



EINFACH LECKER

	DESSERT	KALTMENÜ
	1,00 €	10,30 €
MO 13.01.	Quark-Birnen Dessert G <input type="checkbox"/>	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur Aa C F G I S <input type="checkbox"/>
DI 14.01.	Grießpudding Aa G <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur C F G I <input type="checkbox"/>
MI 15.01.	Pfirsichkompott <input type="checkbox"/>	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur Aa C D F G I J (6) <input type="checkbox"/>
DO 16.01.	Vanille Quark Dessert G <input type="checkbox"/>	Schweineschnitzel mit Buttermilchkartoffeln und Garnitur Aa C G S <input type="checkbox"/>
FR 17.01.	Buttermilch Gartenfrucht G <input type="checkbox"/>	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, Würstchenscheiben und Garnitur Aa C G I J S <input type="checkbox"/>

Ihr einfacher Weg zu leckeren Menüs

Kreuzen Sie einfach Ihre Wunschmenüs an und füllen Sie die unten stehenden Felder aus. Unsere freundlichen Mitarbeiter nehmen Ihre Bestellung gern persönlich entgegen. Selbstverständlich können Sie auch telefonisch oder per E-Mail bestellen. Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

Vorname: _____

Nachname: _____

Straße: _____

Wohnort: _____

Telefon: _____

MARKTBEDINGTE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



EINFACH DELIKAT

	SALATTELLER
	10,30 €
MO 13.01.	Salat „Palermo“ <input type="checkbox"/> Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken, dazu American-Dressing C G J S (3)
DI 14.01.	Salat „Princess“ <input type="checkbox"/> Gemischter Salat mit Schinken-Spargel-Röllchen, dazu Buttermilchdressing C G J S (6)
MI 15.01.	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen, dazu American-Dressing C D G I
DO 16.01.	Chefsalat <input type="checkbox"/> Blattsalat, Käse, Ei, Schinken, dazu Frenchdressing Aa C G I S (6)
FR 17.01.	Salat „Roma“ Eisberg und Friseesalat, Mozzarella, Tomate, dazu Joghurt-Kräuterdressing C G J

Zeichenerklärung:

- ★ = sehr beliebt
- = vegetarisch
- = Fischgericht

- * = enthält Zusatzstoffe
- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Natripökelsalz
- 4 = mit Süßungsmittel
- 5 = kann Gräten enthalten
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = gewachst
- 9 = geschwärzt
- 10 = geschwefelt
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = enth. eine Phenylalaninquelle
- 13 = enthält Alkohol

- Allergene
- A = glutenh. Getreide
 - Aa = Weizen
 - Ab = Roggen
 - Ac = Gerste
 - Ad = Hafer
 - B = Krebstiere
 - C = Eier
 - D = Fisch
 - E = Erdnüsse
 - F = Sojabohnen
 - G = Milch (Laktose)
 - H = Schalenfrüchte
 - Ha = Mandeln
 - Hb = Haselnüsse
 - Hc = Walnüsse
 - Hd = Cashewnüsse
 - He = Pekannüsse
 - Hf = Paranüsse
 - Hg = Pistazien
 - Hh = Macadamianüsse
 - I = Sellerie
 - J = Senf
 - K = Sesamsamen
 - L = Schwefeldioxid & Sulphite
 - M = Lupinen
 - N = Weichtiere
 - S = Schweinefleisch

- KJ = Kilojoule
 - Kcal. = Kilokalorien
 - g. Fetts. = gesättigte Fettsäuren
 - KH = Kohlenhydrate
 - Z = Zucker
 - E = Eiweiß
 - S = Salz
- Angaben in Gramm (g)

Kohlenhydrat-Berechnung (KH) und Nährwertangaben beziehen sich auf das Menü ohne Dessert.

Verwaltung:
Saarbrückener Straße 255
 Hauptsitz:
Saarbrückener Straße 50
38116 Braunschweig
Tel.: 0531 - 480 79 37
E-Mail: ear@paritaetischer-bs.de
www.paritaetischer-bs.de



Träger: Gemeinnützige Gesellschaft für Paritätische Sozialarbeit Braunschweig mbH



BESTELL-HOTLINE
 Tel.: 0531 - 480 79 37



MENÜKARTE

KW 03 | 13.01. - 19.01.2025

Lecker und frisch
für Sie auf den Tisch!





