

20.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
Montag 13.5.	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Schweineroulade Hausfrauen Art mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln + € 0,70	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	Milchreis mit heißen Kirschen	Maischollenfilet pan. mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat + € 2,45
Dienstag 14.5.	„Falscher Hase“ in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Zartes Geflügelfilet Alfredo in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Quarkstrudel mit Vanillesauce	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie
Mittwoch 15.5.	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen- Salat	Chili sin Carne vegetarisches Chili mit Reis	Griesflammeri Baden-Baden, mit Fruchtsoße	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie
Donnerstag 16.5.	Hackfleischbällchen Schwedische Art in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln + € 0,70	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Tomatensalat + € 0,75
Freitag 17.5.	Gemischte Vollkornspirelli Bolognese vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	Schweinerücken- braten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter- sauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln + € 0,70	Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Tomatensalat + € 0,75
Samstag 18.5.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweine- rückenbraten in Rahmsauce mit Bohngemüse und Salzkartoffeln		Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 7,50
Sonntag 19.5. Pfingstsonntag	Lambraten Provence mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat + € 0,70		Germknödel mit Vanillesauce	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 7,50

Änderungen vorbehalten.

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.



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



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

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“.

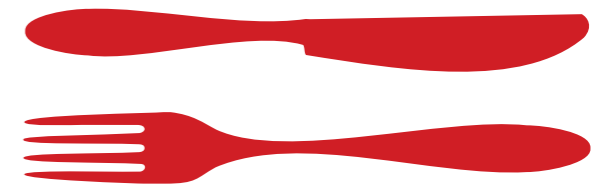
Hervorgehoben wurde die ernährungsphysiologische Qualität der GLORIA Menüs (u.a. Fett-, Salz-, Vitamingehalt, Auswahl und Vielfalt), die nur bei GLORIA Menü-Bringdienst mit der Note „gut“ beurteilt wurde. Sie sehen: **Der Paritätische Friesland** setzt zum Wohle seiner Kunden nur auf ausgewählte Anbieter,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

21.

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
Montag 20.5. Pfingstmontag	Frikadelle vom Rind in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Maischollenfilet pan. mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat + € 2,45
Dienstag 21.5.	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	Geflügel- kräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus + € 0,70	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Maischollenfilet pan. mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat + € 2,45
Mittwoch 22.5.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	feiner Grießbrei mit roter Grütze	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 7,50
Donnerstag 23.5.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus	Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen	Hamburger Heringsstipp in Sahne, mit Apfel-Gurken- Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
Freitag 24.5.	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Feines Seefisch-Filet natur in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln + € 0,70	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Feiner Milchreis mit Zimt- und Apfelkompott	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
Samstag 25.5.	Bunter Gemüseintopf der Saison mit Geflügelwürstchen	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseis	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln		Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt- und Zucker	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree + € 1,55
Sonntag 26.5.	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben- und Kartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln + € 5,95		Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree + € 1,55



5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



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 Sulfit, 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

Änderungen vorbehalten.