

Unsere Preise sind inklusiv Lieferung und MwSt.

Menü 1	9,77 €
Menü 2	10,07 €
Menü 3	10,07 €
Vegetarisch	10,07 €
Extra Menü	11,52 €
Kaltmenü	9,99 €
Salatbox	9,99 €
Beilagensalat*	2,72 €
Nachtisch*	2,72 €

\* Beilagensalat und Nachtisch zu jedem Menü Mo.–Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!)

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

#### Wichtige Bestellinformationen!

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen spätestens bis Mittwoch um 12 Uhr in der Vorwoche eingehen müssen, um berücksichtigt werden zu können.

Vor Feiertagen bitten wir um eine Vorlaufzeit von mindestens 2 Werktagen. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12 Uhr möglich.

An den Wochenenden und Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter [www.wolfenbuettel.paritaetischer.de](http://www.wolfenbuettel.paritaetischer.de) und während unserer Bürozeiten Montag bis Freitag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr unter der Telefonnummer: 05331/7107166.



# ORIGINAL ESSEN AUF RÄDERN

## vom Paritätischen Wolfenbüttel

- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

#### Wir bieten Ihnen:

- Familienentlastender Dienst
- Hauswirtschaftlicher Dienst
- Essen auf Rädern
- Kontakt- und Informationsstelle für Selbsthilfegruppen



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



# Ihre Speisekarte



24.06. bis 30.06.2024 | 26. Woche



frisch zubereitet durch



Paritätischer Wolfenbüttel  
Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

**Tel.: 05331/7 1071 66**

[www.wolfenbuettel.paritaetischer.de](http://www.wolfenbuettel.paritaetischer.de) · [ear.wf@paritaetischer.de](mailto:ear.wf@paritaetischer.de)

# MENÜPLAN 24.06. bis 30.06.2024 | 26. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 24.06.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2)+(6)</sup> und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 45,4 KH* A1, F, G, I, J	<b>TIPP Geflügelcevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis, Dessert 90,8 KH* A1, C, G, I, J	<b>Fleischkäse<sup>(2)</sup></b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree 46,9 KH* A1, G, I	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A1, F, G, I	<b>Grobe Bauernbratwurst</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* G, I, J	<b>Gegrillter Gyros-Braten</b> auf Krautsalat <sup>(2)+(4)</sup> , dazu ein Brötchen und Butter 65,4 KH* A1, G, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1)+(2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Apfelkuchen</b> 34,2 KH* A1,C,G, H2, H3
Dienstag, 25.06.2024	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichkompott 98,0 KH* A1, G	<b>Kleine Frikadellen</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree 48,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Chili con Carne</b> Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A1, F, I	<b>Gemüsebratling</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis, Dessert 57,9 KH* A1, G, I	<b>TIPP Rotbarschfilet gegrillt</b> mit Zitronen- Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Feldsalat mit Dressing, Dessert 62,2 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu ein Brötchen 41,6 KH* A1, C, G, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1)+(2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Käsekuchen</b> 35,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 26.06.2024	<b>Weckewerk<sup>(2)</sup></b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) 51,4 KH* A1	<b>Deftiger Wurstgulasch<sup>(2)</sup></b> mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Bunte Reispfanne</b> mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F	<b>TIPP Schmackhaftes Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 69,2 KH* A1, C, F, G, I	<b>Schweizer-Schnitzel</b> mit Schinken und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda, dazu Rosmarinkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 71,2 KH* A1, G	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1)+(2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Süße- Vanille- stange</b> 35,8 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 27.06.2024	<b>Veg. Möhren- Kohlrabi-Eintopf</b> mit feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 57,2 KH* A1, I	<b>TIPP Rostbrat- wurst<sup>(2)+(7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf, Dessert 40,7 KH* A1, G, I, J	<b>Hähnchenschnitte „Cordon bleu“</b> mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 65,3 KH* A1, G, I	<b>Makkaroniaufauf</b> in feiner Tomaten-Schmand- creme, überbacken mit Gouda <sup>(1)+(2)</sup> , dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing, Dessert 105,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>Spanferkelbraten</b> mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und zwei Thüringer Klöße, Dessert 66,1 KH* A1, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1)+(2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Manda- rinen- Sahne- schnitte</b> 26,2 KH* A1,C,G
Freitag, 28.06.2024	<b>Hackfleischpfanne (Schwein)</b> mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1, F, I	<b>Frikadelle</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert 54,3 KH* A, C, G, I	<b>TIPP Gebratenes Schollenfilet<sup>(5)</sup></b> „Finkenwerder Art“ mit Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Gurkensalat 77,7 KH* A1, D, F, I, J	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1, C, G	<b>Kalbsleber</b> mit Bratensauce, Apfelwürfel u. Schwenkzwiebeln, dazu Rotkohl u. Kartoffelpüree, Dessert 42,6 KH* A1, F, G, I	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> 33,0 KH* C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1)+(2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	<b>Gurken- salat</b> 14,1 KH*	<b>Bienen- stich- Schnitte</b> 27,0 KH* A1,C,G,H1

Wir wünschen  
guten Appetit!



Samstag,  
29.06.2024

**Weißer Bohneneintopf**  
mit Rauchfleischwürfeln<sup>(3)</sup>  
und Zwiebeln,  
Dessert  
81,8 KH\* A1, F, I

**Schweinebraten**  
mit Sauce,  
dazu Bohnengemüse  
und Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>,  
Dessert  
59,0 KH\* A1, G, I, J

**Veg. Schnitzel  
„Wiener Art“**  
mit Sauerrahmsauce,  
dazu Kartoffelpüree  
und Eisbergsalat mit Dressing,  
Dessert  
73,4 KH\* A1, C, F, G, I, J

**TIPP Rinderbraten**  
mit deftiger Sauce,  
dazu Rotkohl<sup>(4)</sup>  
und zwei große  
Thüringer Klöße,  
Dessert  
61,8 KH\* A1, F, I

Sonntag,  
30.06.2024

**Schweinesteak**  
in Rahmsauce,  
dazu Karottengemüse  
und Zwiebelpüree,  
Dessert  
51,2 KH\* A1, G, I

**TIPP Kalbfleisch-  
bällchen**  
in Rahmsauce,  
dazu Karottengemüse  
und Zwiebelpüree,  
Dessert  
53,7 KH\* A1, C, G, I, J

**Bunter Nudelaufauf**  
mit verschiedenem Gemüse,  
überbacken mit Gouda<sup>(1)+(2)</sup>,  
Dessert  
104,8 KH\* A1, C, G, I, J

**Cordon bleu  
vom Schwein**  
mit Bratensauce,  
dazu Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>  
und Eisbergsalat mit Dressing,  
Dessert  
72,4 KH\* A1, C, G, I, J

Die Menüs werden am Tag der  
Auslieferung frisch gekocht und sind  
zum **sofortigen Verzehr** bestimmt.  
Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne**  
Salatbeilage.

**Änderungen vorbehalten!**  
Nährwertangaben entnehmen  
Sie bitte unserer Internetseite:  
[www.frisch-menü.de](http://www.frisch-menü.de)

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376  
\* Kohlenhydrat-Berechnung (KH)  
bezieht sich auf das Menü ohne  
Dessert in Gramm (g).

**Allergene:** Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K= Sesam; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

**Bürozeiten Wolfenbüttel:**  
Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr  
**Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66**