

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)

07.10. bis 13.10.2024 | 41. Woche

# MENÜPLAN 07.10. bis 13.10.2024 | 41. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 07.10.2024	<b>Bratwurst<sup>(2)+(7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf <b>61,1 KH*</b> G, I, J	<b>Geflügelfrikadellen- bällchen</b> auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree <b>53,7 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>TIPP Hackfleisch- Käselauchsuppe</b> verfeinert mit Schmelzkäse <sup>(1)+(2)</sup> , dazu ein Brötchen <b>62,0 KH*</b> A1, 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>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, Ana- naswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm- Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Schoko- Kirsch- kuchen</b> <b>39,6 KH*</b> A1,C,G,H2
Dienstag, 08.10.2024	<b>Spaghetti „Carbonara“</b> Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Hähnchenwürfeln <sup>(2)</sup> <b>74,4 KH*</b> A1, G, I	<b>Backfischhappen<sup>(5)</sup></b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Ketchup <sup>(2)</sup> , Dessert <b>59,9 KH*</b> A1,C,D,F,G,I,J	<b>TIPP Frikadelle</b> vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignons, Rosenkohl und Salzkartoffeln <b>45,9 KH*</b> A1, C, G, I	<b>Vegetarischer Möhreneintopf</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> , Gewürzgurken <sup>(2)</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter <b>35,9 KH*</b> A1, G, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ana- naswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm- Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Zwetsch- gen- Streusel- kuchen</b> <b>39,0 KH*</b> A1,C,G
Mittwoch, 09.10.2024	<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>TIPP Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahm- sauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>47,3 KH*</b> A1, F, G, I, J	<b>Vanillemilchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <b>172,1 KH*</b> G	<b>Blumenkohl im Backteig</b> dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Cocktail-Dip, Dessert <b>111,2 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Schlemmerfilet<sup>(5)</sup> „Italieno“</b> Fischfilet mit Auflage aus Tomatenwür- feln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>54,7 KH*</b> A1, C, D, 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, Ana- naswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauerrahm- Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Ameri- kaner</b> mit Zuckerguss <b>67,5 KH*</b> A1,C,F,G,H1, K
Donnerstag, 10.10.2024	<b>Hähnchenstreifen</b> in Käsecremesauce, dazu buntes Gemüserisotto <b>77,5 KH*</b> A1, F, G, I	<b>Fleischkäse<sup>(2)</sup></b> in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>43,8 KH*</b> A1, G, I	<b>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, Dessert <b>46,3 KH*</b> A1, G, K	<b>TIPP Mozzarella- Schnitzel</b> Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert <b>86,9 KH*</b> A1, C, F, G, J	<b>Heringsalat<sup>(5)</sup></b> mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu ein Brötchen und Butter <b>51,3 KH*</b> A1, C, D, G, I, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ana- naswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen <b>37,6 KH*</b> A1, C, G, I, J, H3	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauerrahm- Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Russischer Zupf- kuchen</b> <b>46,5 KH*</b> A1,C,G
Freitag, 11.10.2024	<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>Grobe Mettwurst<sup>(2)</sup></b> auf deftigem Grünkohl <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf <b>50,2 KH*</b> A1, G, I, J	<b>TIPP Schmackhaftes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>46,8 KH*</b> A1, D, G, I	<b>Grüne Sauce</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getrennt verpackt) <b>43,7 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Thüringer Rostbrätel</b> Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , u. Krautsalat in saurer Sahne, Dessert <b>64,8 KH*</b> A3, C, G, J, L	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter <b>20,1 KH*</b> A1, B, C, G, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ana- naswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein 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- Streusel- kuchen</b> <b>49,0 KH*</b> A1,C,G
Samstag, 12.10.2024	<b>Mettbällchen</b> auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>67,3 KH*</b> A1, C, G, I, J	<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>Gemüsemautaschen</b> mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>69,1 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>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, 13.10.2024	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>54,7 KH*</b> A1, G, I	<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>Makkaroniauflauf</b> in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda <sup>(1)+(2)</sup> , Dessert <b>105,3 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>TIPP 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				



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**