



Einfach lecker

	DESSERT 1,25 €	KALTMENÜ 11,10 €
MO 27.04.	Erdbeerjoghurt ML <input type="checkbox"/>	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnäse und Garnitur G EI ML SL SF <input type="checkbox"/>
DI 28.04.	Mandarinenquark ML <input type="checkbox"/>	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G GL1 ML SL SF SE (3) <input type="checkbox"/>
MI 29.04.	Birnenkompott <input type="checkbox"/>	Nudelsalat mit Mayonnäse, Kochschinkenstreifen und Garnitur S GL1 EI ML SL <input type="checkbox"/>
DO 30.04.	Schokopudding ML <input type="checkbox"/>	Birnen-Milchreis mit Zucker & Zimt und Mandelgarnitur ML NU1 <input type="checkbox"/>
FR 01.05.	<input type="checkbox"/>	<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 delikater

	SALATTELLER 11,10 €
MO 27.04.	Mexikanischer Salat <input type="checkbox"/> Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen, dazu Italien-Dressing EI ML SL SF
DI 28.04.	Byzantinischer Salat <input type="checkbox"/> Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas, dazu Joghurt-Kräuter dressing S EI ML SL SF
MI 29.04.	Chinesischer Salat <input type="checkbox"/> Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets, dazu Asia-Dressing G GL1 EI ML SF SL SO
DO 30.04.	„Schopskasalat“ <input type="checkbox"/> Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse, dazu Balsamico-Dressing ML SF SL (1,2)
FR 01.05.	<input type="checkbox"/>

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die KW 18 bis Freitag, den 17.04.2026 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

Zusatzstoffkennzeichnung

- 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

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 Eter und Eierzeugnisse

EN Erdnüsse

FI Fisch

KR Krebstiere

ML Milch (Laktose)

SE Sesamsamen

SF Senf

SL Sellerie

SO Soja(bohnen)

SW Schwefeldioxid und Sulphite

Speisenkennzeichnung

- F Fisch
- G Geflügel
- L Lamm
- R Rind
- S Schwein
- W Wild

Essen auf Rädern

Frisch gekocht zu Hause genießen!

Bestell-Hotline

0531 - 480 79 37



Menükarte

KW 18 | 27.04. - 03.05.2026

Lecker und frisch für Sie auf den Tisch!



