

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

03.02. bis 09.02.2025 | 6. Woche



frisch zubereitet durch



Speiseplan

vom 03.02. – 09.02.

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 6	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 03.02.	Hackpfanne mit Paprika, Champignons, Erbsen und Salzkartoffeln S,la,IX 	Kürbissuppe mit Möhren und Kartoffelwürfel K,la,VII,IX 	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme, dazu Bandnudeln K,la,VII 	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Reis R,2,3,la,VII 	Erdbeerjoghurt K,VII 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X 
Di 04.02.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in heller Kräuter-Soße) dazu Spätzle G,2,la,III,VII 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben dazu Joghurt S,la,VII,IX 	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu ein Joghurt K,la,VII 	Schweinekrustenbraten, dazu Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,la 	Mandarinenquark K,VII 	Nudelsalat mit Mayonnaise und Kochschinkenstreifen und Garnitur S,la,III,VII,IX 	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX 
Mi 05.02.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Reis, dazu Apfelmus S,2,la,VII 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel dazu Apfelmus S,IX,4 	Milchnudeln mit Zucker und Zimt und Apfelmus K, 3, la, VII 	Warmer Harzer Specksalat mit Schweineschnitzel S,4,la,III 	Birnenkompott K 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,la,VII,IX,X,XI 	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,la,VI 
Do 06.02.	Fischfilet mit Senf-Dillsoße dazu Kartoffelpüree dazu Schokopudding F,2,la,VII 	Wikingertopf mit Reismudeln S,la,IX 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Schokopudding K,la,VI,VII 	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S,2,la, VIII 	Schoko Pudding K,VII 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur K,VII,VIIIa 	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing K,VII,X 
Fr 07.02.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,la,VII,VIII 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüse-einlage und Schweinefleisch S,la,IX 	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung, dazu Käsesoße K,la,VII 	Römerbraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln S,la, VII, IX 	Aprikose-Mango Joghurt K,VII 	Harzer Bauernsalat mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X 	Fitnesssteller Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,la,III,VII,X 
Sa 08.02.	Putengulasch mit Rotkraut und Kartoffelpüree G,la,VII,VIII 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen S, la,VIII, IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII		
So 09.02.							

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.



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

10.02. bis 16.02.2025 | 7. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 10.02. – 16.02.

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 7	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 10.02.	Putenschlemmerpfanne mit Reis und ein Joghurt G,la,VII 	Tomatencremesuppe mit Reissnudeln, dazu Weißbrot K,la,VII 	Grillgemüsepfanne mit Reis dazu ein Joghurt K,la,VII 	Ungarisches Kesselgulasch mit Salzkartoffeln S,la,IX 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,la,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing S,4,III,VII,X 
Di 11.02.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree dazu Obst S, 1, 3, 5, la, VII,VIII 	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage R,la,IX 	veg.Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree K,la,III,VI,VII,VII 	Pan. Putenbrust mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln G, 2, la, III, VII 	Grießpudding K,la,VII 	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Buttermilchdressing S,3,III,VII,IX 
Mi 12.02.	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Apfelmus S,2,la,IX 	Lassagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,la,VII 	Pancakes mit Apfelmus K,3,la,VII 	Sauerbraten, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße S,la,III 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,la,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 13.02.	Seelachswürfel in Tomatenrahm und Reis, dazu Weißkrautsalat F,1,3,la,VII 	Chinesische Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch, dazu Weißkrautsalat G,1,3,la,IX 	Nudeln mit Käsesahnesoße, dazu Weißkrautsalat K,1,3,la,VII 	Schweineschnitzel mit Letscho und Kartoffelspalten S,2,la,III 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Buttermilchkartoffeln und Garnitur S,la,III,VII 	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing S,3,la,III,VII,IX 
Fr 14.02.	Geflügelfleischbällchen in Waldpilzsoße, dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln G,la,VII 	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen, dazu ein Mini-Brötchen S,la,IX 	Gemüsebällchen mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree K,la,VI,VII,VII,IX 	Weißkohlpfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree S,1,la,VII 	Buttermilch Gartenfrucht VII 	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S,la,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter-dressing K,III,VII,X 
Sa 15.02.	Nudeln mit Sahneseoße und Schinkenstreifen S,4,la,VII 	Broccolicremesuppe mit einer Scheibe Brot K,la,VII,IX 			Pflaumenkompott K 		
So 16.02.							

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.



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

17.02. bis 23.02.2025 | 8. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 17.02. – 23.02.

