

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIII d** Kaschunüsse · **VIII e** Pekannüsse · **VIII f** Paranüsse · **VIII g** Pistazien · **VIII h** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIII j** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel · **4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker · **7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

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:

- » Ambulante Pflege
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 41/84 67 12**. An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61 – 63 · 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 / 84 67 12

www.salzgitter.paritaetischer.de

E-Mail: ear.sz@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

07.04. bis 13.04.2025 | 15. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 07.04. – 13.04.

INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 12:00 Uhr bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können. Vor Feiertagen bitten wir um Vorlaufzeit von 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 15	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 07.04.	Putenschlemmerpfanne mit Reis und ein Joghurt G, Ia, VII 	Tomatencremesuppe mit Reismudeln dazu Weißbrot K, Ia, VII 	Grillgemüsepfanne mit Reis dazu ein Joghurt K, Ia, VII 	Ungarisches Kesselgulasch mit Salzkartoffeln S, Ia, IX 	Quark Birnen Dessert K, VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S, Ia, III, VI, VII, IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing S, 4, III, VII, X 
Di 08.04.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree dazu Obst S, 1, 3, 5, Ia, VII, VIII 	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseinlage dazu ein Mini-Brötchen R, Ia, IX 	veg. Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree K, Ia, III, VI, VII, VII 	Pan. Putenbrust mit Geflügelsoße und Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln G, 2, Ia, III, VII 	Grießpudding K, Ia, VII 	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G, III, VI, VII, IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Buttermilchdressing S, 3, III, VII, IX 
Mi 09.04.	Gabelspahgetti mit Sc. Bolognese dazu Apfelmus S, 2, Ia, IX 	Lassagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, und Creme Fraiche S, Ia, VII 	Pancakes mit Apfelmus K, 3, Ia, VII 	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Reis G, 2, Ia, III 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F, 3, Ia, III, IV, VII, IX, X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F, III, IV, VII, IX 
Do 10.04.	Seelachswürfel in Tomatenrahm und Reis dazu Weißkrautsalat F, 1, 3, Ia, VII 	Weißbohnenuppe mit Kartoffelwürfel und Schweinebauch S, 4, Ia, IX 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße dazu Weißkrautsalat K, 1, 3, Ia, VII 	Schweineschnitzel mit Erbsen, Soße und Kartoffeln S, 2, Ia, III 	Vanille Quark Dessert K, VII 	Schweineschnitzel mit Buttermilchkartoffeln und Garnitur S, Ia, III, VII 	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing S, 3, Ia, III, VII, IX 
Fr 11.04.	Geflügelfleischbällchen in Waldpilzsoße dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln G, Ia, VII 	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen dazu ein Mini-Brötchen S, Ia, IX 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße dazu Kartoffelpüree und Rohkostsalat K, Ia, VI, VII, VII, IX 	Fleischkäse mit Weißkohlpfanne und Kartoffelpüree S, 1, Ia, VII 	Buttermilch Gartenfrucht VII 	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl mit Würstchenscheiben und Garnitur S, Ia, III, VII, IX, X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuterdressing K, III, VII, X 
Sa 12.04.	Seelachsfilet auf Spinat mit Salzkartoffeln F, Ia, VII 	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Suppengemüse und Schnittlauch G, Ia, IX 			Pflaumenkompott K 		
So 13.04.							

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,35 €
Eintopf:	10,59 €
Vegetarisch:	10,59 €
Klassiker:	11,99 €
Dessert:	1,59 €
Kaltmenü:	10,85 €
Salatmenü:	10,85 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIIId** Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel · **4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker · **7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

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:

- » Ambulante Pflege
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 41/84 67 12**. An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61 – 63 · 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 / 84 67 12

www.salzgitter.paritaetischer.de

E-Mail: ear.sz@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

14.04. bis 20.04.2025 | 16. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 14.04. – 20.04.

INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 12:00 Uhr bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können. Vor Feiertagen bitten wir um Vorlaufzeit von 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 16	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 14.04.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Salzkartoffeln G,2,1a,VII,IX 	Soljanka dazu ein Brötchen S,1a,VII,IX 	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße K,1a,VII,IX 	Schichtkohl mit Hackfleisch und Salzkartoffeln S,1a 	Cheese Cake Dessert K,1a,III,VII 	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,1a,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing G,IX,X 
Di 15.04.	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel S,1a 	Weißkrauteintopf mit Hackfleisch und Zwiebel dazu ein kleines Brötchen S,1a,VII 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln K, 2, 6, 1a, III, VII 	Frikadelle mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree S,1a,VII,VIII 	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII 	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur S,1a,III,VI,VII,IX,X 	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilchdressing K,III,VII,X 
Mi 16.04.	Maultaschen mit Fleisch-Spinatfüllung, Tomaten-Käsesoße, dazu Apfelmus S,2,1a,III,VII 	Rindernudelsuppe mit Gemüseeinlage dazu ein Brötchen R,1a,VII,IX 	Grießbrei mit heißen Kirschen K,1a,VII 	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit Bratensoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln S,1,2,3,5,1a,III 	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K 	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,1a,III,VII,IX,X 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII 
Do 17.04.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und einem Fruchtjoghurt F,1a,IV,VII,VIII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt S, 1, 2, 3, 5, 6, 1a, VII, IX 	Spätzle dazu Käsesoße und Fruchtjoghurt K, 2, 3, 1a, III, VII 	Rosenkohl-Hackfleischpfanne dazu Kartoffeln S,1a,IX 	Karamellpudding K,VII 	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweineschnitzel und Käsetortellini-Salat S,G,1a,III,VII  	Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurdressing F,3,IV,VII 
Fr 18.04.	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag
Sa 19.04.	Putensteak in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,2,1a 	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfel dazu ein Mini-Brötchen S,4,1a,IX 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
So 20.04.	Ostersonntag	 Ostern	FROHE 	Ostersonntag	Ostersonntag		

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,35 €
Eintopf:	10,59 €
Vegetarisch:	10,59 €
Klassiker:	11,99 €
Dessert:	1,59 €
Kaltmenü:	10,85 €
Salatmenü:	10,85 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIII d** Kaschunüsse · **VIII e** Pekannüsse · **VIII f** Paranüsse · **VIII g** Pistazien · **VIII h** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIII j** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel · **4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker · **7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

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:

- » Ambulante Pflege
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 41/84 67 12**. An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61 – 63 · 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 / 84 67 12

www.salzgitter.paritaetischer.de

E-Mail: ear.sz@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

21.04. bis 27.04.2025 | 17. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 21.04. – 27.04.

INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 12:00 Uhr bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können. Vor Feiertagen bitten wir um Vorlaufzeit von 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 17	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 21.04.	 Ostermontag  Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern dazu ein Mini-Brötchen S,2,1a,1b,IX	 Ostermontag  Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern dazu ein Mini-Brötchen S,2,1a,1b,IX	 Ostermontag  Rindergulasch mit Bohnen und Kartoffeln R,2,6,1a,VII	 Rindergulasch mit Bohnen und Kartoffeln R,2,6,1a,VII	 Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII	 Ostermontag	 Ostermontag
Di 22.04.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsauce, Erbsen und Kartoffeln G,2,1a,VII 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen und Kartoffelwürfel, dazu ein Minibrötchen S,1a,IX 	Tortellini mit Käsefüllung in einer Tomatensoße, dazu Obst K,2,6,1a,VII 	Hackbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln S,2,6,1a,III,VII 	Latte Macchiato Pudding K,VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken und Garnitur S,1a,III,VII,VIII,IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X 
Mi 23.04.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit Gnocchi G,1a,IX 	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich dazu eine Scheibe Brot K,2,6,1a,III,VII 	5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus K,1a,III,VII 	Geflügelfrikadelle mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln G,2,6,1a,VII,VIII 	Quark Dessert Heidelbeer K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,1a,III 	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 24.04.	Kräuterfisch mit einer Zitronenrahmsauce und Kartoffeln, dazu Rote Beete F,2,1a,IV,VII 	Italienischer Nudleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße dazu ein Mini-Brötchen K,2,6,1a,1b,VII,IX 	2 Senfeier mit Kartoffeln dazu Rote Beete K,1a,VII 	Pan. Putenbrust gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln G,2,1a,III,VII 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,1A,1c,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.- Zitronendressing K,VII 
Fr 25.04.	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Gabelspaghetti dazu ein Pudding S,1,3,5,1a,III,VII,IX,X 	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Brot R,S,2,6,1a  	Vegetarische Tortellinipfanne mit Zwiebeln, Champignons, und Bohnen K,2,1a 	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln G,2,3,6,1a,VII 	Pfirsich Maracuja Joghurt K,VII 	Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur S,1,2,3,III,VII,IX,X 	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing K,VII,X 
Sa 26.04.	Putengulasch mit Rahmporree und Kartoffeln G,3,1a 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen dazu ein Mini-Brötchen S,6,1a,VII,IX 			Vanillepudding K,VII 		
So 27.04.							

