

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

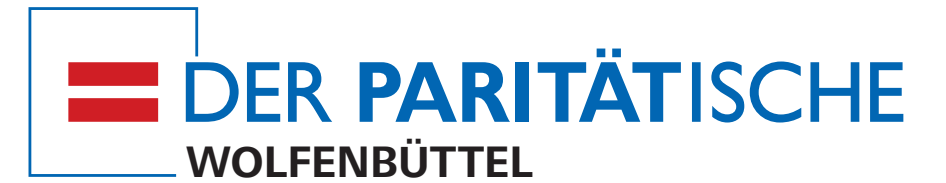
- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

#### Wir bieten Ihnen:

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



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon



# Ihre Speisekarte



16.09. bis 22.09.2024 | 38. 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

16.09. bis 22.09.2024 | 38. Woche

**!** Bitte beachten Sie vom **23.09. bis 27.09.2024** unsere **Bayrische Woche** auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 16.09.2024	<b>Hühnersuppentopf</b> mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu ein Brötchen 48,5 KH* A1, I	<b>TIPP Szevediner Gulasch</b> mit Paprika und Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree 45,3 KH* A1, F, G, I	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 59,4 KH* A1, C, G, I, J	<b>Gemüsebratling</b> mit Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 84,3 KH* A1, G, I	<b>Gegrillter Spanferkelrücken</b> in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 63,9 KH* A1, I, J	<b>Paniertes Schweinekotelett</b> mit Garnitur, Senftübchen und Farmersalat <sup>(2)+(4)</sup> 26,9 KH* A1, C, G, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Farmer-salat<sup>(2)+(4)</sup></b> 9,4 KH* I	<b>Apfelkuchen</b> 34,2 KH* A1,C,G,H2,H3
Dienstag, 17.09.2024	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 70,9 KH* A1, G, I	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A1, C, G, I	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A1, F, G, I, J	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A1, C, I	<b>TIPP 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 72,1 KH* A1, C, G, J	<b>Heringsfilet „Hausfrauen Art“<sup>(5)</sup></b> in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 48,3 KH* A1, C, D, G, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Käsekuchen</b> 35,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 18.09.2024	<b>Brechbohneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2)+(6)</sup> und Kartoffelstücken <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen 39,3 KH* A1, F, G, I, J	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Gemüsemischung und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 58,8 KH* A1, G, I	<b>Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebel-Sauce <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 53,9 KH* A, C, G, I, J	<b>Leckere Gnocchipfanne</b> mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce <sup>(1)+(2)</sup> 95,5 KH* A1,C,G,I	<b>Schweinerückenbraten</b> mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 49,4 KH* A, C, G, I, J	<b>Wiener Würstchen<sup>(2)+(6)</sup></b> mit Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> , Senf und ein Brötchen 61,7 KH* A1, C, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Süße Vanillestange</b> 35,8 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 19.09.2024	<b>Fischfrikadellen<sup>(5)</sup></b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Remouladensauce <sup>(2)+(4)</sup> , Dessert 69,7 KH* A1, C, D, G, J, L	<b>TIPP Makkaroni-auflauf</b> in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda <sup>(1)+(2)</sup> 105,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>Hähnchenbruststreifen</b> mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln 83,5 KH* A1, F, G, I	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmer Vanillesauce 82,6 KH* A1, C, F, G	<b>TIPP Rotbarschfilet<sup>(5)</sup> paniert</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	<b>Mandarin-Sahneschnitte</b> 26,2 KH* A1,C,G
Freitag, 20.09.2024	<b>Bauernhacksteak</b> mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert 60,9 KH* A1, C, G, I	<b>TIPP Geflügelcevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüseris und Möhrensalat 90,8 KH* A1, C, G, I, J	<b>Gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Möhrensalat 58,8 KH* A1, D, G, I, J	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 69,2 KH* 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 61,9 KH* A1, I, J	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Möhrensalat<sup>(2)+(4)</sup></b> 17,5 KH*	<b>Bienenstich-Schnitte</b> 27,0 KH* A1,C,G,H1
Samstag, 21.09.2024	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A1, F, G, I	<b>veg. Bunter Gemüseeintopf</b> mit frischen Gartenkräutern, Dessert 59,0 KH* A1, F, G, I, J	<b>Gemüse-Spätzlepfanne</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Rinderbraten</b> mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* 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, 22.09.2024	<b>Kasseler Braten<sup>(3)</sup></b> in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 40,6 KH* A1, G, I	<b>Putensteak</b> mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	<b>Vegetarisches Gyros</b> mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Entenkeule</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(2)+(4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* 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**