

24.

ORIGINAL  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN

	Tagesmenü M1 € 10,40	Diabetiker M2 € 10,40	Schonkost M3 € 10,40	Feinschmecker M4 € 11,30	Vegetarisch M5 € 10	Süßspeise M8 € 10	Spezielles und Regionales M10 € 10,55
<b>Montag</b> 8.6.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhregemüse und Gabelspaghetti	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Schweinelende- Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Maultaschen (vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Milchreis mit heißen Kirschen	Paniertes Hähnchen- schnittel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + € 1,25
<b>Dienstag</b> 9.6.	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße + € 0,70	Bunte Tofu- Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Paniertes Hähnchen- schnittel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + € 1,25
<b>Mittwoch</b> 10.6.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	Zartes Geflügelschnitzel „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti	Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge“) mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	
<b>Donnerstag</b> 11.6.	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis	Seelachs im Backteig auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Spiral-Nudeln mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Kräuterseitling „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Germknödel mit Vanillesauce	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln + € 2,25
<b>Freitag</b> 12.6.	Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln	Blauer Seehecht („Hoki“) Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln + € 2,25
<b>Samstag</b> 13.6.	Herzhafter Kasselerack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Nudeln („Penne Rigate“)		Milchreis mit roter Grütze	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln + € 2,25
<b>Sonntag</b> 14.6.	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce	Grüne Tagliatelle (Bandnudeln) mit Hack und Champignons in Sauerrahm		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	

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  
Neepsallee 5 b,  
26316 Varel

**Bestellungen für Essen  
auf Rädern  
Montag – Freitag  
8.00 – 12.00 Uhr**

**Landkreis Friesland  
Stadt Wilhelmshaven  
04451 9146-24  
Petra.Kirchhoff@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!

25.

	<b>Tagesmenü M1 € 10,40</b>	<b>Diabetiker M2 € 10,40</b>	<b>Schonkost M3 € 10,40</b>	<b>Feinschmecker M4 € 11,30</b>	<b>Vegetarisch M5 € 10</b>	<b>Süßspeise M8 € 10</b>	<b>Spezielles und Regionales M10 € 10,55</b>
<b>Montag 15.6.</b>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenbrust</b> in feiner Sahnesauce mit Röhren-Nudeln („Penne“), Brokkoli und Käse überbacken	<b>Schweineschnitzel</b> in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	<b>Italienische Gemüsepast</b> pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln + € 2,75
<b>Dienstag 16.6.</b>	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Hähncheninnenfilets</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln + € 0,70	<b>Gebratenes Wokgemüse</b> in Currysauce und Langkornreis	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
<b>Mittwoch 17.6.</b>	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel- Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	<b>Schweineleberragout</b> in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	<b>Kaiserfleisch (Kasselerrücken)</b> auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	
<b>Donnerstag 18.6.</b>	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	<b>Pangasiusfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	<b>Original Hähnchen- Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl	<b>Gemüsebällchen</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüserais	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
<b>Freitag 19.6.</b>	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln	<b>Pikantes Schweinegulasch</b> mit Gabelspaghetti	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat + € 0,70	<b>Makkaroni-Nudeln</b> mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops + € 0,75
<b>Samstag 20.6.</b>	<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln	<b>Herzhafter Wirsing- Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	<b>Kichererbsen-Curry</b> mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze)	<b>Schweinebraten in Kümmelsauce</b> mit Romanescogemüse und Klößen		<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops + € 0,75
<b>Sonntag 21.6.</b>	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln		<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce	



6 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.