

Unsere Preise

Ab dem 11.09.17 gelten diese neuen Preise!

Alle Menüs: ein Preis! **7,05 €**
außer Mini-Mahl **6,70 €**

Wochenendzuschlag bei Heißlieferung **1,00 €**
Warmhaltebox, einmalig **10,00 €**

Bezahlung:
Die Bezahlung erbitten wir monatlich per Bankeinzug oder Überweisung.

Änderungen vorbehalten



Warum Sie besser beim Paritätischen Friesland bestellen?

- + frei Haus geliefert
- + große Auswahl an frisch zubereiteten Menüs
- + An Wochenenden und Feiertagen auf Wunsch heiße oder kalte Lieferung der Menüs
- + spezielle Sonderkostformen auf Anfrage erhältlich
- + alle Gerichte ohne Geschmacksverstärker
- + keine Vertragsbindung nötig
- + Sonderkonditionen bei Mehrabnahmen möglich
- + Warmhalteboxen einmalig 10 €

Einzigartiger Service und Qualität, die überzeugt

Unsere Partner und unsere Produkte kommen aus der Region: Wir arbeiten vorwiegend mit lokalen, zertifizierten Lieferanten und Dienstleistern zusammen. Beim Einkauf unserer Produkte achten wir auf exzellente Qualität und nachgewiesene Herkunft.

Unsere Küchenmeister und Ernährungsberater verstehen ihr Handwerk für Speisevielfalt und Vollkost! Nach traditionellen Rezepten wird jeden Tag frisch gekocht. Sie haben die Wahl zwischen sieben leckeren Menüs, schonend zubereitet und frisch geliefert: Schnell. Lecker. Pünktlich.

Bestellen Sie bequem per Telefon oder Fax!

- ✓ Heute bis 12:00 Uhr bestellen, morgen geliefert
- ✓ Kalte Platte und Salatplatte 2 Werktage vor Lieferung bis 12:00 Uhr
- ✓ Für Wochenendlieferungen ist Bestellannahme bis Donnerstag 12:00 Uhr vor dem Wochenende (kann nicht storniert werden)
- ✓ Wochenend- und Feiertagszuschlag bei Heißlieferung 1,00 €
- ✓ Feiertags bis spätestens 3 Tage vor dem Feiertag bestellen

Bürozeit: Sie erreichen uns von Montag bis Donnerstag von 8.00 bis 16.30 Uhr und am Freitag von 8.00 bis 13.30 Uhr.



Gericht aussuchen

Per Telefon oder Fax



Leckeres Essen – schnell gebracht



Guten Appetit!

