



Einfach lecker

	DESSERT 1,00 €	KALTMENÜ 10,30 €
MO 12.05.	Cheese-Cake-Dessert GL1 EI ML <input type="checkbox"/>	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur GL1 EI SL SF F <input type="checkbox"/>
DI 13.05.	Buttermilchdessert Birne-Vanille ML <input type="checkbox"/>	Hackfleischtaler dazu Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur GL1 EI SO ML SL SF S <input type="checkbox"/>
MI 14.05.	Nuss-Nougat Pudding ML NU2 <input type="checkbox"/>	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur GL1 EI ML SL SF G <input type="checkbox"/>
DO 15.05.	Karamellpudding ML <input type="checkbox"/>	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat GL1 EI ML G S <input type="checkbox"/>
FR 16.05.	Rote Grütze GL1 (1) <input type="checkbox"/>	Wurstsalat mit Mayonnaise und Garnitur, dazu ein Baguettebrötchen GL1 EI ML SL SF 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 delikats

	SALATTLEGER 10,30 €	Zusatzstoffkennzeichnung
MO 12.05.	Salat „Venezia“ <input type="checkbox"/> Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, dazu Itallendressing SL SF G	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel/n 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 koffeinhaltig 60 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n
DI 13.05.	Salat „Feinschmecker“ <input type="checkbox"/> Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen, dazu Joghurt-Kräuter dressing EI ML SF	Allergenkennzeichnung Glutenhaltiges Getreide (GL) GL1 Weizen GL2 Roggen GL3 Gerste GL4 Hafer GL5 Dinkel Schalenfrüchte (NU) NU1 Mandeln NU2 Haselnüsse NU3 Walnüsse NU4 Cashewnüsse NU5 Pecannüsse NU6 Paranüsse NU7 Pistazien NU8 Macadamianüsse EI Eier und Eierzeugnisse EN Erdnüsse FI Fisch KR Krebstiere ML Milch (Laktose) SE Sesamsamen SF Senf SL Sellerie SO Soja(bohnen) SW Schwefeldioxid und Sulphite
MI 14.05.	„Florentiner Salat“ <input type="checkbox"/> Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen, dazu Kräuter dressing ML S (3)	Speisenkennzeichnung F Fisch G Geflügel L Lamm R Rind S Schwein W Wild
DO 15.05.	Irischer Salat <input type="checkbox"/> Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, dazu Joghurt dressing ML F (3)	
FR 16.05.	Salat „Sarandana“ <input type="checkbox"/> Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons, dazu Joghurt dressing GL1 EI ML SL	

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die KW 20 bis Freitag, den 02.05.2025 ab.

Um- oder Abbestellungen sind werktags bis 10:00 Uhr des Vortages möglich.

Änderungswünsche für das Wochenende nehmen wir bis Donnerstag 13:00 Uhr entgegen!



Träger: Gemeinnützige Gesellschaft für Paritätische Sozialarbeit Braunschweig mbH

Zeichenerklärung:

- ★ = sehr beliebt
- = vegetarisch
- = Fischgericht

Essen auf Rädern

Frisch gekocht zu Hause genießen!



Bestell-Hotline

0531 - 480 79 37

Menükarte

KW 20 | 12.05. - 18.05.2025

Lecker und frisch für Sie auf den Tisch!



