

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



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)

09.09. bis 15.09.2024 | 37. Woche

# MENÜPLAN 09.09. bis 15.09.2024 | 37. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 09.09.2024	<b>veg. Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Zwiebeln, dazu ein Brötchen 88,6 KH* A1,F,I,J	<b>TIPP Wirsingroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 48,9 KH* A1,C,F,G,I,J	<b>Ungarisches Schaschlikgulasch</b> mit Speckwürfeln <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Paprika, dazu Makkaroni, Dessert 89,4 KH* A1,F,I	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 66,9 KH* A1,A3,C,G,I	<b>Kaninchenkeule</b> mit Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 40,5 KH* A1,F,G,I	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig/Öl-Dressing, mit Zwiebeln und Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> 33,0 KH* C,J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Schoko-Kirchkuchen</b> 39,6 KH* A1,C,G,H2
Dienstag, 10.09.2024	<b>Bockwurstchen<sup>(2)+(6)</sup></b> mit Mischgemüse, dazu Kartoffelsalat (kalt) 58,7 KH* A1, C, G, I, J	<b>„Ratsherrentopf“</b> Schweinesteak mit Sauce Bernaise, dazu Fingermöhren und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 40,7 KH* A1,F,G,I	<b>Hähnchengeschnetzeltes „Jäger Art“</b> mit buntem Gemüseris, Dessert 69,0 KH* A1, G, I, L	<b>Vollkornspaghetti</b> mit Gemüsebolognese und gemischtem Salat mit Dressing 97,7 KH* A1,C,F,G,I,J	<b>TIPP Cordon bleu vom Schwein</b> mit Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 82,4 KH* A1,C,G,I,J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf 65,3 KH* A1,C,G,J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Zwetschgen-Streuselkuchen</b> 39,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 11.09.2024	<b>Veg. Bunte Kartoffelsuppe<sup>(6)</sup></b> mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln), dazu ein Brötchen 46,4 KH* A1,I,J	<b>Spaghetti Bolo</b> mit Rinderhack-/Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse <sup>(2)</sup> 84,2 KH* A1,F,G,I	<b>TIPP Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Rote Bete <sup>(4)</sup> 60,4 KH* A1,C,G,I,J	<b>Grißbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 114,2 KH* A1,G	<b>Seelachs<sup>(5)</sup> in Eihülle</b> mit Weißweinsauce <sup>(10)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Feldsalat mit Dressing, Dessert 65,0 KH* A1,C,D,G,I,J	<b>Geflügelbällchen</b> mit Chili-Cheese-Füllung (scharf), dazu bunter Nudelsalat 58,3 KH* A1, C, G, J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J	<b>Rote Bete-Salat<sup>(4)</sup></b> 6,8 KH* G	<b>Amerikaner</b> mit Zuckerguss 67,5 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 12.09.2024	<b>TIPP Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree 50,8 KH* A1,C,G,I,J	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes mit Käse <sup>(1)+(2)</sup> , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle, Dessert 65,4 KH* A1,F,G,I	<b>Seelachs<sup>(5)</sup> natur</b> mit Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> und Bohnensalat 52,3 KH* A1,D,G,I,J	<b>Provenzalische Kartoffeln<sup>(6)</sup></b> mit Kräuterquark, dazu Eisbergsalat mit Dressing 58,5 KH* A1,C,G,J	<b>Große Bauernbratwurst<sup>(2)+(7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* G,I,J	<b>Fruchtpokal Sylt</b> Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce 111,1 KH* G	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Russischer Zupfkuchen</b> 46,5 KH* A1,C,G
Freitag, 13.09.2024	<b>Hackbraten</b> mit Sauce, dazu Lauchgemüse und Kartoffelpüree 46,7 KH* A1,G,I	<b>TIPP Paniertes Schollenfilet<sup>(5)</sup></b> mit Remouladensauce <sup>(2)+(4)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Wachsbrechbohnsalat 82,1 KH* A1,C,D,G,J	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Paprika und Blumenkohl, dazu Reis 79,5 KH* A1,F,G,I	<b>Überbackene Maultaschen</b> mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce, überbacken mit Gouda <sup>(1)+(2)</sup> , Dessert 72,6 KH* A1,C,G,I	<b>Hähncheninnenfilets</b> mit Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 70,5 KH* A1,C,G,I,J	<b>Brathering<sup>(5)</sup></b> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> 37,3 KH* C,D,J	<b>Fitness-Salat</b> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J	<b>Wachsbrech-Bohnsalat</b> 6,3 KH* G	<b>Mohn-Streuselkuchen</b> 49,0 KH* A1,C,G



Samstag, 14.09.2024	<b>Frikadelle</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 62,3 KH* A1,C,G,I	<b>Frischer Linseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2)+(6)</sup> und Zwiebeln, Dessert 84,5 KH* A1,F,G,I,J	<b>Brokkoli-Nussecke</b> mit Rahmsauce und Kartoffelpüree, Dessert 64,6 KH* A1,A4,E,G,H1,H2,I	<b>TIPP Schweinefilet</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 39,5 KH* A1,C,F,G,I
Sonntag, 15.09.2024	<b>Schweineschnitzel</b> mit Schmandsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 70,0 KH* A1,G,I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 53,2 KH* A1,G,I	<b>TIPP Schupfnudel-Gemüsepfanne</b> in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert 73,5 KH* A1,C,F,G,I	<b>Hausgemachtes gefülltes Kraut</b> deftiger Weißkohl mit Hackfleisch geschichtet, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 60,5 KH* A1,C,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](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**