

### 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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

## Ihre Speisekarte

**03.03. bis 09.03.2025 | 10. Woche**



frisch zubereitet durch






































**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 03.03. – 09.03.

## 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 10	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 03.03.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt S,2,Ia,Ib,IX 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße mit Reis, dazu ein Fruchtjoghurt K,2,Ia,VII 	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu ein Fruchtjoghurt S,Ia,Ic 	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 
<b>Di</b> 04.03.	Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,Ia,IX 	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch G,2,Ia,Ib,VII,IX 	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Obst K,Ia,VI,VII,IX 	Bauerngemüserolle mit einer Rahmsauce, Fingermöhren und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII 	Mandarinenquark K,VII 	Nudelsalat mit Mayonnaise und Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX 	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX 
<b>Mi</b> 05.03.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle, dazu Apfelmus G,2,Ia,X 	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,2,Ia,Ib,IX 	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker K,3,Ia,III,VII 	Schweineroulade mit Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII 	Birnenkompott K 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,Ia,VII,IX,X,XI 	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI 
<b>Do</b> 06.03.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsauce und Kartoffeln, dazu Möhrensalat F,2,Ia,IV,VII 	Tortellinieintopf mit Würstchenscheiben S,Ia,4,5 	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße und Möhrensalat K,2,6,Ia,VII 	Kasslerbraten auf Sauerkraut und Kartoffeln S,2,3,4,Ia,VII 	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 
<b>Fr</b> 07.03.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Weißkrautsalat S,2,Ia,VII 	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen G,Ia,IX 	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Béchamelsoße, dazu Kartoffeln und Weißkrautsalat K,Ia,III,VII 	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis, dazu Weißkrautsalat S,2,Ia,III,VII 	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,Ia,III,VII,X 
<b>Sa</b> 08.03.	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln G,2,Ia,II 	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage R,Ia,Ib,VII,IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII		
<b>So</b> 09.03.							

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.



### 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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

## Ihre Speisekarte

**10.03. bis 16.03.2025 | 11. Woche**



frisch zubereitet durch









































# Speiseplan

vom 10.03. – 16.03.

## 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 11	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 10.03.	Putenstreifen „Gärtnerin Art“ mit Gemüsemix, dazu Reis G,2,Ia,IX 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu Vanillepudding S,Ia,IX 	Bunte Reispfanne mit Gemüse in Kräuterrahm, dazu Vanillepudding K,2,Ia 	Gyrospfanne mit Reis und Kräuterdip S,Ia,Ic 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing S,4,III,VII,X 
<b>Di</b> 11.03.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,Ia,VII 	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Obst S,2,Ia,Ib,III,IX 	Gemüsefrikadelle auf Nudeln mit Petersiliensoße, dazu Obst K,2,Ia,III,VII 	Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße, Kartoffeln und Möhrengemüse G,2,Ia,III,VII 	Grießpudding K,Ia,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 
<b>Mi</b> 12.03.	Fleischbällchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln S,Ia,X 	Erbsensuppe mit Würstchenwürfel, dazu Brot S,Ia,Ib,VII,IX 	Grießbrei mit heißen Kirschen K,Ia,VII 	4 Cevapcici mit Bratenrahmsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln R,Ia,III,VII,Ix,X 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
<b>Do</b> 13.03.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Gurkensalat F,2,Ia,VI,VII 	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch S,1,2,3,Ia,Ib,IX 	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat K,III,VII 	Minihaxe mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln S,Ia,III,VII,IX,X 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Buttermilchkartoffeln und Garnitur S,Ia,III,VII 	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing S,3,Ia,III,VII,IX 
<b>Fr</b> 14.03.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße mit Schinkenstreifen und Obst S,4,Ia,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst G,2,Ia 	Gemüseschnitzel auf Cremesauce, dazu Salzkartoffeln und Obst K,2,Ia,III,VII 	Sülze mit Kartoffelspalten und Remoulade S,1,3,5,Ia,IX,X 	Buttermilch Gartenfrucht VII 	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl mit Würstchenscheiben und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter-dressing K,III,VII,X 
<b>Sa</b> 15.03.	Geflügelklößchenragout mit Erbsen und Möhren in heller Soße und Kartoffeln G,Ia,VII 		Kartoffel-Brokkoli-Auflauf K,Ia,VII,IX 		Pflaumenkompott K 		
<b>So</b> 16.03.							

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.