IHRE MENÜAUSWAHL – KÖSTLICHES FÜR ZUHAUSE – KULINARISCHER GENUSS

	MENSA 1	MENSA 2	MENSA 3	GOURMET	LEICHTE KOST	EINTOPF	VEGETARISCH	KLASSIKER
	10,60 €	10,60 €	10,60 €	12,95 €	10,60 €	9,95 €	10,90 €	11,30 €
MO 13.01.	Käsespätzle <input type="checkbox"/> mit mariniertem Feldsalat, Dessert A Aa C G (1)	Milchreis <input type="checkbox"/> mit Zucker und Zimt dazu grüner Bohnensalat, Dessert G	Gemüse-Knusper-Ringe <input type="checkbox"/> mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffeln, Dessert A Aa G I (6)	Schlemmerfilet <input type="checkbox"/> (Alaska-Seelachs) mit Spinat-Käse-Auflage, Gemüsemix, Rahmkartoffeln, Dessert Aa D G I / 37,0	Gehacktesstippe <input type="checkbox"/> mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree Aa G S (1)	Bunter Nudleintopf <input type="checkbox"/> mit Schweinefleisch und Gemüseeinlage, dazu Pudding Aa I S	Gemüse-frikadelle <input type="checkbox"/> auf Nudeln mit Petersillensauce, dazu Pudding Aa C G (1)	Geflügelbratwurst <input type="checkbox"/> mit Geflügelsauce, Kartoffeln und Möhrengemüse Aa C G (1)
DI 14.01.	Spaghetti <input type="checkbox"/> mit Bolognesesauce (Schwein), dazu Bellagensalat, Dessert A Aa C G H Ha I J L (1,6)	Putenschnitzel <input type="checkbox"/> mit Paprikagemüse und Petersillenkartoffeln, Dessert A Aa H Ha (6)	Szegediner Tofugulasch <input type="checkbox"/> mit Kalsergemüse und Petersillenkartoffeln, Dessert A Aa F H Ha	2 saftige Kohlrouladen <input type="checkbox"/> (Schwein) in Bratensauce, Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert, Dessert A F I S	Putenstreifen „Gärtnerin Art“ <input type="checkbox"/> mit Gemüsemix und Reis Aa I (1)	Steckrübensuppe <input type="checkbox"/> mit Brühklößchen und frischen Kräutern, dazu Brot Aa Ab C I S (1)	Bunte Reispfanne <input type="checkbox"/> mit Gemüse in Kräuterrahm Aa (1)	Schweinebraten <input type="checkbox"/> mit Sauce, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln Aa G S (1)
MI 15.01.	Putengulasch <input type="checkbox"/> mit Champignons und Kräutern, dazu Romanomix, grüne Bandnudeln, Dessert A Aa G (2)	Kichererbsencurry <input type="checkbox"/> mit Basmatireis, dazu Bellagensalat, Dessert A Aa C G I J L (1,6)	Rote Linsensuppe <input type="checkbox"/> mit Brötchen, dazu Bellagensalat, Dessert A Aa Ab C F G I J L (1,6)	Schlemmerfilet <input type="checkbox"/> (Alaska-Seelachs) mit Spinat-Käse-Auflage, Gemüsemix, Rahmkartoffeln, Dessert Aa D G I / 37,0	Fleischbällchen <input type="checkbox"/> in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln Aa I S	ErbSENSuppe <input type="checkbox"/> mit Würstchenwürfel, dazu Brot Aa Ab G I S	Grießbrei <input type="checkbox"/> mit heißen Kirschen Aa G	Cevapcici <input type="checkbox"/> mit Bratensauce, Bohnen und Salzkartoffeln Aa C G I J
DO 16.01.	Kartoffelpuffer <input type="checkbox"/> mit Apfelmus, dazu Tomatensalat, Dessert G (2,6)	Fischnuggets im Backteig <input type="checkbox"/> mit Remouladensauce, Kartoffeln und Brokkoli-Paprikagemüse, Dessert A Aa C D G H Ha J (1,4,6)	Schupfnudel-Wirsingpfanne <input type="checkbox"/> dazu Tomatensalat, Dessert A Aa C G (1,2)	2 saftige Kohlrouladen <input type="checkbox"/> (Schwein) in Bratensauce, Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert, Dessert A F I S	Fischragout <input type="checkbox"/> In einer Dillsauce mit Reis, dazu Gurkensalat Aa D G (1)	Rosenkohleintopf <input type="checkbox"/> mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasselerfleisch Aa Ab I S (1,2,6)	Kaisergemüse <input type="checkbox"/> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat C G	Minihaxe <input type="checkbox"/> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln Aa C G I J S
