

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

16.09. bis 22.09.2024 | 38. Woche

MENÜPLAN

16.09. bis 22.09.2024 | 38. Woche

! Bitte beachten Sie vom **23.09. bis 27.09.2024** unsere **Bayrische Woche** auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 16.09.2024	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu ein Brötchen 48,5 KH* A1, I	TIPP Szedediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree 45,3 KH* A1, F, G, I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 59,4 KH* A1, C, G, I, J	Gemüsebratling mit Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 84,3 KH* A1, G, I	Gegrillter Spanferkelrücken in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 63,9 KH* A1, I, J	Paniertes Schweinekotelett mit Garnitur, Senftübchen und Farmersalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 26,9 KH* A1, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Farmer-salat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 9,4 KH* I	Apfelkuchen 34,2 KH* A1,C,G,H2,H3
Dienstag, 17.09.2024	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 70,9 KH* A1, G, I	Geflügelfrikadelle in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A1, C, G, I	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A1, F, G, I, J	Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A1, C, I	TIPP Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebeln und Käse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 72,1 KH* A1, C, G, J	Heringsfilet „Hausfrauen Art“⁽⁵⁾ in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 48,3 KH* A1, C, D, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Käsekuchen 35,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 18.09.2024	Brechbohneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ und Kartoffelstücken ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen 39,3 KH* A1, F, G, I, J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüsemischung und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 58,8 KH* A1, G, I	Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 53,9 KH* A, C, G, I, J	Leckere Gnocchipfanne mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ 95,5 KH* A1,C,G,I	Schweinerückenbraten mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 49,4 KH* A, C, G, I, J	Wiener Würstchen⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Senf und ein Brötchen 61,7 KH* A1, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Süße Vanillestange 35,8 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 19.09.2024	Fischfrikadellen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Remouladensauce ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Dessert 69,7 KH* A1, C, D, G, J, L	TIPP Makkaroni-auflauf in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ 105,3 KH* A1, C, G, I, J	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln 83,5 KH* A1, F, G, I	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce 82,6 KH* A1, C, F, G	TIPP Rotbarschfilet⁽⁵⁾ paniert mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A1, C, D, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Mandarin-Sahneschnitte 26,2 KH* A1,C,G
Freitag, 20.09.2024	Bauernhacksteak mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 60,9 KH* A1, C, G, I	TIPP Geflügelcevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris und Möhrensalat 90,8 KH* A1, C, G, I, J	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Möhrensalat 58,8 KH* A1, D, G, I, J	Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A1, C, F, G, I	Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce ⁽¹⁰⁾ , dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 61,9 KH* A1, I, J	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Möhrensalat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 17,5 KH*	Bienenstich-Schnitte 27,0 KH* A1,C,G,H1
Samstag, 21.09.2024	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A1, F, G, I	veg. Bunter Gemüseeintopf mit frischen Gartenkräutern, Dessert 59,0 KH* A1, F, G, I, J	Gemüse-Spätzlepfanne mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A1, C, G, I, J	Rinderbraten mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* A1, C, F, I					
Sonntag, 22.09.2024	Kasseler Braten⁽³⁾ in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 40,6 KH* A1, G, I	Putensteak mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	Vegetarisches Gyros mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A1, F, I					

Wir wünschen guten Appetit!



Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne** Salatbeilage.

Änderungen vorbehalten!
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

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= Sesamsamen; 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

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