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 8	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 17.02.	Hühnerfrikassee in cremiger Sauce, dazu Salzkartoffeln G,2,Ia,VII,IX 	Soljanka mit Wurst und Fleischeinlage, dazu Brötchen S,Ia,VII,IX 	Spätzle dazu Gemüse mit Schnittlauchsoße K,Ia,VII,IX 	Schichtkohl mit Hackfleisch und Salzkartoffeln S,Ia 	Cheese Cake Dessert K,Ia,III,VII 	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,Ia,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing G,IX,X 
Di 18.02.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch G,Ia,VII,IX 	Kohlrouladen-Suppe mit Zwiebel, dazu ein kleines Brötchen S,Ia,VII 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln K, 2, 6, Ia, III, VII 	Frikadelle mit Kartoffelpüree und einer Zwiebelrahmsoße S,Ia,VII,VIII 	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII 	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX,X 	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilch-dressing K,III,VII,X 
Mi 19.02.	Maultaschen mit Fleisch-Spinatfüllung, Tomaten-Käsesoße S,2,Ia,III,VII 	Rindernudelsuppe mit Gemüse R,Ia,VII,IX 	Grießbrei mit heißen Kirschen K,Ia,VII 	Panierte Wurstscheibe (Jägerschnitzel) mit Braten-sauce dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln S,1,2,3,5,Ia,III 	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K 	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,Ia,III,VII,IX,X 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII 
Do 20.02.	4 Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und einem Fruchtjoghurt F,Ia,IV,VII,VIII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt S, 1, 2, 3, 5, 6, Ia, VII, IX 	Käse-Spätzle mit einer Petersiliensoße und einem Fruchtjoghurt K, 2, 3, Ia, III, VII 	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Blumenkohl und Kartoffeln G,2,Ia,III 	Karamellpudding K,VII 	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweine-schnitzel und Käsetortellini-Salat S,G,Ia,III,VII  	Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurdressing F,3,IV,VII 
Fr 21.02.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln S,2,Ia,VII 	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel S,Ia,IX 	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Spinat, dazu ein Vanillepudding K,Ia,VII 	Schweinegeschnitzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Salzkartoffeln S,Ia,VII 	Rote Grütze V,Ia,2 	Fleischwurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguette-brötchen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X 	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurdressing K,Ia,III,VII,X 
Sa 22.02.	Putensteak in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,2,Ia 	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Pfefferbeißer S,Ia,IX 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
So 23.02.							

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.



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 · **VIIIf** Pekannüsse · **VIIIg** Paranüsse · **VIIIh** Pistazien · **VIIIi** 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

24.02. bis 02.03.2025 | 9. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

Speiseplan

vom 24.02. – 02.03.

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 9	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 24.02.	Pikante Hähnchen-Paprika- pfanne mit Reis G,2,1a,VII 	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern S,2,1a,1b,IX 	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln K,2,3,6,1a,III,VII 	Rindergulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln R,2,6,1a,VII 	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII 	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur F,1a,III,IV,VII,IX 	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,1a,1b,III,VII,IX 
Di 25.02.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,1a,VII 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Rotwurst S,3,1a,IX 	Tortellini mit Käsefüllung in einer Tomatensoße, dazu Obst K,2,6,1a,VII 	Hackbraten mit Soße, Erbsen und Kartoffeln S,2,6,1a,III,VII 	Latte Macchiato Pudding K,VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken und Garnitur S,1a,III,VII,VIII,IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbrust- streifen, Currydressing G,IX,X 
Mi 26.02.	Gnocchi Pfanne mit Hackfleisch und Paprika G,1a,IX 	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich K,2,6,1a,III,VII 	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus K,3,1a,III,VII 	Geflügelfrikadelle mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree G,2,6,1a,VII,VIII 	Quark Dessert Heidelbeer K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,1a,III 	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 27.02.	Kräuterfisch mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu ein Pudding F,2,1a,IV,VII 	Italienischer Nudleintopf Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu ein Pudding K,2,6,1a,1b,VII,IX 	2 Senfeier mit Kartoffeln, dazu ein Pudding K,1a,VII 	Pan. Putenbrust gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln G,2,1a,III,VII 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,1A,1c,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronen- dressing K,VII 
Fr 28.02.	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Gabelspaghetti S,1,3,5,1a,III,VII,IX,X 	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Brot R,S,2,6,1a 	Vegetarische Tortellinipfanne mit Zwiebeln, Champignons, und Bohnen K,2,1a 	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln G,2,3,6,1a,VII 	Pfirsich Maracuja Joghurt K,VII 	Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur S,1,2,3,III,VII,IX,X 	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing K,VII,X 
Sa 01.03.	Putengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln G,3,1a 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen S,2,6,1a,1c,VII,IX 			Vanillepudding K,VII 		
So 02.03.							

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.

