

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

04.11. bis 10.11.2024 | 45. Woche



frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

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 45	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 04.11.	Pikante Hähnchen-Paprikapfanne mit Reis 2,1a,VII 	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern 2,1a,1b,IX 	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln 2,3,6,1a,III,VII 	Rindergulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln 2,6,1a,VII 	Apfelmus mit Vanillesoße 3,VII 	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 1a,III,IV,VII,IX 	Diplomatensalat Blattsalat, Tomate, Käse, Champignon Schinken, Ei und Frenchdressing 1a,1b,III,VII,IX 
Di 05.11.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln 2,1a,VII 	Käselauchsuppe mit Gehacktes, Kräutern, dazu Obst 2,3,6,1a,VII 	Tortellini mit Käsefüllung in einer Tomatensoße, dazu Obst 2,6,1a,VII 	Hackbraten mit Soße, Erbsen und Kartoffeln 2,6,1a,III,VII 	Latte Macchiato Pudding VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken und Garnitur 1a,III,VII,VIII,IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing IX,X 
Mi 06.11.	Maultaschen mit Fleisch-Spinatfüllung, Tomaten-Käsesoße, dazu Apfelmus 2,1a,III,VII 	Hochzeitsuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich 2,6,1a,III,VII 	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus 3,1a,III,VII 	Geflügelfrikadelle mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree 2,6,1a,VII 	Quark Dessert Heidelbeer VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur 1a,III 	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing III,IV,VII,IX 
Do 07.11.	Kräuterfisch mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu ein Pudding 2,1a,IV,VII 	Italienischer Nudleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu ein Pudding 2,6,1a,1b,VII,IX 	2 Senfeier mit Kartoffeln, dazu ein Pudding 1a,VII 	Pan. Putenbrust gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln 2,1a,III,VII 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur 1A,1c,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Anana Birnen, Mandarinen und Jogh.-Zitronendressing VII 
Fr 08.11.	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Gabelspaghetti 1,3,5,1a,III,VII,IX,X 	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Brot 2,6,1a  	Vegetarische Tortellinipfanne mit Zwiebeln, Champignons, und Bohnen 2,1a 	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln 2,3,6,1a,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 09.11.	Putengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln 3,1a 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen 2,6,1a,1c,VII,IX 			Vanillepudding VII 		
So 10.11.							

Preise pro Portion:

Leichte Kost:	11,25 €
Eintopf:	10,50 €
Vegetarisch:	11,50 €
Klassiker:	11,90 €
Dessert:	1,50 €
Kaltmenü:	10,75 €
Salatmenü:	10,75 €

ACHTUNG!

Für die Lieferung am Samstag, und an den Feiertagen werden 1,50 € Aufschlag pro Lieferung berechnet.

