

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

25.11. bis 01.12.2024 | 48. 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 48	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 25.11.	Currywurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu ein Weißkrautsalat 1,3,5,1a,III,VI,VII,IX 	Bauerntopf mit Hackfleisch, Gemüse- und Kartoffelwürfel 2,1a,1b,IX 	Nudeln mit Broccoli-cremesoße 1a,VII 	Gulasch vom Rind, dazu Nudeln und Weißkrautsalat 1,9,1a,III,VI,X 	Cheese Cake Dessert 1a,III,VII 	Brathering, dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur 1a,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing IX,X 
Di 26.11.	Putenwürfel mit Champignons in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree 1a,VII 	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu ein Schokopudding 1a,1b,VII,IX 	Gnocchi in einer Pilzrahm-Kräutersoße, dazu ein Schokopudding 2,1a,VII 	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse in Holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree 1a,III,VII 	Buttermilchdessert Birne-Vanille VII 	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur 1a,III,VI,VII,IX,X 	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilchdressing III,VII,X 
Mi 27.11.	Buntes Hühnerfrikassee in cremiger Sauce dazu Reis 2,1a,VII,IX 	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage 1a,1b,IX 	5 Eierkuchen mit Apfelmus 1a,III,VII 	Lammhacksteak mit Lammsoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln 1a,III,VII 	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb 	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 1a,III,VI,IX,X 	Florentiner Salat Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing 3,4,VII 
Do 28.11.	4 Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Schokopudding 1a,IV,VII 	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleischleinlage 1a,IX 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Schokopudding 1a,VII 	Eisbeinflisch ohne Knochen auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln 3,4,1a 	Karamellpudding VII 	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweineschnitzel und Käsetortellini-Salat 1a,III,VII  	Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurtdressing 3,IV,VII 
Fr 29.11.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln 1a,VII 	Erbseneintopf mit Kasslerwürfel, Möhren- und Kartoffelwürfel 1a,1b,IX 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Salzkartoffel und Erdbeer Fruchtsquark V,1a,VI 	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln 1a,III 	Rote Grütze V,1a,2 	Fleischwurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur 1a,III,VII,IX,X 	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurtdressing 1a,III,VII,X 
Sa 30.11.	Texaspfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis 2,1a 	Geflügelfleisch-Klößchensuppe mit Muschel- nudeln und Gemüse 1a,III,IX 			Latte Macchiato-Pudding VII 		
So 01.12.							

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.

