

16.

	<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 13.4.</b>	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis	<b>Schweinelende- Braten</b> („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Maultaschen (vegetarisch)</b> in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren- Rohkostsalat	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Champignons</b> mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel- Röstitaler und Gurkensalat + € 1,25
<b>Dienstag 14.4.</b>	<b>Heisse Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree	<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße + € 0,70	<b>Bunte Tofu- Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	<b>Champignons</b> mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel- Röstitaler und Gurkensalat + € 1,25
<b>Mittwoch 15.4.</b>	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse	<b>Bratwurst</b> in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	<b>Zartes Geflügelschnitzel</b> „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti	<b>Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge)</b> mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	<b>Griesflammeri „Baden Baden“</b> mit Fruchtsoße	<b>Paniertes Hähnchen- schnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + € 1,25
<b>Donnerstag 16.4.</b>	<b>Geflügel- Schaschlikpfanne</b> mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis	<b>Seelachs im Backteig</b> auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Spiral-Nudeln</b> mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat	<b>Filettöpfchen</b> Hähnchen und Schweine- filet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	<b>Kräuterseitling</b> „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Paniertes Hähnchen- schnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + € 1,25
<b>Freitag 17.4.</b>	<b>Wiener Würstchen</b> auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat	<b>Hähnchenfleisch</b> süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln	<b>Blauer Seehecht („Hoki“)</b> Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln + € 0,70	<b>Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln + € 2,75
<b>Samstag 18.4.</b>	<b>Herzhafter Kasselerackern</b> in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Klassischer Möhreneintopf</b> mit pikanter Rinderfrikadelle	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Blattspinat und geriffelten Nudeln („Penne Rigate“)		<b>Milchreis</b> mit roter Grütze	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln + € 1,25
<b>Sonntag 19.4.</b>	<b>Rinderragout</b> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse-Spinatsauce	<b>Grüne Tagliatelle</b> (Bandnudeln) mit Hack und Champignons in Sauerrahm		<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce	<b>Eisbeinflisch</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln + € 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.



Hauptgeschäftsstelle Varel  
Neepsallee 5 b,  
26133 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!

17.

	<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 20.4.</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 Gemüsepasta</b> pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott	<b>Eisbeinflfleisch</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln + € 1,95
<b>Dienstag 21.4.</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>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree + € 1,75
<b>Mittwoch 22.4.</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>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree + € 1,75
<b>Donnerstag 23.4.</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 24.4.</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 Kräutersenfauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat + € 0,70	<b>Makkaroni-Nudeln</b> mit Tomaten-Basilikum- sauce dazu Möhrensalat	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
<b>Samstag 25.4.</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</b> in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen		<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat + € 2,75
<b>Sonntag 26.4.</b>	<b>Buntes Hühnerfrikasse</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	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat + € 2,75



6 0 J A H R E  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN



**DER PARITÄTISCHE**

**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 .....

Änderungen vorbehalten.