Bitte ausfüllen

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

SPEISEPLAN

vom 16.10. bis 22.10.2017

KW
42




1 Gratis-Dessert zu jedem Menü!
Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker!



Varel / Wilhelmshaven
Tel. 0 44 51 / 91 46 0
Fax 0 44 51 / 91 46 77

Jever
Tel. 0 44 61 / 93 02 0
Fax 0 44 61 / 93 02 99

www.paritaetischer-friesland.de

Kalenderwoche 42	Montag, 16.10.2017	Dienstag, 17.10.2017	Mittwoch, 18.10.2017	Donnerstag, 19.10.2017	Freitag, 20.10.2017	Samstag, 21.10.2017	Sonntag, 22.10.2017
Klassiker 1	Zwiebelfleisch ^{3,S,G,J} in pikanter Sauce ^{Aa,F} mit Thymian, Salzkartoffeln	Neustädter Linsensuppe ¹ mit knackiger Bockwurst ^{1,3,5,S,G}	Würzbraten vom Schweinenacken ^G mit Kräutersauce ^{Aa,F,G,J} , grüne Bohnen, Salzkartoffeln	Rahmschnitzel ^{5,S,Aa} mit Champignonsauce ^{1,3,Aa,F,G,L} , buntem Gemüse, Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Sauce Bolognaise ^{1,S} mit Knoblauch ^L , Oregano & Basilikum, Gabelspaghetti ^{Aa}	Kartoffelpuffer ^{Aa,C} heiß / TK mit Apfelmus ³	Schinkengulasch ^{S,Aa,F,G,L} heiß / TK mit Gemüsestreifen ¹ , Salzkartoffeln
Kräftig & Deftig 2	Hähnchenschnitzel „Italia“ ^{Aa} mit Tomaten-Käsesauce ^{2,G,L} , Nudeln ^{Aa}	Sauerbraten „Rheinische Art“ ^{Aa,F,G,I,L} , Rotkohl ⁶ , Kartoffelklöße	Currywurst ^{3,5,S,G} Curry-Tomatensauce ^{1,3,6,J,L} , Risoleekartoffeln	Geflügelgulasch ^{Aa,F,G} von der Hähnchenbrust mit Pilzen ^{1,3,L} und Zwiebeln, Nudeln ^{Aa}	Gebratene Hähnchenkeule, Geflügelrahmsauce ^{Aa,F,G} , Broccoligemüse, Reis	Paniertes Fischfilet ^{Aa} heiß / TK auf Leipziger-Allerlei ^G , Reis	Hühnerfrikassee heiß / TK mit Champignons ^{1,3,G,L} und Erbsengemüse, Reis
Leicht & Bekömmlich 3	Eieromelette ^{F,G} in Broccolisauce ^{Aa,G} , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Gedünstetes Hokifilet ^{D,C,G,I} , Kräutersauce ^G mit Gemüsestreifen ¹ , Salzkartoffeln, Salat	Geschnetzeltes von der Poularde „Gärtnerin Art“ in Gemüsesauce ^{Aa,G} mit Petersilie, Makkaroni ^{Aa}	Schmorbraten ^G vom Schweinerücken, Majoransauce ^{Aa,F,G} , Blumenkohl, Salzkartoffeln	„Minestrone“, Italienischer Gemüse Eintopf ^{Aa} mit Rindfleisch ^{G,L} und Rosmarin	Putenbraten, heiß / TK Sauce ^{Aa,F,G} , Möhren, Salzkartoffeln	Sojastreifen heiß / TK in Waldpilzsauce ^{1,3,Aa,F,G,L} , Marktgemüse, Nudeln ^{Aa}
Mini-Mahl 4	Schweinebraten ^G in Kümmelsauce ^{Aa,F} , Erbsengemüse, Salzkartoffeln	Pellkartoffeln, Sour Cream ^{G,L} , kleiner Salat	Gebratener Fleischkäse ^{1,3,5,S,G} auf Apfel-Sauerkraut ^{1,2,3,G} , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Deftige Hühnersuppe mit Gemüse ¹ , Muschelnudeln ^{Aa,C} und Petersilie	Fischfrikadelle ^{Aa,C,G,J} mit buntem Bohnengemüse in Rahmsauce ^{Aa,G} , Salzkartoffeln	Kl. Bratwürstchen ^{3,5,S,G} heiß / TK Sauce ^{Aa,F} , Rotkohl ^{1,6} , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Kl. Schweinesteak, heiß / TK natur, mit Sauce ^{Aa,F,G} und Champignons ^{1,3,L} , Stampfkartoffeln ^{2,3,G}
Vegetarisch 5	Curry-Linsen mit Apfel ¹ , Zwiebel, Ingwer und Schmand ^G , Reis	Gefüllte vegetarische Paprikaschote ^{Aa,C,F,I,J} , Tomatensauce ^L , Gemüsereis	Kartoffel-Möhrentopf ^{G,L} mit Käse ^{2,G} überbacken, gemischter Salat	4 Polentataler ^{C,I} , Broccoligemüse in Sahnesauce ^G	Tortellini ^{Aa,C,G} mit Paprika-Gemüsesauce ^L , gemischter Salat	 <p>Kennen Sie schon unseren Hits for Kids Speiseplan?</p>	
Kühl & Lecker 6	Thunfischsalat mit Gemüse, Zwiebeln und Mayonaise ^{1,2,6,G,J} , Baguette ^{Aa}	Burgunderbraten ^{1,3,S} mit Kartoffelsalat ^{1,2,6,G,J}	Geflügelsalat ^{1,2,3,6,G,L,J} „Hawaii“ mit Ananas, Baguette ^{Aa} und Butter ^G	Hausmacher Sülze ^{1,6,S,I} , Remouladensauce ^{1,2,6,C,G,J} , Kartoffelsalat ⁶ mit Essig & Öl	Hähnchenschnitzel, paniert ^{Aa} , Nudelsalat ^{1,2,6,Aa,G,J} , Curry-Dip ^{1,2,6,G,J}		
Salat Fit & Fun 7	Mozzarella-Kügelchen ^G mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Basilikum-Dressing	Salat „Büttenwarder“, geräuchertes Makrelenfilet ^{D,I,J} auf Blattsalat, Senf-Dill-Dressing ^{2,3,G,L}	Salatplatte „Akropolis“, 2 Hackfleischröllchen ^{S,Aa} auf buntem Bauernsalat ^G , Zaziki ^G	Salat „Friesland“, gebratene Wiesen-Champignons auf Blattsalat mit Radieschen und Möhren, Balsamico-Dressing ^{2,L}	„Chefsalat“, gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{1,3,5,S} und Käsestreifen ^{2,G} , French-Dressing ^{1,2,6,G,J}		

**Unsere
Kennzeichnungen
im Speiseplan**



**Dieses Gericht
ist vegetarisch**



**Diese Speise enthält
Schweinefleisch**

KJ = Kilojoule
Kcal = Kilokalorien
g. Fetts. = gesättigte Fettsäuren
KH = Kohlenhydrate
Z = Zucker
E = Eiweiß
S = Salz – gemäß DGE-Empfehlung kochen wir mit Jodsalz

Angaben in Gramm (g).
Alle Nährwertangaben beziehen sich auf durchschnittlich 100g des verzehrfertigen Menüs (ohne Dessert).

Unser Haus ist TÜV-geprüft und ausgezeichnet und wird regelmäßig kontrolliert.



Haftungsausschluss: 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.

- * = enthält Zusatzstoffe**
 1 = mit Konservierungsstoff
 2 = mit Farbstoff
 3 = mit Antioxidationsmittel
 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = mit Phosphat
 6 = mit Süßungsmittel(n)
 7 = enth. eine Phenylalaninquelle
 8 = geschwefelt
 9 = geschwärzt
 10 = gewachst
 11 = koffeinhaltig
 12 = chininhaltig
 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



Varel / Wilhelmshaven Jever
 Tel. 0 44 51 / 91 46 0 Tel. 0 44 61 / 93 02 0
 Fax 0 44 51 / 91 46 77 Fax 0 44 61 / 93 02 99

Die Speisepläne finden Sie auch online unter:
www.paritaetischer-friesland.de