

## 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

**11.11. bis 17.11.2024 | 46. 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 46	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 11.11.	Kräuterröhrei 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 	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu ein Fruchtjoghurt  1a,1c 	Erdbeeryoghurt  VII 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur  III,VII,IX,X 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidney- bohnen und Italiendressing  IX,X 
<b>Di</b> 12.11.	Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst  2,1a,IX 	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch  2,1a,1b,VII,IX 	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße und Obst  2,6,1a,VII 	Kasslerbraten mit Soße, Erbsengemüse 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 
<b>Mi</b> 13.11.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle  2,1a,X 	Weißkohleintopf mit Fleischinlage, dazu Brot  2,1a,1b,IX 	5 Hefeklöße mit Vanillesoße  1a,III,VII 	Schweineroulade mit Bratensoße, Möhrengemüse 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 
<b>Do</b> 14.11.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu rote Bete  2,1a,IV,VII 	Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen und Eierstich, dazu rote Bete  1,2,3,4,1a,1b,VII 	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree  1a,VI,VII,IX 	Bauerngemüserolle mit einer Rahmsoße, Fingermöhren und Kartoffeln  2,6,1a,VII 	Schoko Pudding  VII 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur  VII,VIIIa 	Chopskasalat Paprika, Tomate, Gurke, Hirten- käse und Balsamico-Dressing  VII,X 
<b>Fr</b> 15.11.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Weißkrautsalat  2,1a,VII 	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischinlage  1a,1b,VII,IX 	Blumenkohl-Broccolipfanne in einer Béchamelsoße, dazu Kartoffeln  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 	Fitnessteller Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing  1a,III,VII,X 
<b>Sa</b> 16.11.	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln  2,1a,II 	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen  1a,IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille  VII		
<b>So</b> 17.11.							

### 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.

