

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)

05.08. bis 11.08.2024 | 32. Woche

# MENÜPLAN 05.08. bis 11.08.2024 | 32. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 05.08.2024	<b>TIPP</b> Möhreintopf mit Fleischwurstwürfeln <sup>(2)</sup> , Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Gartenkräutern, dazu ein Brötchen 43,5 KH* A1, F, G, I, J	<b>Gegrillter Schweinekamm</b> auf Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 42,2 KH* A1, G, I, J	<b>Geflügelpfanne</b> Hähnchenbruststreifen in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Butterreis, Dessert 72,2 KH* A1, F, G, I	<b>Blumenkohlaufguss</b> Blumenkohl mit Käse <sup>(1)+(2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 68,4 KH* A1, C, G, I	<b>Wiener Zwiebelfleisch</b> in Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 54,6 KH* A, F, G, I	<b>Gegrillter Gyros-Braten</b> auf Krautsalat <sup>(2)+(4)</sup> , dazu ein Brötchen und Butter 54,8 KH* A1, G, J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte</b> 27,2 KH* A1,C,G, H1
Dienstag, 06.08.2024	<b>Penne Nudeln</b> mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse <sup>(1)+(2)</sup> 84,2 KH* A1, F, G, I	<b>TIPP</b> Seelachs <sup>(5)</sup> natur mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und grüner Bohnensalat 52,0 KH* A1, D, G, I, J	<b>Zarte Fleischklößchen</b> auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 57,4 KH* A1, C, G, I, J	<b>Eieromelett</b> auf Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 42,4 KH* A1, C, G, I	<b>Hirschragout</b> in Wacholderrahmsauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert 64,3 KH* A1, G, I	<b>Fruchtpokal „Jogger Becher“</b> Sahnequark mit Früchten, Schokoraspeln und Bircher Müsli 80,4 KH* A1, G, H2, H3	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Apfel-Streuselkuchen</b> 50,8 KH* A1,C,G
Mittwoch, 07.08.2024	<b>Schlemmerpfanne vom Schwein</b> mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln, Dessert 80,7 KH* A1, F, I	<b>Deftige Krautroulade</b> mit Hackfleischfüllung dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 54,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 70,0 KH* A1, G, I	<b>„Ricotta Spinaci“</b> Tortellini mit Spinat- u. Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme und Krautsalat 95,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPP</b> Schnitzel à la Creme mit Rahmchampignons, dazu Röstitaler und Krautsalat <sup>(2)+(4)</sup> , Dessert 83,0 KH* A1, G, I	<b>Bunter Eiersalat</b> mit gekochtem Schinken, dazu ein Brötchen und Butter 43,9 KH* A1, C, G, J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	<b>Krautsalat<sup>(2)+(4)</sup></b> 12,6 KH*	<b>Leckere Nussecke</b> 54,9 KH* A1,C,F,G,H1,H2,K
Donnerstag, 08.08.2024	<b>Hausgemachte Graupensuppe</b> mit Krakauer Würstchen und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 53,2 KH* A1, F, G, I, J	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> In Rahmsauce mit Champignons, dazu Spiralnudeln 70,4 KH* A1, F, G, I	<b>TIPP</b> Kalbfleischbällchen in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree 63,9 KH* A1, C, G, I, J	<b>Bunter Paprikatopf</b> Paprikastreifen in rahmiger Tomatencreme, dazu Vollkornnudeln, Dessert 88,8 KH* A1, F, G, I	<b>Fischfiletstreifen im Backteig<sup>(5)</sup></b> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 62,5 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf 76,1 KH* A1, C, G, J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Donauwelle</b> 27,3 KH* A1,C,G
Freitag, 09.08.2024	<b>Mildes Hähnchencurry</b> mit Gemüsestreifen und Basmatireis 64,8 KH* A1, F, G, I	<b>Jägerschwein vom Schwein</b> mit Champignons und Kräutern, dazu Kartoffelklöße und Selleriesalat mit saurer Sahne 93,4 KH* A1, G, I	<b>TIPP</b> Matjesfilet „Hausfrauen Art“ <sup>(5)</sup> pikante Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getrennt verpackt) 53,0 KH* C, D, G, J	<b>Apfelstrudel<sup>(6)</sup></b> mit warmer Vanillesauce 102,6 KH* A1, C, G	<b>Frankfurter Rippchen</b> mit Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Zwiebelpüree, dazu Senf, Dessert 44,3 KH* G, I, J	<b>Hausmacher Fleischsalat</b> mit zwei halben Eiern, dazu ein Brötchen und Butter 39,6 KH* A1, C, G, J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	<b>Selleriesalat</b> mit saurer Sahne 4,3 KH* G	<b>Rahbarber-Erdbeerkuchen</b> 40,0 KH* A1,C,G
Samstag, 10.08.2024	<b>Kasseler<sup>(3)</sup></b> auf Wirsinggemüse <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	<b>TIPP</b> Thüringer Linseneintopf mit Rotwurst <sup>(2)</sup> , Wiener Würstchen <sup>(2)+(6)</sup> und Speck <sup>(3)</sup> , Dessert 89,5 KH* A1, F, G, I, J	<b>Schupfnudel-Gemüsepfanne</b> in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert 75,8 KH* A1, C, F, G, I	<b>Herzhafter Krustenbraten</b> in deftiger Sauce, dazu Thüringer Klöße und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,6 KH* A1, C, G, I, J	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>Allergene:</b> 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= Sesamsamen; 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				
Sonntag, 11.08.2024	<b>Geflügelfrikadelle</b> mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 70,8 KH* A1, C, G, I, J	<b>Rahmgulasch vom Rind</b> mit Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 77,7 KH* A1, F, G, I	<b>Gemüse-Knusper-Frikadelle</b> mit Holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 76,4 KH* A1, C, G, I	<b>TIPP</b> Kaninchenkeule mit Rahmsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 50,9 KH* A1, F, G, I, J	<p><b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a></p> <p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>				

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**