

## 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

**18.11. bis 24.11.2024 | 47. 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 47	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 18.11.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree  2,Ia,VII 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage  Ia,IX 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße, Vollkornnudeln  2,Ia,III,VII 	Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße, Kartoffeln und Möhrengemüse  2,Ia,III,VII 	Quark Birnen Dessert  VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur  Ia,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing  4,III,VII,X 
<b>Di</b> 19.11.	Putenstreifen „Gärtnerin Art“ mit Gemüsemix, dazu Reis  2,Ia,IX 	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Brot  2,Ia,Ib,III,IX 	Bunte Reispfanne mit Gemüse in Kräuterrahm  2,Ia 	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln  2,Ia,VII 	Griespudding  Ia,VII 	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur  III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargel röllchen und Buttermilchdressing  3,III,VII,IX 
<b>Mi</b> 20.11.	Fleischbällchen in Waldpilzsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  Ia,X 	Erbsensuppe mit Würstchenwürfel, dazu Brot  Ia,Ib,VII,IX 	Grießbrei mit Kirschen  Ia,VII 	4 Cevapcici mit Bratenrahmsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  Ia,III,VII,Ix,X 	Pfirsichkompott  III 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur  3,Ia,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing  III,IV,VII,IX 
<b>Do</b> 21.11.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Obst  2,Ia,VI,VII 	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch  1,2,3,Ia,Ib,IX 	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln  III,VII 	Minihaxe mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln  Ia,III,VII,IX,X 	Vanille Quark Dessert  VII 	Schweineschnitzel mit Buttermilch, Kartoffeln und Garnitur  Ia,III,VII 	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing  3,Ia,III,VII,IX 
<b>Fr</b> 22.11.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße mit Schinkenstreifen  4,Ia,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen  2,Ia 	Gemüseschnitzel auf Cremesauce, dazu Salzkartoffeln  2,Ia,III,VII 	Sülze mit Kartoffelspalten und Remolade  1,3,5,Ia,IX,X 	Buttermilch Gartenfrucht  VII 	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur  Ia,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt Kräuter dressing  III,VII,X 
<b>Sa</b> 23.11.	Geflügelklößenragout mit Erbsen und Möhren in heller Soße und Kartoffeln  Ia,VII 	Kartoffelsuppe mit Kasslerfleischwürfel  3,4,IX,X 			Pflaumenkompott  III 		
<b>So</b> 24.11.							

### 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.

