

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü 1	10,45 €
Menü 2	10,95 €
Menü 3	10,95 €
Vegetarisch	10,95 €
Extra Menü	12,45 €
Kaltmenü	10,95 €
Salatbox	10,95 €
Beilagensalat*	2,85 €
Nachtisch*	2,85 €

\* Beilagensalat und Nachtisch zu jedem Menü Mo.–Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

Für Lieferungen am Samstag und an den Feiertagen werden 1,50 € Lieferaufschlag pro Lieferung berechnet.

#### Wichtige Bestellinformationen!

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 13:00 Uhr vor Lieferung bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von 2 Werktagen bis 13:00 Uhr.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter [www.salzgitter.paritaetischer.de](http://www.salzgitter.paritaetischer.de) und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 05341/8467-12.



# ORIGINAL ESSEN AUF RÄDERN

## vom Paritätischen Salzgitter

- 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
- Hauswirtschaftlicher Dienst
- Essen auf Rädern
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



# Ihre Speisekarte



frisch zubereitet durch



Paritätischer Salzgitter  
Marienbruchstraße 61–63 · 38226 Salzgitter  
Tel.: 05341/8467-12 · Fax 05341/8467-24  
[www.salzgitter.paritaetischer.de](http://www.salzgitter.paritaetischer.de) · [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

03.06. bis 09.06.2024 | 23. Woche

# MENÜPLAN

03.06. bis 09.06.2024 | 23. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch	
Montag, 03.06.2024	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, dazu ein Brötchen 35,3 KH* A1, C, F, I	<b>TIPP Schweinebraten</b> auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 48,5 KH* A1, G, I	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pilzen u. Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen 69,6 KH* A1, F, I	<b>Gemüseplatte „Gärtnerin“</b> verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 57,2 KH* A1, G, I	<b>Rinderbraten</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 60,6 KH* A1, G, I	<b>Brathering<sup>(5)</sup></b> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> 43,0 KH* C, D, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Erdbeer-kuchen</b> 40,6 KH* A1,C,G	
Dienstag, 04.06.2024	<b>Eierpfannkuchen</b> mit heißer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1, C, F, G, H2	<b>Gebratene Bauernwurst<sup>(2)+(7)</sup></b> mit Grünkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 54,5 KH* A1, I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 58,9 KH* A1, G, I	<b>Bandnudeln</b> mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 80,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPP Schweine-lachsschnitzel</b> in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 83,2 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Schwarzwälder Quarkpokal</b> mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Kirsch-Sand-kuchen</b> 34,2 KH* A1,C,G,H2	
Mittwoch, 05.06.2024	<b>Vanillemilchreis</b> mit heißen Kirschen 123,3 KH* G	<b>TIPP Gehacktes-bällchen</b> auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Currybratwurst<sup>(2)+(7)</sup></b> mit Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Krautsalat <sup>(2)+(4)</sup> mit Schmand 94,6 KH* A1, G, I	<b>Grüne Sauce</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getrennt verpackt) 43,7 KH* A1, C, G, J	<b>Lachsfilet<sup>(5)</sup></b> in Weißweinsauce <sup>(10)</sup> mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A1, C, D, G, J	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> 33,0 KH* C, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Kraut-salat<sup>(2)+(4)</sup></b> mit Schmand 13,6 KH* G	<b>Rosinen-schnecke</b> 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K	
Donnerstag, 06.06.2024	<b>Weckewerk</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (extra verpackt) 51,4 KH* A1	<b>TIPP Hühnerfrikassee</b> in Holländischer Sauce, mit Spargelstücken, dazu bunter Reis 67,6 KH* A1, C, F, G, I	<b>Hausgemachte Rinderhackpfanne</b> mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A1, F, I	<b>Gemüsebolognese</b> mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A1, F, G, I	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Krautsalat <sup>(2)+(4)</sup> und Senf, dazu ein Brötchen und Butter 71,0 KH* A1, C, G, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Schwarz-wälder-Kirsch-Schnitte<sup>(1)</sup></b> 29,3 KH* A1,C,G	
Freitag, 07.06.2024	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen 72,6 KH* A1, D, G, I	<b>Chinapfanne</b> Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F, I	<b>TIPP Rahmgulasch vom Schwein</b> mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 50,9 KH* A1, F, G, I	<b>Blumenkohl-Käse-Taler</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree, Dessert 56,1 KH* A1, A3, C, G, I	<b>Schweinesteak</b> mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>(1)+(2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 40,4 KH* G	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 48,5 KH* A1, B, C, G, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Himbeer-Sahne-schnitte</b> 38,8 KH* A1,C,G	
Samstag, 08.06.2024	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln <sup>(3)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert 81,8 KH* A1, F, I	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 55,9 KH* A1, C, G, I, J	<b>Frühlingsrolle</b> mit süß-/saurem Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 92,4 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPP Sauerbraten vom Jungbullen</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 68,4 KH* A1, F, I	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne</b> Salatbeilage.		<b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a>	EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).		
Sonntag, 09.06.2024	<b>Frikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 52,1 KH* A1, C, F, I	<b>TIPP Hähnchen-brustfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 51,3 KH* A1, F, G, I	<b>Gemüsebratling</b> mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,3 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Hähncheninnenfilets</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 39,4 KH* A1, C, G, I	Allergene: Gluten; A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte; H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesam; 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					

Wir wünschen guten Appetit!



Bürozeiten Salzgitter: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr  
**Telefon: 0 53 41 / 84 67-12**  
**Fax: 0 53 41 / 84 67-24**