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

Ihre Menüauswahl – Köstliches für Zuhause – Kulinarischer Genuss



	STUDIERENDENWERK OstNiedersachsen MENSA 1 11,50 €	STUDIERENDENWERK OstNiedersachsen MENSA 2 11,50 €	STUDIERENDENWERK OstNiedersachsen MENSA 3 11,50 €	GOURMET 13,85 €	LEICHTE KOST 11,50 €	EINTOPF 10,85 €	VEGETARISCH 11,80 €	KLASSIKER 12,20 €
MO 27.04.	Penne mit Feldsalatpesto, dazu Bellagensalat, Mokkacreme GL GL1 EI ML NU NU1 SL SF SW (1,3,11)	Gebratene Hähnchenkeule mit Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelspalten, Mokkaecreme G GL GL1 ML (1,3,11)	Blumenkohl- cremesuppe mit Brötchen, dazu Bellagensalat, Mokkaecreme GL GL1 GL3 EI ML SL SF SW (1,3,11)	Lachsfilet (gedünstet) in Gurken- Rahmsauce, Rahmspinat, Salzkartoffeln, Dessert F GL GL1 ML SL	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mals, Zwiebeln, Paprika und Reis G GL1 (1)	Steckrübensuppe mit Brühklößchen und frischen Kräutern, dazu eine Scheibe Brot S GL1 GL2 EI SL (1)	Mediterranes Gemüse In einer Tomatencremesauce mit Bandnudeln, dazu ein Fruchtjoghurt GL1 ML SL	Rinder- geschnetzeltes mit Reis, dazu ein Joghurt R GL1 ML (1,3)
DI 28.04.	Linseneintopf mit Kasselereinlage dazu 1 Brötchen, Tomatensalat, Erdbeerrjoghurt S GL GL1 GL3 ML SL (2,3)	Hähnchen- schnittel mit Rahmsauce, Erbsen und Möhren, Kartoffeln, dazu Tomatensalat, Erdbeerrjoghurt G GL GL1 ML (2,3)	Eierpfannkuchen mit Apfelmus, dazu Tomatensalat, Erdbeerrjoghurt GL GL1 EI ML (2)	2 saftige Kohlrouladen ★ (Schwein) in Bratensauce, Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert, Dessert S GL GL1 EI ML	Party-Frikadellen mit Bratensauce, Spinat und Kartoffeln G GL1 EI ML	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst S GL1 ML SL	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Obst GL1 ML	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree S GL1 ML (2)
MI 29.04.	Sojageschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstitaler, dazu Bellagensalat, Kirschquarkspelse EI ML SL SF SW SO (1,3)	Lasagne ★ vom Schwein mit Tomatensauce, Kirschquarkspelse S GL GL1 ML SL (1)	Gebratene Eierspätzle mit buntem Gemüse, dazu Bellagensalat, Kirschquarkspelse GL GL1 EI ML SL SF SW (1,3)	Lachsfilet (gedünstet) in Gurken- Rahmsauce, Rahmspinat, Salzkartoffeln, Dessert F GL GL1 ML SL	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Apfelmus S GL1 ML (1,2,3)	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus S SL (2,3)	Milchreis mit Zucker/Zimt, dazu Apfelmus GL1 ML (2,3)	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S GL1 ML (1)
DO 30.04.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Kaisergemüse und Spätzle, Karamellpudding mit Sahnehaube S GL GL1 EI ML	Seelachs in Eihülle mit Remoulade, Kartoffelsalat, Karamellpudding mit Sahnehaube F GL GL1 EI ML SF (1,2,3,9)	Champignons In Kräuter-Soja-Creme, dazu Baguettebrötchen, Balkansalat, Karamellpudding mit Sahnehaube GL GL1 ML SO (2,3,6)	2 saftige Kohlrouladen ★ (Schwein) in Bratensauce, Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert, Dessert S GL GL1 EI ML	Seelachsfilet mit Senf-Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu ein Pudding F GL1 ML (1)	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S GL1 ML	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesauce, dazu ein Pudding GL1 ML	Schweineleber- gulasch mit gedünsteten Zwiebeln und Kartoffelpüree S GL1 ML
FR 01.05.	Maifeiertag	Annahmeschluss für den Feiertag ist Mittwoch 22.04.2026!		Weißer Stangenspargel ★ mit Sauce à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln, Dessert S GL GL1 EI ML SL	Putenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree G GL1 ML NU	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseeinlage und Schweinefleisch S GL1 SL	Nachtisch Aprikose-Mango Joghurt ML 1,25 €	
SA 02.05.	Bitte bestellen Sie heute aus dem Angebot GOURMET, LEICHTE KOST, EINTOPF und DESSERT	--->	--->	2 Hähnchen- oberkeulen ★ in feiner Rotweinsauce, Salzkartoffeln, Dessert G	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesauce, dazu Obst S GL1 ML	Blumenkohleintopf mit Hackbällchen, dazu ein Mini-Brötchen S GL1 GL2 EI SL	Nachtisch Buttermilch Rhabarber-Vanille ML 1,25 €	
SO 03.05.	Bitte bestellen Sie heute aus dem Angebot GOURMET, LEICHTE KOST, DESSERT und KLASSIKER	--->	--->	Entenbrust ★ (geschnitten) in Rotwein- Balsamicosauce, Fingermöhren, Kartoffelklöße, Dessert G GL GL1 EI ML SL	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln G GL1 ML NU	Nachtisch Quarkdessert Kirsche ML 1,25 €	Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat, dazu Obst S GL1 EI	

Auslieferungszuschlag
An Wochenenden und Feiertagen
1,50 € pro Menü

Kleiner gemischter Salat: 3,50 €
MO DI MI DO FR



(Nur in Verbindung mit einer Menübestellung)

Stück Kuchen: 3,50 €
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.