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,35 €
Eintopf:	10,59 €
Vegetarisch:	10,59 €
Klassiker:	11,99 €
Dessert:	1,59 €
Kaltmenü:	10,85 €
Salatmenü:	10,85 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse · **VIIId** Kaschunüsse · **VIIIf** Pekannüsse · **VIIIg** Paranüsse · **VIIIh** Pistazien · **VIIIi** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel · **4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker · **7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

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:

- » Ambulante Pflege
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 41/84 67 12**. An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



Paritätischer Salzgitter

Marienbruchstraße 61 – 63 · 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 / 84 67 12

www.salzgitter.paritaetischer.de

E-Mail: ear.sz@paritaetischer.de

Ihre Speisekarte

28.04. bis 04.05.2025 | 18. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 28.04. – 04.05.

INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens am Vortag bis 12:00 Uhr bei uns eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können. Vor Feiertagen bitten wir um Vorlaufzeit von 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 18	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 28.04.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt S,2,Ia,Ib,IX 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße dazu Reis, und ein Fruchtjoghurt K,2,Ia,VII 	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln S,Ia,Ic 	Erdbeerjoghurt K,VII 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X 
Di 29.04.	Nudeln mit Sc. Bolognese dazu Obst S,2,Ia,IX 	Grüppcheneintopf mit buntem Gemüse und Kasselerfleisch G,S, 2,Ia,Ib,VII,IX  	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Béchamelsoße dazu Kartoffeln und Obst K,Ia,III,VII 	Bauerngemüserolle mit einer Rahmsauce, Finger-möhren und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII 	Mandarinenquark K,VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,Ia,VII,IX,X,XI 	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX 
Mi 30.04.	Hackfleisch-Möhren-Topf dazu Reis S,Ia,VII,IX 	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage dazu Apfelmus S,2,Ia,Ib,IX 	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker K,3,Ia,III,VII 	Schweineroulade mit Bratensoße, Erbsen-gemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII 	Birnenkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise und Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX 	Chinesischer Salat Gemischter Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI 
Do 01.05.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsauce und Kartoffeln dazu Rohkostsalat F,2,Ia,IV,VII 	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Kasslerbraten mit Sauerkraut, Soße und Kartoffeln S,2,3,4,Ia,VII 	Schoko Pudding K,VII 	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit
Fr 02.05.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln dazu Weißkrautsalat S,2,Ia,VII 	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen dazu eine Scheibe Brot G,Ia,IX 	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree dazu Weißkrautsalat K,Ia,VI,VII,IX 	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis, dazu Weißkrautsalat S,2,Ia,III,VII 	Aprikose-Mango Joghurt K,VII 	Harzer Bauernsalat mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X 	Fitnesssteller Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,Ia,III,VII,X 
Sa 03.05.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais dazu Kartoffeln G,2,Ia,II 	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage, dazu eine Scheibe Brot R,Ia,Ib,VII,IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII		
So 04.05.							

Preise pro Portion:	
Leichte Kost:	11,35 €
Eintopf:	10,59 €
Vegetarisch:	10,59 €
Klassiker:	11,99 €
Dessert:	1,59 €
Kaltmenü:	10,85 €
Salatmenü:	10,85 €

ACHTUNG!
Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.

