

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:

- » Familientlastender Dienst
- » Hauswirtschaftlicher Dienst
- » Essen auf Rädern
- » Kontakt- und Informationsstelle für Selbsthilfegruppen

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: 0 53 31 / 7 10 71 66**.



Name
Straße
PLZ/Ort
Telefon

**Paritätischer Wohlfahrtsverband
Niedersachsen e. V.**

Schweigerstraße 4 · 38302 Wolfenbüttel

Tel.: 0 53 31 / 7 10 71 66

www.wolfenbuettel.paritaetischer.de

E-Mail: ear.wf@paritaetischer.de

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse · **Ia** Weizen · **Ib** Roggen · **Ic** Gerste · **Id** Hafer · **Ie** Dinkel · **If** Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · **III** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · **IV** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · **V** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VI** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VII** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) · **VIII** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse · **VIIIa** Mandeln · **VIIIb** Haselnüsse · **VIIIc** Walnüsse ·

VIIId Kaschunüsse · **VIIIe** Pekannüsse · **VIIIf** Paranüsse · **VIIIg** Pistazien · **VIIIh** Macadamia- oder Queenslandnüsse · **VIIIj** Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · **X** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XI** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XII** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l · **XIII** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · **XIV** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff · **2)** mit Farbstoff · **3)** mit Antioxidationsmittel · **4)** mit Nitritpökelsalz · **5)** mit Phosphat · **6)** mit Geschmacksverstärker · **7)** geschwefelt · **8)** mit Nitrat · **9)** mit Süßungsmittel(n) · ****** Wildfang

**Es werden keine gentechnisch veränderten
Lebensmittel verwendet.**

Ihre Speisekarte

18.11. bis 24.11.2024 | 47. Woche












































frisch zubereitet durch

Besser Essen  GmbH

INFORMATIONEN

Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 12:00 Uhr für die Folgewoche. Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 12:00 Uhr für den nachfolgenden Liefertag möglich. Abbestellungen sind am Werktag vorher (von Montag bis Freitag) bis 12:00 Uhr möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

KW 47	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller
Mo 18.11.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree 2,1a,VII 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage 1a,IX 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße, Vollkornnudeln 2,1a,III,VII 	Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße, Kartoffeln und Möhrengemüse 2,1a,III,VII 	Quark Birnen Dessert VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur 1a,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing 4,III,VII,X 
Di 19.11.	Putenstreifen „Gärtnerin Art“ mit Gemüsemix, dazu Reis 2,1a,IX 	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Brot 2,1a,Ib,III,IX 	Bunte Reispfanne mit Gemüse in Kräuterrahm 2,1a 	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 2,1a,VII 	Griespudding 1a,VII 	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargel röllchen und Buttermilchdressing 3,III,VII,IX 
Mi 20.11.	Fleischbällchen in Waldpilzsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 1a,X 	Erbensuppe mit Würstchenwürfel, dazu Brot 1a,Ib,VII,IX 	Grießbrei mit Kirschen 1a,VII 	4 Cevapcici mit Bratenrahmsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 1a,III,VII,Ix,X 	Pfirsichkompott VII 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur 3,1a,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing III,IV,VII,IX 
Do 21.11.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Obst 2,1a,VI,VII 	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch 1,2,3,1a,Ib,IX 	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln III,VII 	Minihaxe mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1a,III,VII,IX,X 	Vanille Quark Dessert VII 	Schweineschnitzel mit Buttermilch, Kartoffeln und Garnitur 1a,III,VII 	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing 3,1a,III,VII,IX 
Fr 22.11.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße mit Schinkenstreifen 4,1a,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen 2,1a 	Gemüseschnitzel auf Cremesauce, dazu Salzkartoffeln 2,1a,III,VII 	Sülze mit Kartoffelspalten und Remolade 1,3,5,1a,IX,X 	Buttermilch Gartenfrucht VII 	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur 1a,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt Kräuter dressing III,VII,X 
Sa 23.11.	Geflügelklößenragout mit Erbsen und Möhren in heller Soße und Kartoffeln 1a,VII 	Kartoffelsuppe mit Kasslerfleischwürfel 3,4,IX,X 			Pflaumenkompott VII 		
So 24.11.	Nudelpfanne mit Hähnchen und Asiagemüse in Currysauce 3,1a,VI,IX 			Gyros Pfanne mit Reis und Kräuter dip 1a,Ic 	Erdbeerquark VII 		

Preise pro Portion:

Leichte Kost:	10,35 €
Eintopf:	9,75 €
Vegetarisch:	10,65 €
Klassiker:	10,99 €
Dessert:	0,99 €
Kaltmenü:	9,99 €
Salatmenü:	9,99 €

ACHTUNG!

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