FR 17.01.	Fleischkäse <input type="checkbox"/> mit Zwiebelsauce, Bohnengemüse und Kartoffelpüree, Marmorkuchen A Aa C F G (1,2,6)	Ofenkartoffel <input type="checkbox"/> mit Kräuterquark, dazu mariniertes Feldsalat, Marmorkuchen A Aa C G	Veganes Gyros <input type="checkbox"/> auf Basis von Erbsenprotein, mit Hafersourcream, Fladenbrot und Salat, Marmorkuchen A Aa Ac Ad C G J K	Schlemmerfilet <input type="checkbox"/> (Alaska-Seelachs) mit Spinat-Käse-Auflage, Gemüsemix, Rahmkartoffeln, Dessert Aa D G I / 37,0	Gabelspaghetti <input type="checkbox"/> mit Sahnesauce und Schinkenstreifen, dazu Obst Aa G S (3)	Tomatensuppe <input type="checkbox"/> mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst Aa (1)	Gemüse-schnitzel <input type="checkbox"/> auf Cremesauce mit Salzkartoffeln, dazu Obst Aa F G I	Sülze <input type="checkbox"/> mit Kartoffelspalten, dazu Remoulade Aa I J S (1,6,7)
SA 18.01.	Bitte bestellen Sie heute aus dem Angebot GOURMET, LEICHTE KOST, VEGETARISCH, DESSERT <input type="checkbox"/>	----> <input type="checkbox"/>	----> <input type="checkbox"/>	Paprikaschote <input type="checkbox"/> mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensauce, dazu Langkornreis, Dessert A Aa C S	Geflügelklößchen-ragout <input type="checkbox"/> mit Erbsen und Möhren in einer hellen Sauce und Kartoffeln Aa G	Nachtisch Pflaumenkompott <input type="checkbox"/> 1,00 €	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <input type="checkbox"/> Aa G I	<input type="checkbox"/>
SO 19.01.	Bitte bestellen Sie heute aus dem Angebot GOURMET; LEICHTE KOST, DESSERT und KLASSIKER <input type="checkbox"/>	----> <input type="checkbox"/>	----> <input type="checkbox"/>	Entenbrust <input type="checkbox"/> (geschnitten) in Rotwein-Balsamicosauce, Fingermöhren, Kartoffelklöße, Dessert A Aa C G I	Nudelpfanne <input type="checkbox"/> mit Hähnchen und Asialgemüse in Currysauce Aa G I (6)	Nachtisch Erdbeerquark <input type="checkbox"/> G 1,00 €	<input type="checkbox"/>	Gyrospfanne <input type="checkbox"/> mit Reis, dazu Kräuterdip Aa Ac S

AUSLIEFERUNGS-ZUSCHLAG AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN 1,00 € PRO MENÜ

Kleiner gemischter Salat: 3,00 €
MO DI MI DO FR



(Nur in Verbindung mit einer Menübestellung)

Stück Kuchen: 3,10 €
MO DI MI DO FR SA SO



(Nur in Verbindung mit einer Menübestellung)

Wir garantieren Ihnen:

- zuverlässige Anlieferung an 364 Tagen im Jahr: Heißauslieferung auch an Wochenenden und Feiertagen!
- keine Vertragsbindung – keine Vorkasse – monatliche Abrechnung – flexible Bezahlmöglichkeiten



Haftungsausschluss: Die Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller und der gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Lebensmittel ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und Produkte Spuren von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen enthalten. Die Angaben zu Allergenen beziehen sich auf rezepturgemäß verwendete Zutaten. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird ausgeschlossen.