

EINFACH LECKER

	DESSERT	KALTMENÜ
	1,00 €	10,30 €
MO 20.01.	Cheese Cake Dessert Aa C G <input type="checkbox"/>	Brathering  <input type="checkbox"/> dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur Aa C D I J
DI 21.01.	Buttermilchdessert Birne-Vanille G <input type="checkbox"/>	Hackfleischtaler <input type="checkbox"/> dazu Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur Aa C F G I J S
MI 22.01.	Nuss-Nougat Pudding G Hb <input type="checkbox"/>	Hähnchenkeule <input type="checkbox"/> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur Aa C G I J
DO 23.01.	Karamellpudding G <input type="checkbox"/>	Schnitzelteller <input type="checkbox"/> mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat Aa C G S
FR 24.01.	Rote Grütze Aa E (1) <input type="checkbox"/>	Fleischwurstsalat <input type="checkbox"/> mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur Aa C G I J S

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 20.01.	Salat „Venezia“ <input type="checkbox"/> Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, dazu Itallendressing I J
DI 21.01.	Salat „Feinschmecker“  <input type="checkbox"/> Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen, dazu Buttermilchdressing C G J
MI 22.01.	„Florentiner Salat“ <input type="checkbox"/> Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen, dazu Kräuterdressing G S (3,6)
DO 23.01.	Irischer Salat  <input type="checkbox"/> Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, dazu Joghurtdressing D G (6)
FR 24.01.	Salat „Sarandana“  <input type="checkbox"/> Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons, dazu Joghurtdressing Aa C G J

Zeichenerklärung:

- ★ = sehr beliebt
-  = vegetarisch
-  = Fischgericht

- * = enthält 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 = 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



MENÜKARTE

KW 04 | 20.01. - 26.01.2025

Lecker und frisch
für Sie auf den Tisch!





IHRE MENÜAUSWAHL – KÖSTLICHES FÜR ZUHAUSE – KULINARISCHER GENUSS

	MENSA 1 10,60 €	MENSA 2 10,60 €	MENSA 3 10,60 €	GOURMET 12,95 €	LEICHTE KOST 10,60 €	EINTOPF 9,95 €	VEGETARISCH 10,90 €	KLASSIKER 11,30 €
MO 20.01.	Schweinegulasch „Szege­diner Art“ mit Leipziger Allerlei und Semmelknödeln, Dessert A Aa C G (2)	Dinkelpasta mit Sauce All Arabiata, dazu Wachsbrechboh­nensalat, Dessert A G	Dal-Indische Linsensuppe mit Brötchen dazu Wachsbrechboh­nensalat, Dessert A Aa Ab G	2 Hähnchen-oberkeulen ★ in feiner Rotweinsauce, Salzkartoffeln, Dessert A F I	Currywurstgulasch mit milder Currysauce und Kartoffelpüree, dazu ein Joghurt Aa C F G I S (2,6,7)	Kohlrabi-Kartoffel-Möhreneintopf mit Würstchenwürfel I S (3,7)	Nudeln mit Broccoliremesauce, dazu ein Joghurt Aa G	Gulasch vom Rind mit Nudeln, dazu ein Joghurt Aa C F J (2,4)
DI 21.01.	Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Dessert C D F G (1,2,4,6,8)	Currywurst ★ mit pikanter Currysauce, Kartoffelspalten, dazu Gurkensalat mit saurer Sahne, Dessert G I (2,6)	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Gurkensalat mit saurer Sahne, Dessert A Aa G	Mini-Frikadellen ★ vom Rind und Schwein in Zwiebelsauce, bayrisches Weißkohl-Gemüse, Stampfkartoffeln, Dessert Aa C G I J / 45,0	Putenwürfel mit Champignons in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree Aa G	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasselerfleisch Aa Ab G I S	Gnocchi in einer Pilzrahm-Kräutersauce, dazu Gurkensalat Aa G (1)	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse in Holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree Aa C G
MI 22.01.	Blumenkohl­röschen im Backteig, mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln, dazu Apfel-Möhren-Salat, Dessert A Aa C G I (8)	Hausgemachte Piccata Milanese vom Huhn mit Tomatensauce, Brokkoli und Bandnudeln, Dessert A Aa C G	Mediterraner Bulgur mit Rote-Bete-Falafel und Hummusdip, dazu Apfel-Möhren-Salat, Dessert A Aa G K (2,8)	2 Hähnchen-oberkeulen ★ in feiner Rotweinsauce, Salzkartoffeln, Dessert A F I	Buntes Hühnerfrikassee in cremiger Sauce, dazu Reis Aa G I (1)	Weißer Bohneneintopf mit Fleischelinge, dazu Apfelmus Aa Ab I S	Eierkuchen mit Apfelmus Aa C G	Lammhacksteak mit Lamm­saucе, dazu Bohnen und Salzkartoffeln Aa C G
DO 23.01.	Hackfleisch-Lauch-Eintopf dazu 1 Brötchen, Rote-Bete-Salat, Dessert A Aa Ab G (1,4)	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln, Dessert A Aa G I (1)	Brokkolinuggets mit Kräuter-Schmand-Dip, Kartoffelpüree, dazu Rote-Bete-Salat, Dessert A Aa Ac C F G I (4,6)	Mini-Frikadellen ★ vom Rind und Schwein in Zwiebelsauce, bayrisches Weißkohl-Gemüse, Stampfkartoffeln, Dessert Aa C G I J / 45,0	Fischstäbchen mit Dillsauce, Kartoffelpüree, dazu Schokopudding Aa D F G	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleischelinge Aa I	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Schokopudding Aa G	Eisbeinflisch ohne Knochen auf Grünkohl, dazu Kartoffeln Aa S (3,6)
FR 24.01.	Chili con Carne mit Brokkoli und Reis, Dessert A Aa G (2)	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin dazu grüner Bohnensalat, Dessert A Aa G (1)	Eierpfannkuchen mit Apfelmus, dazu grüner Bohnensalat, Banane A Aa C G (8)	2 Hähnchen-oberkeulen ★ in feiner Rotweinsauce, Salzkartoffeln, Dessert A F I	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln Aa G	Erbseneintopf mit Kasselerwürfel, Möhren- und Kartoffelwürfel Aa Ab I S	Gemüsenugets mit Dillsauce, Salzkartoffeln, dazu Erdbeer-Fruchtquark Aa F	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln Aa C S
SA 25.01.	Bitte bestellen Sie heute aus dem Angebot GOURMET, LEICHTE KOST, EINTOPF und DESSERT	---->	---->	Leberkäse ★ vom Rind & Schwein mit kräftiger Bratensauce, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln, Dessert G J S	Texaspfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis Aa S (1)	Geflügelfleisch-Klößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüse Aa C I	Nachtisch Latte Macchiato-Pudding G 1,00 €	
SO 26.01.	Bitte bestellen Sie heute aus dem Angebot GOURMET, LEICHTE KOST, DESSERT und KLASSIKER	---->	---->	Hirschgulasch ★ in Rotweinsauce, Pflaumen, Rotkohl, Kartoffelklöße, Dessert A Aa C G / KH 70,5 (13)	Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensauce und Reis Aa G		Nachtisch Joghurt Stracciatella G 1,00 €	Nürnberger Würstchen mit Poreegemüse und Kartoffeln Aa I S (1,2,6)

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.