

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 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 · ear.sz@paritaetischer.de

17.06. bis 23.06.2024 | 25. Woche

MENÜPLAN 17.06. bis 23.06.2024 | 25. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 17.06.2024	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree 53,7 KH* A1, C, G, I, J	Bratwurst⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 61,1 KH* G, I, J	Hackfleisch-Käselauchsuppe verfeinert mit Schmelzkäse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , dazu ein Brötchen, Dessert 62,0 KH* A1, G, I	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis, Dessert 88,6 KH* A1, C, F, I, J	TIPP Geflügelroulade mit Sauce Hollandaise und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,3 KH* A1, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 61,9 KH* A1, C, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Schoko-Kirschkuchen 39,6 KH* A1,C,G,H2
Dienstag, 18.06.2024	Hähnchenstreifen in Käsecremesauce, dazu buntes Gemüserisotto 77,5 KH* A1, F, G, I	TIPP Fleischkäse⁽²⁾ in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A1, G, I	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽²⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1, F, G, I	Gemüse-Frikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ⁽⁶⁾ und Kräuter-Dip 46,3 KH* A1, G, K	Mozzarella-Schnitzel Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,9 KH* A1, C, F, G, J	Heringsalat⁽⁵⁾ mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu ein Brötchen und Butter 51,3 KH* A1, C, D, G, I, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Zwetschgen-Streuselkuchen 39,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 19.06.2024	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürzgerurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 47,3 KH* A1, F, G, I, J	Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert 88,6 KH* A1, F, G, I, J	Rindergulasch mit bunten Paprikastreifen, dazu Penne-Nudeln und Eisbergsalat mit Dressing 88,7 KH* A1, C, F, G, I, J	TIPP Gekochte Eier In Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 43,2 KH* A1, C, G, I, J	Schlemmerfilet⁽⁵⁾ „Italieno“ Fischfilet mit Auflage aus Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 54,7 KH* A1, C, D, G, J	Fruchtpokal „Sylt“ Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce ⁽¹⁾ 111,1 KH* G	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3,	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Amerikaner mit Zuckerguss 67,5 KH* A1,C,F,G,H1, K
Donnerstag, 20.06.2024	Spaghetti „Carbonara“ Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Hähnchenwürfeln ⁽²⁾ 74,4 KH* A1, F, G, I	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichkompott 98,0 KH* A1, G	TIPP Frikadelle vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignons, Rosenkohl und Salzkartoffeln 45,9 KH* A1, C, G, I	Vegetarischer Möhreeneintopf mit frischer Petersilie und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen, Dessert 71,8 KH* A1, F, I	Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,0 KH* A1, C, F, G, I, J	Wurstsalat „Schweizer Art“⁽²⁾ mit Emmentaler ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , Gewürzgerurken ⁽²⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 35,9 KH* A1, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3,	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Russischer Zupfkuchen 46,5 KH* A1,C,G
Freitag, 21.06.2024	Paniertes Jägerschnitzel mit Sauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , und Krautsalat in saurer Sahne ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 67,1 KH* A1, G, I	Grobe Mettwurst⁽²⁾ auf deftigem Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf 50,2 KH* A1, G, I, J	Schmackhaftes Fischfilet⁽⁵⁾ auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 46,8 KH* A1, D, G, I	TIPP Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Rahmsauce und Basmatireis, Dessert 83,0 KH* A1,G,I	Thüringer Rostbrätel Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , u. Krautsalat in saurer Sahne, Dessert 64,8 KH* A3, C, G, J, L	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 20,1 KH* A1, B, C, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3,	Krautsalat in saurer Sahne ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 13,6 KH* G	Mohn-Streuselkuchen 49,0 KH* A1,C,G
Samstag, 22.06.2024	TIPP Hähnchenbrustfilet mit Fussili-Nudeln und Tomatensauce, Dessert 79,7 KH* A1, F, G, I	Mettbällchen auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 67,3 KH* A1, C, G, I, J	Gemüsemautaschen mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 69,1 KH* A1, C, G, I, J	Sauerbraten vom Rind mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelklöße, Dessert 68,3 KH* A1, F, I	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</p> <p>Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de</p> <p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p> <p>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 Zusatzstoffe: 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</p>				
Sonntag, 23.06.2024	Kasselerlachs⁽³⁾ mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,4 KH* A1, F, G, I	Schweinebraten mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,7 KH* A1, G, I	TIPP Gefüllte Zucchini mit Gemüsefüllung und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce und Butterreis, Dessert 83,7 KH* A1, C, F, G, I	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 64,0 KH* A1, I, J					

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