

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)

12.08. bis 18.08.2024 | 33. Woche

# MENÜPLAN

## 12.08. bis 18.08.2024 | 33. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch			
Montag, 12.08.2024	<b>Geflügelfrikadellenbällchen</b> auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree <b>53,7 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Hackfleisch-Käselauchsuppe</b> verfeinert mit Schmelzkäse <sup>(1)+(2)</sup> , dazu ein Brötchen <b>62,0 KH*</b> A1, G, I	<b>TIPP Bratwurst<sup>(2)+(7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf <b>61,1 KH*</b> G, I, J	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomatensauce, dazu Reis, Dessert <b>88,6 KH*</b> A1, C, F, I, J	<b>Geflügelroulade</b> mit Sauce Hollandaise und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>39,3 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>61,9 KH*</b> A1, C, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahmdressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Schoko-Kirschkuchen</b> <b>39,6 KH*</b> A1,C,G,H2			
Dienstag, 13.08.2024	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing <b>43,2 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Fleischkäse<sup>(2)</sup></b> in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>43,8 KH*</b> A1, G, I	<b>TIPP Szegediner Gulasch</b> mit Paprika und Sauerkraut <sup>(2)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>45,3 KH*</b> A1, F, G, I	<b>Gemüse-Frikadelle</b> (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln <sup>(6)</sup> und Kräuter-Dip <b>46,3 KH*</b> A1, G, K	<b>Schlemmerfilet<sup>(5)</sup> „italiano“</b> Fischfilet mit Auflage aus Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>54,7 KH*</b> A1, C, D, G, J	<b>Heringssalat<sup>(5)</sup></b> mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter <b>51,3 KH*</b> A1, C, D, G, I, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauerrahmdressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Zwetschgen-Streuselkuchen</b> <b>39,0 KH*</b> A1,C,G			
Mittwoch, 14.08.2024	<b>Vanillemilchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <b>172,1 KH*</b> G	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürzgerurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>47,3 KH*</b> A1, F, G, I, J	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <b>46,0 KH*</b> A1, G, I	<b>TIPP Blumenkohl im Backteig</b> dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Cocktail-Dip <b>111,2 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Mozzarella-Schnitzel</b> Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>86,9 KH*</b> A1, C, F, G, J	<b>Fruchtpokal „Sylt“</b> Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce <sup>(1)</sup> <b>111,1 KH*</b> G	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauerrahmdressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Amerikaner</b> mit Zuckerguss <b>67,5 KH*</b> A1,C,F,G,H1,K			
Donnerstag, 15.08.2024	<b>Spaghetti „Carbonara“</b> Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Hähnchenwürfeln <sup>(2)</sup> <b>74,4 KH*</b> A1, F, G, I	<b>Gebackenes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Möhrensalat <sup>(2)+(4)</sup> <b>84,5 KH*</b> A1, C, D, F, G, I	<b>TIPP Frikadelle</b> vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignons, Rosenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>45,9 KH*</b> A1, C, G, I	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit frischer Petersilie und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen <b>71,8 KH*</b> A1, F, I	<b>Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>50,0 KH*</b> A1, C, F, G, I, J	<b>Wurstsalat „Schweizer Art“<sup>(2)</sup></b> mit Emmentaler <sup>(1)+(2)</sup> , Gewürzgerurken <sup>(2)</sup> und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter <b>35,9 KH*</b> A1, G, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Möhrensalat<sup>(2)+(4)</sup></b> <b>17,5 KH</b>	<b>Russischer Zupfkuchen</b> <b>46,5 KH*</b> A1,C,G			
Freitag, 16.08.2024	<b>Paniertes Jägerschnitzel</b> mit Sauce, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , und Krautsalat in saurer Sahne <sup>(2)+(4)</sup> <b>67,1 KH*</b> A1, G, I	<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeer-Rahmsauce und Basmatireis, Dessert <b>83,0 KH*</b> A1,G,I	<b>Schmackhaftes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>46,8 KH*</b> A1, D, G, I	<b>Nudelplatte „Verona“</b> mit Käsetortellini in Gorgonzolasauce und Penne Nudeln in Tomatensauce <b>161,7 KH*</b> A1, C, F, G, I	<b>TIPP Thüringer Rostbrätel</b> Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , u. Krautsalat in saurer Sahne <sup>(2)+(4)</sup> , Dessert <b>64,8 KH*</b> A3, C, G, J, L	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel, dazu Brötchen und Butter <b>20,1 KH*</b> A1, B, C, G, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Krautsalat</b> in saurer Sahne <sup>(2)+(4)</sup> <b>13,6 KH*</b> G	<b>Mohn-Streuselkuchen</b> <b>49,0 KH*</b> A1,C,G			
Samstag, 17.08.2024	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2)+(6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, Dessert <b>88,6 KH*</b> A1, F, G, I, J	<b>Mettbällchen</b> auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>67,3 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>69,1 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>TIPP Sauerbraten vom Rind</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelklöße, Dessert <b>68,3 KH*</b> 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, 18.08.2024	<b>Kasselerlachs<sup>(3)</sup></b> mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>54,4 KH*</b> A1, F, G, I	<b>TIPP Schweinebraten</b> mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>54,7 KH*</b> A1, G, I	<b>Knusper-Gemüse-Tasche</b> mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis, Dessert <b>73,8 KH*</b> A1, G	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>64,0 KH*</b> A1, I, J	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**