

18.

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Für Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
Montag 29.4.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti Funghi Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Milchreis mit heißen Kirschen	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauenart“ (mit Speck, Gurke, u. Zwie- beln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei u. Salzkartoff. + 2,45 €
Dienstag 30.4.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Große Bratwurst in Bratenjus, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce, dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce, mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Germknödel mit Vanillesauce	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln + € 0,75
Mittwoch 1.5. Maifeiertag	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce, mit Mischgemüse und Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in Tomaten- Thunfischsauce, dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel + € 0,70	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Griesflammeri Baden-Baden, mit Fruchtsoße	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln + € 0,75
Donnerstag 2.5.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseintopf mit Geflügelbratwurst	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art, dazu Petersilienkartoffeln	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Maischollenfilet, pan. mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat + € 2,45
Freitag 3.5.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence, dazu Karottenscheiben und Püree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce	Maischollenfilet, pan. mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat + € 2,45
Samstag 4.5.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein, mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Kartoffeln + € 0,70		Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 1,95
Sonntag 5.5.	Thüringer Bratwurst in Sauce, mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse- Sauce	Schweinesteak in Tomatensauce, mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, mit Schale		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 1,95

Änderungen vorbehalten.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

vom Paritätischen Friesland:

- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen auch:

- Fahrdienst
- Freiwilligenagentur
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen
- u.v.m.

**PARITÄT**

Hauptgeschäftsstelle Varel
Zum Jadebusen 12,
26133 Varel-Langendam
Geschäftsstelle Jever
Mühlenstraße 20, 26441 Jever

Bestell- und Lieferbedingungen

Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig auf, und zwar:

- für die Lieferung an einem Werktag bis spätestens um 12.00 Uhr vor dem Liefertag
- für das Wochenende bis spätestens am Donnerstag vor dem Wochenende
- an den Liefertagen, sowie an Wochenenden und Feiertagen sind **keine** Ab- und Umbestellungen möglich
- die Heißauslieferung am Wochenende oder Feiertag erfolgt gegen einen Aufpreis von 1,00 €
- alle Preise incl. MwSt.

GLORIA Menü-Bringdienst mit bester Essensqualität, bester Auswahl und zuverlässigster Lieferzeit!

Der Paritätische Wohlfahrtsverband Friesland und der GLORIA Menü-Bringdienst sind seit dem 6. Mai 2019 Kooperationspartner, wobei GLORIA die Herstellung und der Paritätische Friesland die Verbringung im Landkreis Friesland und der Stadt Wilhelmshaven veranlasst und organisiert. Die Stiftung Warentest hat im Sommer 2011 sechs Menüdienste getestet, die täglich Mittagessen an Privathaushalte in Berlin liefern. GLORIA Menü-Bringdienst wurde hierbei mit dem Qualitätsurteil „gut (2,5)“ ausgezeichnet und am besten

bewertet, gemeinsam mit einem weiteren Anbieter. Die anderen vier Menüdienste erhielten lediglich das Qualitätsurteil „befriedigend“.

Hervorgehoben wurde die ernährungsphysiologische Qualität der GLORIA Menüs (u.a. Fett-, Salz-, Vitamingehalt, Auswahl und Vielfalt), die nur bei GLORIA Menü-Bringdienst mit der Note „gut“ beurteilt wurde. Sie sehen: **Der Paritätische Friesland** setzt zum Wohle seiner Kunden nur auf ausgewählte Anbieter, die den qualitativen Vorgaben des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes voll und ganz entsprechen. Sie haben eine gute Wahl getroffen!



Varel, WHV: 04451 9146-24, Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

19.

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Für Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
Montag 6.5.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce, dazu Zucchini Salat	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis + € 0,70	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,55
Dienstag 7.5.	Putenbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce, mit Reis und Rote-Bete-Salat	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,55
Mittwoch 8.5.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Cevapcici vom Rind, in Sauce mit Djuvecreis und pikantem Krautsalat	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce, mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat + € 0,70	Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce, mit Käse überbacken	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops
Donnerstag 9.5. Christi Himmelfahrt	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce, mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse, dazu Petersilienkartoffeln	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung, dazu Zimtucker	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops
Freitag 10.5.	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	Hähnchencurry mit Früchten und Reis, dazu Mischsalat	Backfischfilet auf delikater Senfsauce, dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat + € 0,70	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse, dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree	Mandarinenmilchreis	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat + € 1,55
Samstag 11.5.	Eintopf mit grünen Bohnen, mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knödel Dreierlei dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln		Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat + € 1,55
Sonntag 12.5.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel, dazu Gemüseis	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce, mit Möhregemüse und Salzkartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce, mit Rotkohl und Spätzle		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Maischollenfilet pan. mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat + € 2,45



Menükarte

29.4.2024 – 12.5.2024

KW 18/19

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, B = Krebstiere/-erzeugnisse, C = Eier/-erzeugnisse, D = Fisch/-erzeugnisse, E = Erdnüsse/-erzeugnisse, F = Soja/-erzeugnisse, G = Milch/-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/-erzeugnisse, J = Senf/-erzeugnisse, K = Sesamsamen/-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse; X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.

Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menü ohne Salat, Dessert



Friesland-TK

Bitte ausfüllen:

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN

