

### 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

**02.12. bis 08.12.2024 | 49. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 02.12. – 08.12.

## 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 49	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 02.12.	Hähnchengulasch mit Spirellis dazu ein Pudding la,VII 	Blumenkohlcremesuppe, dazu Weißbrot la,VII 	Schupfnudel-Gemüsepfanne dazu ein Pudding la 	Chilli Con Carne mit Reis dazu ein Pudding la,IX 	Apfelmus mit Vanillesoße 3 	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur la,III,IV,VII,IX 	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing la,Ib,III,VII,IX 
<b>Di</b> 03.12.	Geflügelfleischklößchen in Bratensoße mit Spinat und Kartoffeln la,III,VII 	Brechbohneintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffelstückchen 4,la,IX 	Blumenkohl in Backteig dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln la,III,VII 	Leberkäse mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree 1,2,3,4,6,7,la,VII 	Latte Macchiato Pudding VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken und Garnitur la,III,VII,VIII,IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing IX,X 
<b>Mi</b> 04.12.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße la,VII 	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch dazu Brot la,IX 	Quarkkeulchen mit Vanillesoße la,III,VII 	Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree la,III,VII 	Quark Dessert Heidelbeer VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur la,III 	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing III,IV,VII,IX 
<b>Do</b> 05.12.	Backfisch mit Remouladen-Kräutersoße und warmen Kartoffelsalat la,III,VII 	„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe (Möhren, Zucchini, Bohnen und Tomaten) dazu Parmesankäse dazu ein Mini-Brötchen la,III,VII,IX 	Gnocchipfanne mit feinem Gemüse und Käsesoße la,VII 	Kohlroulade in Bratensoße dazu Salzkartoffeln 2,la 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne VII,VI,VIIIa+b 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur IA,Ic,III,IV,VI,VII 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen und Jogh.-Zitronendressing VII 
<b>Fr</b> 06.12.	fruchtiges Hähnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) mit Reis dazu Weißkrautsalat 2, la, VII 	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons la,VII,IX 	Gemüsekoktbullar mit fruchtiger Paprikasoße dazu Reis dazu ein Weißkrautsalat la, VI, VII, IX 	Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln 2,la,III,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 u. Balsamicodressing VII,X 
<b>Sa</b> 07.12.	"Panierte Fischfrikadelle mit Dillsoße dazu Kartoffelpüree 2, la,III, VI, VII 	Samstagstopf mit Schweinenacken, Möhren und Apfel dazu Brot la,IX 			Vanillepudding VII 		
<b>So</b> 08.12.							

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.



## 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

**09.12. bis 15.12.2024 | 50. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 09.12. – 15.12.

## 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 50	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 09.12.	Hackpfanne mit Paprika, Champignons, Erbsen und Salzkartoffeln Ia, IX 	Kürbissuppe mit Möhren und Kartoffelwürfel Ia, VII, IX	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme dazu Reis Ia, VII 	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Reis 2,3, Ia, VII 	Erdbeerjoghurt VII 	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur III, VII, IX, X 	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing IX, X 
<b>Di</b> 10.12.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in heller Kräuter-Soße) dazu Spätzle 2, Ia, VII 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben dazu Joghurt Ia, VII, IX 	Kartoffeln mit Kräuterquark dazu ein Joghurt Ia, VII 	Schweinekrustenbraten dazu Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln 2,5, Ia 	Mandarinenquark VII 	Nudelsalat mit Mayonnaise und Kochschinkenstreifen und Garnitur Ia, III, VII, IX 	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. III, VII, IX 
<b>Mi</b> 11.12.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Reis dazu Apfelmus 2, Ia, VII 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel dazu Brot IX 	Milchnudeln mit Zucker und Zimt und Apfelmus 3, Ia, VII 	Warmer Harzer Specksalat mit Schweineschnitzel 4, Ia, III 	Birnenkompott VII 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot 3, Ia, VII, IX, X, XI 	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Asiadressing Ia, VI 
<b>Do</b> 12.12.	Fischfilet mit Senf-Dillsoße dazu Kartoffelpüree dazu Schokopudding 2, IaG, 2, Ia, VII 	Wikingertopf mit Reismudeln Ia, IX 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln dazu Schokopudding Ia, VI, VII 	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2, Ia 	Schoko Pudding VII 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur VII, VIIIa 	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing VII, X 
<b>Fr</b> 13.12.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen- Möhrengemüse und Kartoffelpüree G, Ia, VII 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüse-einlage und Schweinefleisch S, Ia, IX 	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung dazu Käsesoße Ia, VII 	Römerbraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln Ia, VII 	Aprikose-Mango Jogurt VII 	Harzer Bauernsalat mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) III, VII, IX, X 	Fitnesssteller Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing Ia, III, VII, X 
<b>Sa</b> 14.12.	Putengulasch mit grünen Bohnen und Kartoffeln Ia, VII 	Fischsuppe mit Gemüse dazu eine Scheibe Roggenbrot Ia, Ib, IX 			Buttermilch Rhabarber-Vanille VII		
<b>So</b> 15.12.							

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.



### 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

**16.12. bis 22.12.2024 | 51. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 16.12. – 22.12.

## 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 51	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 16.12.	Putenschlemmerpfanne mit Reis und ein Joghurt la,VII 	Pichelsteiner Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Gemüse einlage la,IX 	Grillgemüsepfanne mit Schnittlauchrisotto dazu ein Joghurt la,VII 	Ungarisches Kesselgulasch mit Salzkartoffeln dazu ein Joghurt la,IX 	Quark Birnen Dessert VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur la,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing 4,III,VII,X 
<b>Di</b> 17.12.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree dazu Obst 1, 3, 5, la, VII 	Tomatencremesuppe mit Reismudeln dazu Weißbrot und Obst la,VII 	veg.Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree la,III,VI,VII 	Pan. Putenbrust mit Geflügelsoße und Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 2, la, III, VII 	Grießpudding la,VII 	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur III,VI,VII,IX 	Salat "Princess" Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Buttermilchdressing 3,III,VII,IX 
<b>Mi</b> 18.12.	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese dazu Apfelmus 2,la,IX 	Lassagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche la,VII 	Pancakes mit Apfelmus 3,la,VII 	Sauerbraten dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße la,III 	Pfirsichkompott la,III 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur 3,la,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing III,IV,VII,IX 
<b>Do</b> 19.12.	Seelachswürfel in Tomatenrahm und Reis dazu Weißkrautsalat la,VII 	Chinesische Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch dazu Weißkrautsalat la,IX 	Nudeln mit Käsesahnesoße dazu Weißkrautsalat la,VII 	Schweineschnitzel mit Letscho und Kartoffelspalten 2,la,III 	Vanille Quark Dessert VII 	Schweineschnitzel mit Buttermilchkartoffeln und Garnitur la,III,VII 	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing 3,la,III,VII,IX 
<b>Fr</b> 20.12.	Nudeln mit Sahnesoße und Schinkenstreifen dazu Obst 4,la,VII 	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen dazu ein Mini-Brötchen la,IX 	Gemüsebällchen mit Kräutersoße dazu Kartoffelpüree la,VI,VII,IX 	Weißkohlpfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree 1,la,VII 	Buttermilch Gartenfrucht VII 	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur la,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing III,VII,X 
<b>Sa</b> 21.12.	Geflügelfleischbällchen in Waldpilzsoße dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln la,VII 	Broccolicremesuppe mit einer Scheibe Brot la,VII,IX 			"Pflaumenkompott" 		
<b>So</b> 22.12.							

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.



## 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

**23.12. bis 29.12.2024 | 52. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  GmbH

# Speiseplan

vom 23.12. – 29.12.

## 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 52	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 23.12.	Hühnerfrikassee in cremiger Sauce dazu Reis  2,la,VII,IX 	Soljanka mit Wurst und Fleischeinlage dazu Brötchen  la,IX 	Gemüse-Spätzlepfanne mit Schnittlauchsoße  la,VII,IX 	Schichtkohl mit Hackfleisch und Salzkartoffeln  la 	Cheese Cake Dessert  la,III,VII 	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur  la,III,IV,IX,X 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perl- zwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing  IX,X 
<b>Di</b> 24.12.	Omlette mit Leipziger Allerlei dazu Dampfkartoffeln  III,VII,IX 			Kassler auf Grünkohl dazu Soße und Kartoffeln  la 	Buttermilchdessert Birne-Vanille  VII 	Kartoffelsalat mit Wiener-Wurstchen  1,3,III,VII 	
<b>Mi</b> 25.12.	Lachsfilet mit Blattspinat und Bandnudeln  la,VII 			Entenbrust mit Rotweinsauce und Rotkohl dazu Kartoffelklöße  la,III 	Honig-Topfencreme mit Krokant  III,VII,VIIIa+b 		
<b>Do</b> 26.12.							
<b>Fr</b> 27.12.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree  2,la,VII 	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel  la,IX 	Kartoffeltasche mit Frischkäse- füllung auf Spinat dazu ein Vanillepudding  la,VII 	Rindergeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Spätzle  la,VII 	Rote Grütze  V,la,2	Fleischwurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur  la,III,VII,IX,X 	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurtdressing  la,III,VII,X 
<b>Sa</b> 28.12.	Putensteak in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln  2,la 	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Pfefferbeißer  la,IX 			Latte Macchiato-Pudding  VII 		
<b>So</b> 29.12.							

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.



## 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

**30.12.2024 bis 05.01.2025 | 1. Woche**



frisch zubereitet durch

**Besser Essen**  **GmbH**

# Speiseplan

vom 30.12. – 05.01.

## 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 1	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
<b>Mo</b> 30.12.	Pikante Hähnchen-Paprika- pfanne mit Reis  2,1a,VII 	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern  2,1a,1b,IX 	Soja-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, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing  1a,1b,III,VII,IX 
<b>Di</b> 31.12.		Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Rotwurst  1a,IX 		Putenrahmgeschnetzeltes mit buntem Gemüse dazu Reis  1a,III 	Latte Macchiato Pudding  VII 	Hausgemachter Heringssalat mit Butter, Mischbrot und Garnitur  1a,1c,III,IV,VI,VII 	
<b>Mi</b> 01.01.	Seelachsroulade mit Julienne Gemüse gefüllt, Dijonsenfauce, Brokkoli- röschen und Butterreis  1a,VII,X 			Kalbsbraten mit Spargelgemüse in Rahm dazu Rosmarinkartoffeln  1a,VII 	Mousse Weiße Schokolade- Kirsch-Marzipan  VII,VIII		
<b>Do</b> 02.01.	Kräuterfisch mit einer Zitronenrahmsauce 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, Kaisergemüse und Spätzle  2,1a,III,VII 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne  VII,VI,VIIIa+b 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur  1a,III 	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronen- dressing  VII 
<b>Fr</b> 03.01.	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 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken und Garnitur  1a,III,VII,VIII,IX 	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing  VII,X 
<b>Sa</b> 04.01.	Putengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln  3,1a 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen  2,6,1a,1c,VII,IX 			Vanillepudding  VII 		
<b>So</b> 05.01.							

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.