## 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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

# Ihre Speisekarte

**17.03. bis 23.03.2025 | 12. Woche**



frisch zubereitet durch






































**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 17.03. – 23.03.

## 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 12	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 17.03.	Currywurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt S,1,3,5,1a,III,VI,VII,IX 	Kohlrabi-Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Würstchenwürfel S,IX,4,5 	Nudeln mit Broccolicreme-soße und Fruchtjoghurt K,1a,VII 	Gulasch vom Rind, dazu Nudeln und Fruchtjoghurt R,1,9,1a,III,VI,X 	Cheese Cake Dessert K,1a,III,VII 	Brathering, dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,1a,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing G,IX,X 
<b>Di</b> 18.03.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,1a,VII 	Geflügelfleisch-Klößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüse G,1a,III,IX 	Gnocchi in einer Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst K,2,1a,VII 	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln S,1a,III 	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII 	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur S,1a,III,VI,VII,IX,X 	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilchdressing K,III,VII,X 
<b>Mi</b> 19.03.	Buntes Hühnerfrikassee in cremiger Sauce, dazu Reis und Apfelmus G,2,1a,VII,IX 	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,1a,Ib,IX 	5 Eierkuchen mit Apfelmus K,1a,III,VII 	Lammhacksteak mit Lammsoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln L,1a,III,VII 	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K 	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,1a,III,VII,IX,X 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII 
<b>Do</b> 20.03.	4 Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Schokopudding F,1a,IV,VII 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnchenfleischeinlage G,1a,IX 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Schokopudding K,1a,VII 	Eisbeinfleisch ohne Knochen auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln S,3,4,1a 	Karamellpudding K,VII 	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweineschnitzel und Käsetortellini-Salat S,G,1a,III,VII  	Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurdressing F,3,IV,VII 
<b>Fr</b> 21.03.	Putenwürfel mit Champignons in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Erdbeer Fruchtquark G,1a,VII 	Erbseneintopf mit Kasslerwürfel, Möhren- und Kartoffelwürfel S,1a,Ib,IX 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Salzkartoffeln u. Erdbeer Fruchtquark V,1a,VI	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse in Holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree G,1a,III,VII 	Rote Grütze V,1a,2	Fleischwurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,1a,III,VII,IX,X 	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurdressing K,1a,III,VII,X 
<b>Sa</b> 22.03.	Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,1a,VII 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu Obst S,1a,Ib,VII,IX 			Latte Macchiato-Pudding K,VII 		
<b>So</b> 23.03.							

**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.



## 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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

# Ihre Speisekarte

**24.03. bis 30.03.2025 | 13. Woche**



frisch zubereitet durch







































**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 24.03. – 30.03.

## 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 13	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 24.03.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Schokopudding G,1a,VII 	Brechbohneintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffelstückchen S,4,1a,IX 	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu ein Schokopudding K,1a 	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, 1a, VII, IX, X 	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,Ib,III,VII,IX 
<b>Di</b> 25.03.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in heller Kräuter-Soße), dazu Spätzle G,2,1a,III,VII 	Blumenkohlcremesuppe, dazu Weißbrot K,1a,VII 	Blumenkohl in Backteig, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln K,1a,III,VII 	Leberkäse mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree S,1,2,3,4,6,7,1a,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, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X 
<b>Mi</b> 26.03.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße G,1a,VII 	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch, dazu Brot G,1a,IX 	Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße K,1a,III,VII 	Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree S,1a,III,VII 	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 
<b>Do</b> 27.03.	Backfisch mit warmem Kartoffelsalat, dazu Remoulade F,1a,III,VII 	„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe (Möhren, Zucchini, Bohnen und Tomaten), dazu Obst K,1a,III,VII,IX 	Gnocchipfanne mit feinem Gemüse und Käsesoße, dazu Obst K,1a,VII 	Kohlroulade in Bratensoße dazu Salzkartoffeln, dazu Obst S,2,1a 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,1a,Ic,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing K,VII 
<b>Fr</b> 28.03.	fruchtiges Hähnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) mit Reis und Möhrensalat G, 2, 1a, VII 	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Möhrensalat S,1a,VII,IX 	Gemüsekoktbullar mit fruchtiger Paprikasoße und Reis, dazu ein Möhrensalat K, 1a, VI, VII, IX 	Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln G,2,1a,III,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 
<b>Sa</b> 29.03.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln S,1a 			Nudel-Hähnchen-Auflauf G,1a,VII,IX 	Vanillepudding K,VII 		
<b>So</b> 30.03.							

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.





### 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](http://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](http://www.salzgitter.paritaetischer.de)

E-Mail: [ear.sz@paritaetischer.de](mailto:ear.sz@paritaetischer.de)

## Ihre Speisekarte

**31.03. bis 06.04.2025 | 14. Woche**



frisch zubereitet durch








































# Speiseplan

vom 31.03. – 06.04.

## 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 14	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 31.03.	Hackpfanne mit Paprika, Champignons, Erbsen und Salzkartoffeln S,la,IX 	Wikingertopf mit Reismudeln, dazu Vanillepudding S,la,IX 	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme, dazu Bandnudeln und Vanillepudding K,la,VII 	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Reis und Vanillepudding 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 
<b>Di</b> 01.04.	Geflügelfleischklößchen in Bratensoße mit Spinat und Kartoffeln G,la,III,VII 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst S,la,VII,IX 	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Obst 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 
<b>Mi</b> 02.04.	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 
<b>Do</b> 03.04.	Fischfilet mit Senf-Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Schokopudding F,2,la,VII 	Lassagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,la,VII 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Schokopudding K,la,VI,VII 	Rinderleber mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree R, la, VII;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 
<b>Fr</b> 04.04.	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 
<b>Sa</b> 05.04.	Putengulasch mit Rotkraut und Kartoffelpüree G,la,VII,VIII 	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen S, la,VIII, IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII		
<b>So</b> 06.04.							

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.