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



Ihre Menüauswahl – Köstliches für Zuhause – Kulinarischer Genuss

	STUDIARENDE OstNiedersachsen MENSA 1	STUDIARENDE OstNiedersachsen MENSA 2	STUDIARENDE OstNiedersachsen MENSA 3	SPARGELWOCHE	LEICHTE KOST	EINTOPF	VEGETARISCH	KLASSIKER
	10,60 €	10,60 €	10,60 €	12,95 €	10,60 €	9,95 €	10,90 €	11,30 €
MO 12.05.	Seelachsfilet <input type="checkbox"/> In Tempuratelg mit Kartoffel-Erbsen-Stampf, dazu Remoulade, Bellagensalat, Mokka creme GL GL1 GL4 EI ML SL SF SW F (1,3,9,11)	Gebratene Hähnchenkeule ★ <input type="checkbox"/> mit Rosmarinjus, Erbsen & Möhren, Kartoffelspalten, Mokka creme GL GL1 ML G (1,3,11)	Rührei <input type="checkbox"/> mit Spinat und Kartoffeln, dazu Bellagensalat, Mokka creme EI ML SF SL SW (1,3,11)	Weißer Stangenspargel ★ <input type="checkbox"/> mit Sauce à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln, Dessert GL1 ML SL S	Wurstgulasch <input type="checkbox"/> mit milder Currysauce und Kartoffelpüree, dazu ein Fruchtjoghurt GL1 EI SO ML SL S (2,3,4)	Kohlrabi-Kartoffel-Möhren-Eintopf <input type="checkbox"/> mit Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot SL S (4)	Spirellis <input type="checkbox"/> mit einer Broccolicesauce, dazu ein Fruchtjoghurt GL1 ML	Gulasch vom Rind <input type="checkbox"/> mit Spirellis, dazu ein Fruchtjoghurt GL1 EI SO SF R (2,9)
DI 13.05.	Linseneintopf <input type="checkbox"/> mit Kasselereilage, dazu 1 Brötchen, Salatbellage, Joghurt mit Erdbeeren GL GL1 GL3 EI ML SL SF SW S (1,2,3)	Hähnchen „Cordon Bleu“ <input type="checkbox"/> mit Rahmsauce, Brokkoli, Kartoffeln, Joghurt mit Erdbeeren GL GL1 ML G (1,2,3,8)	Nudelpfanne <input type="checkbox"/> mit buntem Gemüse und Bärlauch, dazu Salatbellage, Joghurt mit Erdbeeren GL GL1 EI ML SF SL SW (1,3)	Weißer Stangenspargel ★ <input type="checkbox"/> In Sauce à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln in Schale, Dessert GL1 ML SL	Eieromelette <input type="checkbox"/> mit Spinat und Salzkartoffeln GL1 ML	Geflügelklößchen-suppe <input type="checkbox"/> mit Muschelnudeln und Gemüseeinlage GL1 EI SL G	Kurze Bandnudeln <input type="checkbox"/> mit Pilzrahm-Kräuterauce, dazu Obst GL1 ML (1)	Schweineschnitzel <input type="checkbox"/> mit einer Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln GL1 EI S
MI 14.05.	Spaghetti <input type="checkbox"/> mit Tomatenpesto, dazu Bellagensalat, Kirschquarkspise GL GL1 EI NU NU1 ML SF SL SW (1,3)	Puten-geschnetzeltes <input type="checkbox"/> mit Mango und Tomate, dazu Romanomix und grüne Bandnudeln, Kirschquarkspise GL GL1 ML G	Champignons <input type="checkbox"/> In Kräuter-Creme mit Reis, dazu Bellagensalat, Kirschquarkspise EI ML SF SL SO SW (1,3)	Weißer Stangenspargel ★ <input type="checkbox"/> mit Sauce à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln, Dessert GL1 ML SL S	Buntes Hühnerfrikassee <input type="checkbox"/> mit Reis, dazu Apfelmus GL1 ML SL G (1)	Weißer Bohneneintopf <input type="checkbox"/> mit Fleischelinge, dazu Apfelmus GL1 GL2 SL S	5 Eierkuchen <input type="checkbox"/> mit Apfelmus GL1 EI ML	Lammhacksteak <input type="checkbox"/> mit Sauce, Bohnen und Salzkartoffeln GL1 EI ML L
DO 15.05.	Lasagne ★ <input type="checkbox"/> vom Schwein mit Tomatensauce, dazu Balkansalat, Karamellpudding mit Sahnehaube GL GL1 EI ML SL S (1,2,6)	Bauernfrühstück <input type="checkbox"/> mit Jagdwurst, dazu eine Gewürzgurke, Balkansalat, Karamellpudding mit Sahnehaube EI ML SF SO S (2,3,6,9)	Pikantes Sojageschnetzeltes <input type="checkbox"/> mit Romanescogemüse und Penne Rigate, Karamellpudding mit Sahnehaube GL GL1 ML SL SO (2,3)	Spargelgemüse-Ragout ★ <input type="checkbox"/> In feiner Sauce, dazu Salzkartoffeln, Dessert GL1 ML SL	2 Jumbo-fischstäbchen <input type="checkbox"/> mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Schokopudding GL1 ML F	Nudeleintopf <input type="checkbox"/> mit Petersilie, Gemüse- und Hühnchenfleischelinge, dazu Schokopudding GL1 ML SL G	Gabelspaghetti <input type="checkbox"/> mit einer fruchtigen Tomatensauce, dazu Schokopudding GL1 ML	Eisbeinflisch <input type="checkbox"/> (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln GL1 S (3)
FR 16.05.	Schweine-Gyros <input type="checkbox"/> mit Zaziki, Djuvecreis, dazu Krautsalat, Cremepudding mit Vanillegeschmack ML	Blumenkohl-cremesuppe <input type="checkbox"/> mit Brötchen, dazu Krautsalat, Cremepudding mit Vanillegeschmack GL GL1 GL3 ML	Indisches Linsen-Dal <input type="checkbox"/> mit Brokkoli und Basmatireis, Cremepudding mit Vanillegeschmack ML SE	Weißer Stangenspargel ★ <input type="checkbox"/> mit Sauce à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln, Dessert GL1 ML SL S	Putengulasch <input type="checkbox"/> mit Champignoneinlage und Kartoffelpüree, dazu Erdbeer-Fruchtquark GL1 ML G	Erbseintopf <input type="checkbox"/> mit Kasselereilage, Möhren- und Kartoffelwürfel GL1 GL2 SL S	5 Gemüse-nuggets <input type="checkbox"/> mit Dillsauce und Salzkartoffeln, dazu Erdbeer-Fruchtquark GL1 SO	Hähnchenschnitzel <input type="checkbox"/> mit Spargelgemüse in holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln GL1 EI ML G
SA 17.05.	Bitte bestellen Sie heute aus dem Angebot GOURMET, LEICHTE KOST, EINTOPF und DESSERT <input type="checkbox"/>	---->	---->	Paprikaschote ★ <input type="checkbox"/> mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensauce, dazu Langkornreis, Dessert GL GL1 EI S	Hähnchenbrust <input type="checkbox"/> mit fruchtiger Tomatensauce und Reis, dazu Obst GL1 ML G	Linseneintopf <input type="checkbox"/> mit Kartoffelwürfel und Kasselereilage, dazu Obst GL1 GL2 ML SL S	Nachtisch Latte Macchiato-Pudding <input type="checkbox"/> ML	
SO 18.05.	Bitte bestellen Sie heute aus dem Angebot GOURMET, LEICHTE KOST, DESSERT und KLASSIKER <input type="checkbox"/>	---->	---->	Schweine-medallions ★ <input type="checkbox"/> In feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle, Dessert GL GL1 EI ML S	Texaspfanne <input type="checkbox"/> mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis GL1 G (1)		Nachtisch Joghurt Stracciatella <input type="checkbox"/> ML	Schweinebraten <input type="checkbox"/> mit Bratensauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln GL1 ML S (1)

Auslieferungszuschlag
An Wochenenden und Feiertagen 1,50 € 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.