

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



22.07. bis 28.07.2024 | 30. 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 22.07. bis 28.07.2024 | 30. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 22.07.2024	<b>Brechbohneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2)+(6)</sup> und Kartoffelstücken <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen <b>39,3 KH*</b> A1, F, G, I, J	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>59,4 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Paprika und Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>45,3 KH*</b> A1, F, G, I	<b>TIPP Gemüsebratling</b> mit Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>84,3 KH*</b> A1, G, I	<b>Gegrillter Spanferkelrücken</b> in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>63,9 KH*</b> A1, I, J	<b>Paniertes Schweinekotelett</b> mit Garnitur, Senftübchen und Farmersalat <sup>(2)+(4)</sup> <b>26,9 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>59,1 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Farmer-salat<sup>(2)+(4)</sup></b> <b>9,4 KH*</b> I	<b>Apfelkuchen</b> <b>34,2 KH*</b> A1,C,G,H2,H3
Dienstag, 23.07.2024	<b>Hähnchenbruststreifen</b> mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert <b>83,5 KH*</b> A1, F, G, I	<b>TIPP Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebel-Sauce <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>53,9 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Fischfrikadellen<sup>(5)</sup></b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Remouladensauce <sup>(2)+(4)</sup> <b>69,7 KH*</b> A1, C, D, G, J, L	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmer Vanillesauce <b>82,6 KH*</b> A1, C, F, G	<b>Rotbarschfilet<sup>(5)</sup> paniert</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>41,0 KH*</b> A1, C, D, G, I, J	<b>Wiener Würstchen<sup>(2)+(6)</sup></b> mit Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> , Senf und ein Brötchen <b>61,7 KH*</b> A1, C, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>59,1 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Käse-kuchen</b> <b>35,0 KH*</b> A1,C,G
Mittwoch, 24.07.2024	<b>Hühnersuppentopf</b> mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu ein Brötchen <b>48,5 KH*</b> A1, I	<b>Spiralnudeln</b> mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing <b>93,8 KH*</b> A1, C, F, G, I, J	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Gemüsemischung und Kartoffeln <sup>(6)</sup> <b>58,8 KH*</b> A1, G, I	<b>Leckere Gnocchipfanne</b> mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce <sup>(1)+(2)</sup> , Dessert <b>95,5 KH*</b> A1,C,G,I	<b>TIPP Münchner Weißwürstchen</b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf, Dessert <b>50,0 KH*</b> A1, C, F, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>48,5 KH*</b> A1, C, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>59,1 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Süße Vanillestange</b> <b>35,8 KH*</b> A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 25.07.2024	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree <b>70,4 KH*</b> A1, C, G, I	<b>TIPP Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle <b>62,7 KH*</b> A1, F, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>70,9 KH*</b> A1, G, I	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert <b>81,9 KH*</b> A1, C, I	<b>Schnitzel „Holsteiner Art“</b> mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>(1)+(2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>72,1 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Heringsfilet „Hausfrauen Art“5</b> in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter <b>48,3 KH*</b> A1, C, D, G, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>59,1 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Mandarin-Sahneschnitte</b> <b>26,2 KH*</b> A1,C,G
Freitag, 26.07.2024	<b>TIPP Bauernhacksteak</b> mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffelpüree <b>60,9 KH*</b> A1, C, G, I	<b>Bunte Nudel-Gemüsepfanne</b> mit Sauce Napoli, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>98,3 KH*</b> A1, G, I,	<b>Gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing <b>55,8 KH*</b> A1, C, D, G, I, J	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>69,2 KH*</b> A1, C, F, G, I	<b>Gepökelter Schweinekrustenbraten<sup>(3)</sup></b> in Schwarzbiersauce <sup>(10)</sup> , dazu Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert <b>61,9 KH*</b> A1, I, J	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce <b>102,2 KH*</b> G	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen <b>59,1 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Bienenstich-Schnitte</b> <b>27,0 KH*</b> A1,C,G,H1
Samstag, 27.07.2024	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert <b>81,9 KH*</b> A1, F, G, I	<b>veg. Bunter Gemüseeintopf</b> mit frischen Gartenkräutern, Dessert <b>59,0 KH*</b> A1, F, G, I, J	<b>Gemüse-Spätzlepfanne</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>66,5 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>TIPP Rinderbraten</b> mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert <b>86,6 KH*</b> A1, C, F, I	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne</b> Salatbeilage.</p> <p><b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a></p> <p><b>Allergene:</b> 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= Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere <b>Zusatzstoffe:</b> 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</p>				
Sonntag, 28.07.2024	<b>TIPP Kasseler Braten<sup>(3)</sup></b> in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert <b>40,6 KH*</b> A1, G, I	<b>Putensteak</b> mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert <b>46,2 KH*</b> A1, G, I	<b>Makkaroniaufauf</b> in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda <sup>(1,2)</sup> , Dessert <b>105,3 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Entenkeule</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(2)+(4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert <b>68,8 KH*</b> A1, F, I	<p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>				

Wir wünschen guten Appetit!



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