

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 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



frisch zubereitet durch



Paritätischer Wolfenbüttel
Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 05331/7 1071 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de · ear.wf@paritaetischer.de

01.07. bis 07.07.2024 | 27. Woche

MENÜPLAN

01.07. bis 07.07.2024 | 27. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch	
Montag, 01.07.2024	TIPP Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen 84,6 KH* A1, F, I	Hähnchenpfanne „Puszta“ mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis 72,0 KH* A1, F, I	Brühpolsnische auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree und Senf 19,4 KH* A1, G, I, J	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,0 KH* A1, C, G, I	Schnitzel Valdostana mit Schinken ⁽²⁾ , Hackfleischsauce und Käse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ überbacken, dazu Makkaroni und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 111,5 KH* A1, F, G, I	Partyfrikadellen mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , dazu eine Portion Senf und ein Brötchen 68,2 KH* A1, C, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Erdbeerkuchen 40,6 KH* A1, C, G	
Dienstag, 02.07.2024	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott 92,2 KH* A1, C, G	Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterreis, Dessert 65,8 KH* A1, G, I	Hausgemachter Hackbraten in Rahmensauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree, 44,4 KH* A1, G, I,	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 88,8 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Butter, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,4 KH* A1,C,G,J	Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Nudelsalat und Ketchup 52,1 KH* A1, C, I	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Kirsch-Sandkuchen 34,2 KH* A1, C, G, H2	
Mittwoch, 03.07.2024	TIPP Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Partysalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 73,9 KH* A1, C, G, I, J	Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Spiralnudeln, Dessert 73,9 KH* A1, G, I	Geflügelbratwurst⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf 45,4 KH* A1, G, I, J	Brokkoli-Möhren-Reispfanne mit Vollkornreis und gerösteten Mandeln, dazu Schnittlauchsauce 59,4 KH* A1, F, G, H1, I	Bayrischer Leberkäs⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebelpüree, dazu süßen Senf, Dessert 37,0 KH* G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 65,3 KH* A1, C, G, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	Party salat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 9,4 KH* I	Rosinenschncke 63,3 KH* A1, C, F, G, H1, K	
Donnerstag, 04.07.2024	Warme Wiener Würstchen⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 59,7 KH* A1, G, I, J	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 72,8 KH* A1, G, I	TIPP Rinderleber-ragout in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree 38,7 KH* A1, G, I	Vegetarische Gemüsesuppe mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen, Dessert 58,1 KH* A1, F, I	Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, dazu Brokkoli und Minikartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,1 KH* A1, F, G, I	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Schwarzwälder Kirsch-schnitte 29,3 KH* A1, C, G	
Freitag, 05.07.2024	Partyfrikadellen in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 62,4 KH* A1, C, G, I, J	Geflügelhacksteak „Big Rib“ mit Tomatencreme und Spiralnudeln 96,8 KH* A1, C, G, I, J	Seelachsfilet⁽⁵⁾ natur mit Gemüsesahnesauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Bohnensalat 57,9 KH* A1, D, G, I	Nudelaufbau Spiralnudeln in feiner Spinat-Käsesauce, überbacken mit Gouda ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ 80,9 KH* A1, G, I	TIPP Tafelspitz⁽³⁾ mit Apfel-Meerrettichsauce und Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 41,8 KH* A1, F, G, I, L	Bunter Eiersalat mit gekochtem Schinken, dazu ein Brötchen und Butter 43,9 KH* A1, C, G, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	grüner Bohnensalat 5,3 KH*	Himbeer-Sahne-schnitte 38,8 KH* A1, C, G	
Samstag, 06.07.2024	TIPP Frischer Linseneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, Dessert 84,5 KH* A1, F, I	Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,3 KH* A1, C, G, I, J	Gemüse-Spätzlepfanne in Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 65,6 KH* A1, C, G, I, J	Sauerbraten vom Jungbullen mit deftiger Sauce, dazu Erbsengemüse und Schupfnudeln, Dessert 107,3 KH* A1, F, G, I	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		EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	
Sonntag, 07.07.2024	Rinderfrikadelle mit Champignon-Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 45,3 KH* A1, G, I, L	Rahmgulasch vom Schwein mit Makkaroni, Dessert 67,5 KH* A1, F, G, I	Blumenkohlaufbau mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 68,4 KH* A1, G, I	TIPP Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce ⁽¹⁰⁾ , dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 46,8 KH* A1, I, J	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					

Wir wünschen guten Appetit!



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