

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

06.01. bis 12.01.2025 | 2. Woche



frisch zubereitet durch







































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 06.01. – 12.01.

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 2	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 06.01.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln III,VII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt 2,1a,1b,IX 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße mit Reis, dazu ein Fruchtjoghurt 2,1a,VII 	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu ein Fruchtjoghurt 1a,1c 	Erdbeerjoghurt VII 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur III,VII,IX,X 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing IX,X 
Di 07.01.	Nudeln mit Sc. Bolognese dazu Obst 2,1a,IX 	Grüppcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch 2,1a,1b,VII,IX 	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße und Obst 2,6,1a,VII 	Kasslerbraten auf Grünkohl und Kartoffeln 2,3,4,1a,VII 	Mandarinenquark VII 	Nudelsalat mit Mayonnaise und Kochschinkenstreifen und Garnitur 1a,III,VII,IX 	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. III,VII,IX 
Mi 08.01.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle, dazu Apfelmus 2,1a,X 	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus 2,1a,1b,IX 	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker 3,1a,III,VII 	Schweineroulade mit Bratensoße, Möhregemüse und Kartoffeln 2,6,1a,VII 	Birnenkompott VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot 3,1a,VII,IX,X,XI 	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Asiadressing 1a,VI 
Do 09.01.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu Möhrensalat 2,1a,IV,VII 	Tortellinieintopf mit Choritzo 1a,4,5 	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Möhrensalat 1a,VI,VII,IX 	Bauerngemüserolle mit einer Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Kartoffeln 2,6,1a,VII 	Schoko Pudding VII 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur VII,VIIIa 	Chopskasalat Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing VII,X 
Fr 10.01.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Weißkrautsalat 2,1a,VII 	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage 1a,1b,VII,IX 	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Béchamelsoße, dazu Kartoffeln und Weißkrautsalat 1a,III,VII 	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis, dazu Weißkrautsalat 2,1a,III,VII 	Aprikose-Mango Jogurt VII 	Harzer Bauernsalat mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) III,VII,IX,X 	Fitnesssteller Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing 1a,III,VII,X 
Sa 11.01.	Pusztafanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln 2,1a,II 	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen, dazu eine Scheibe Brot 1a,IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII 		
So 12.01.							

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

13.01. bis 19.01.2025 | 3. Woche



frisch zubereitet durch







































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 13.01. – 19.01.

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 3	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 13.01.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree 2,la,VII 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu Pudding la,IX 	Gemüsefrikadelle auf Nudeln mit Petersiliensoße, dazu Pudding 2,la,III,VII 	Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße, Kartoffeln und Möhrengemüse 2,la,III,VII 	Quark Birnen Dessert VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur la,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing 4,III,VII,X 
Di 14.01.	Putenstreifen „Gärtnerin Art“ mit Gemüsemix, dazu Reis 2,la,IX 	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Brot 2,la,Ib,III,IX 	Bunte Reispfanne mit Gemüse in Kräuterrahm 2,la 	Schweinebraten mit Sauce, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln 2,la,VII 	Griespudding la,VII 	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Buttermilchdressing 3,III,VII,IX 
Mi 15.01.	Fleischbällchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln la,X 	Erbsensuppe mit Würstchenwürfel, dazu Brot la,Ib,VII,IX 	Grießbrei mit heißen Kirschen la,VII 	5 Cevapcici mit Bratenrahmsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln la,III,VII,Ix,X 	Pfirsichkompott VII 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur 3,la,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing III,IV,VII,IX 
Do 16.01.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Gurkensalat 2,la,VI,VII 	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch 1,2,3,la,Ib,IX 	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat III,VII 	Minihaxe mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln la,III,VII,IX,X 	Vanille Quark Dessert VII 	Schweineschnitzel mit Buttermilchkartoffeln und Garnitur la,III,VII 	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing 3,la,III,VII,IX 
Fr 17.01.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße mit Schinkenstreifen und Obst S,4,la,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst 2,la 	Gemüseschnitzel auf Cremesauce, dazu Salzkartoffeln und Obst 2,la,III,VII 	Sülze mit Kartoffelspalten und Remolade 1,3,5,la,IX,X 	Buttermilch Gartenfrucht VII 	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur la,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing III,VII,X 
Sa 18.01.	Geflügelklößchenragout mit Erbsen und Möhren in heller Soße und Kartoffeln la,VII 		Kartoffel-Brokkoli-Auflauf la,VII,IX 		Pflaumenkompott VII 		
So 19.01.							

