 Z, 6 E, 2 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 25.06.	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	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 (*F G L 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	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (*D), in Senfsoße & buntem Gemüserreis (*Aa/G/I), Dessert 455 KJ, 109 Kcal, 5 F, 3 ges.F, 13 KH, 2 Z, 4 E, 2 S	„Griechische Platte“ Gyros (*S), Souvlaki (*S), Zaziki (*G) mit frischem Knoblauch & Gurke, Weißkrautsalat, 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 Ab) 251KJ, 60Kcal, 1F, 0,3ges.F, 9KH, 3,1Z, 3E, 0,4S
Mittwoch 26.06.	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur (*Aa/I/J) & Stampfkartoffeln, Dessert 513 KJ, 123 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 11 KH, 4 Z, 6 E, 2 S	Großmutter's Weiße Bohnensuppe (*I), Bockwurst (*1 3 5 S G) 210KJ, 50Kcal, 0F, 0,0ges.F, 8KH, 1,0Z, 3E, 0,5S	Szegediner Gulasch (*S) vom Schwein Salzkartoffeln, Dessert 309KJ, 74Kcal, 3F, 1,2ges.F, 7KH, 1,0Z, 4E, 0,6S	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	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung (*Aa/C/G), Dessert 560 KJ, 133 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 23 KH, 8 Z, 5 E, 1 S	Gebratene 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 27.06.	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	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, 0,4ges.F, 17KH, 1,3Z, 2E, 0,7S	Hähnchenfilet-spitzen "Gärtnerin Art" in Gemüsesauce (*G) mit Petersilie, Makkaroni (*Aa), Dessert 510KJ, 136Kcal, 3F, 1ges.F, 17KH, 2Z, 8E, 1,0S	Tortellini (*1 Aa C G) mit Paprika-Lauchgemüse (*G), Dessert 460Kcal, 123kcal, 4F, 1,4 gesF, 16KH, 1,8Z, 3E, 1,0S	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln (*Aa), Dessert 399 KJ, 95 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 12 KH, 1 Z, 7 E, 2 S	Hähnchennuggets (*Aa) mit Currydip (*1 2 6 G I J), 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 28.06.	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur (*Aa/I/J) & Stampfkartoffeln, Dessert 513 KJ, 123 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 11 KH, 4 Z, 6 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 378KJ, 103Kcal, 0F, 0,1ges.F, 17KH, 1,3Z, 6E, 0,6S	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 Bolognese (*1) mit geröstetem Soja (*F), Knoblauch, Oregano & Vollkornnudeln (*Aa), Dessert 405KJ, 115Kcal, 1F, 0,2ges.F, 18KH, 2,6Z, 4,0E, 0,6S	Hähnchenfilets mit feiner Sauerrahm-Kräutersoße & Gemüse-Reis (*Aa/G/I/J), Dessert 370 KJ, 89 Kcal, 4 F, 3 ges.F, 9 KH, 2 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 29.06.	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	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 & Möhrengemüse (*1 3 L), Reis, Dessert 499KJ, 119Kcal, 4F, 1,5ges.F, 15KH, 0,9Z, 5E, 1S	Gedünstetes Fischfilet (*D) in Dillsauce (*G), Erbsen-Möhrengemüse, Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 127KJ, 38Kcal, 1F, 0,4ges.F, 5KH, 1,6Z, 1E, 0,8S	Bratwurst vom Schwein (*S) in Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse & Stampfkartoffeln (*Aa/C/G/I), Dessert 461 KJ, 111 Kcal, 8 F, 3 ges.F, 6 KH, 2 Z, 4 E, 2 S			
Sonntag 30.06.	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur (*Aa/I/J) & Stampfkartoffeln, Dessert 513 KJ, 123 Kcal, 6 F, 2 ges.F, 11 KH, 4 Z, 6 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 Gemüseintopf (*I) mit Tomaten, Staudensellerie & Reinsnudeln 63KJ, 15Kcal, 1F, 0,1ges.F, 1KH, 1,1Z, 1E, 0,2S	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße, Blumenkohl & Petersilienkartoffeln (*G/I/J), Dessert 277 KJ, 66 Kcal, 2 F, 1 ges.F, 7 KH, 2 Z, 5 E, 2 S			

Menükarte

17.06.2019 – 30.06.2019

KW 25/26

Änderungen vorbehalten.

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE

Wolfsburg

Bitte ausfüllen:

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Legende

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 enthält Alkohol

S Schweinefleisch

Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte:

- Ha Mandeln
- Hb Haselnüsse
- Hc Walnüsse
- Hd Cashewnüsse
- He Pekannüsse
- Hf Paranüsse
- Hg Pistazien
- Hh Macadamianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen
- N Weichtiere