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

20.01. bis 26.01.2025 | 4. Woche



frisch zubereitet durch










































Speiseplan

vom 20.01. – 26.01.

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 4	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 20.01.	Currywurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Joghurt 1,3,5,la,III,VI,VII,IX 	Kohlrabi-Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Würstchenwürfel IX,4,5 	Nudeln mit Broccolicreme-soße und Joghurt la,VII 	Gulasch vom Rind, dazu Nudeln und Joghurt 1,9,la,III,VI,X 	Cheese Cake Dessert la,III,VII 	Brathering, dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur la,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing IX,X 
Di 21.01.	Putenwürfel mit Champignons in Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree la,VII 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch la,Ib,VII,IX 	Gnocchi in einer Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Gurkensalat 2,la,VII 	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse in Holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree la,III,VII 	Buttermilchdessert Birne-Vanille VII 	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur la,III,VI,VII,IX,X 	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilchdressing III,VII,X 
Mi 22.01.	Buntes Hühnerfrikassee in cremiger Sauce, dazu Reis 2,la,VII,IX 	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus la,Ib,IX 	5 Eierkuchen mit Apfelmus la,III,VII 	Lammhacksteak mit Lammsoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln la,III,VII 	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb, 	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur la,III,VII,IX,X 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing 3,4,VII 
Do 23.01.	4 Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Schokopudding la,IV,VII 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleischleinlage la,IX 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Schokopudding la,VII 	Eisbeinfleisch ohne Knochen auf Grünkohl, dazu Kartoffeln 3,4,la 	Karamellpudding VII 	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweineschnitzel und Käsetortellini-Salat la,III,VII  	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurdressing 3,IV,VII 
Fr 24.01.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln la,VII 	Erbseneintopf mit Kasslerwürfel, Möhren- und Kartoffelwürfel la,Ib,IX 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Salzkartoffel und Erdbeer Fruchtquark V,la,VI 	Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln la,III 	Rote Grütze V,la,2 	Fleischwurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur la,III,VII,IX,X 	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurdressing la,III,VII,X 
Sa 25.01.	Texaspanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis 2,la 	Geflügelfleisch-Klößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüse la,III,IX 			Latte Macchiato-Pudding VII 		
So 26.01.							

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

27.01. bis 02.02.2025 | 5. Woche



frisch zubereitet durch







































Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 27.01. – 02.02.

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 5	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 27.01.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Pudding la,VII 	Brechbohneintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffelstückchen 4,la,IX 	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu ein Pudding la 	Chilli Con Carne mit Reis, dazu ein Pudding la,IX 	Apfelmus mit Vanillesoße 3 	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur la,III,IV,VII,IX 	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing la,Ib,III,VII,IX 
Di 28.01.	Geflügelfleischklößchen in Bratensoße mit Spinat und Kartoffeln la,III,VII 	Blumenkohlcremesuppe, dazu Weißbrot la,VII 	Blumenkohl in Backteig, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln la,III,VII 	Leberkäse mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree 1,2,3,4,6,7,la,VII 	Latte Macchiato Pudding VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken und Garnitur la,III,VII,VIII,IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing IX,X 
Mi 29.01.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße la,VII 	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch, dazu Brot la,IX 	Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße la,III,VII 	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree la,III,VII 	Quark Dessert Heidelbeer VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur la,III 	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing III,IV,VII,IX 
Do 30.01.	Backfisch mit Remouladen-Kräutersoße und warmen Kartoffelsalat la,III,VII 	„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe (Möhren, Zucchini, Bohnen und Tomaten), dazu ein Mini-Brötchen la,III,VII,IX 	Gnocchipfanne mit feinem Gemüse und Käsesoße la,VII 	Kohlroulade in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln 2,la 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur IA,Ic,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing VII 
Fr 31.01.	fruchtiges Hähnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) mit Reis und Möhrensalat 2, la, VII 	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Möhrensalat la,VII,IX 	Gemüsekoktbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis, dazu ein Möhrensalat la, VI, VII, IX 	Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln 2,la,III,VII 	Pfirsich Maracuja Joghurt VII 	Party-Wiener, dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 1,2,3,III,VII,IX,X 	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse und Balsamicodressing VII,X 
Sa 01.02.	Panierte Fischfrikadelle mit Dillsoße, dazu Kartoffelpüree 2, la,III, VI, VII 			Nudel-Hähnchen-Auflauf la,VII,IX 	Vanillepudding VII 		
So 02.02.							

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.

