

Unsere 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

Zu jedem Menue dazu bestellen:
 1 Stück Kuchen **2,45 €**



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.



Bitte ausfüllen

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

SPEISEPLAN

vom 15.10. bis 21.10.2018

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, 15.10.2018	Dienstag, 16.10.2018	Mittwoch, 17.10.2018	Donnerstag, 18.10.2018	Freitag, 19.10.2018	Samstag, 20.10.2018	Sonntag, 21.10.2018
Klassiker 1	Bratwurst ^{3,5,S,G} , auf Rahmwirsing Kohl ^G , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Westerneintopf mit Kidneybohnen, Mais, Tomaten, grüne Paprika, Kartoffeln und 2 gebr. Fleischklößchen ^{S,Aa}	Gedünstetes Seelachsfilet ^D in Kräutersauce ^G mit Blattspinat ^G und Salzkartoffeln	Zwiebelbraten ^S vom Schwein , Sauce ^G mit Rosenkohl, Salzkartoffeln	Gebratene Nudeln ^{Aa} mit Hackfleisch ^S , Zwiebeln und Tomaten-Sahnesauce ^G	Schweinebraten ^S in Rosmarinsauce ^G , Rosenkohl, Salzkartoffeln	Hähnchenfleisch „Bürgerliche Art“, mit Gemüsesauce ^{G,1} , Reis
Kräftig & Deftig 2	Bolognese ¹ vom Rind ^{G,5} mit Penne ^{Aa}	Krakauer ^{1,3,5,G,S} auf Bayrisch Kraut ^{2,3,G} mit Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Schweinebraten ^S in Sauce ^G , Rotkohl ^{1,6} , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Klare Erbsensuppe mit frischen Erbsen, Suppengemüse ¹ und Wurst ^{1,3,5,S,G}	Schweineschnitzel ^{Aa,S} mit Kräutersauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln	Sojageschnetzeltes ^F in Pilzsauce ^{1,3,G} , Pasta ^{Aa}	Schweinerückensteak ^{S,Feiß/TK} „Zigeuner Art“, Nudeln ^{Aa}
Leicht & Bekömmlich 3	Hähnchenbrust, paniert ^{Aa} , Estragonsauce, Erbsen, Reis	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce ^G mit Gemüse und Spätzle ^{Aa,C}	Hähnchengeschnetzeltes in Sauce mit Brokkoli und Spätzle ^{Aa,C}	Geflügelrikadelle ^{Aa} mit Bratensauce, Zucchini Gemüse und Püree ^{2,3,G}	Fischfilet ^D , gedünstet, auf Kokos-Gemüse-Curry ^J mit Reis	Gemüseintopf ^J „Pichelsteiner Art“ mit Rindfleisch ^{5,G}	Gekochtes Rindfleisch ^{5,G} mit leichter Meerrettichsauce ^{1,3,G,L} und Bouillon-Kartotten-Kartoffeln
Mini-Mahl 4	Kasseler Braten ^{1,3,5,S} auf Ananassauerkraut ^{2,3,G} und Zwiebel ^{Aa} -Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Hühnerfrikassee mit Champignons ^{1,3,G} , Erbsengemüse, Reis	Spaghetti ^{Aa} „Carbonara“ ^{1,3,5,G,S}	Kartoffel-Zucchini-Topf mit Bechamelsauce ^{2,G} , Tomatenstückchen und Hackfleisch ^S	„Gaisburger Marsch“ , Schwäbischer Eintopf ¹ mit Spätzle ^{Aa,C} , Kartoffeln, Röstzwiebeln ^{Aa} und Rindfleisch ^{G,5}	Fischragout ^D in Curry-Knoblauch-Soße ^{G,J} mit Gemüsestreifen, Reis	Blumenkohl- Käsemedaillon ^{Aa,C,G,I} mit Tomatensauce ¹ und Gemüserais
Vegetarisch 5	Gefüllte vegetarische Paprika ^{Aa,I,J} mit Tomatensauce ¹ und Reis	Vollkorn-Nudelaufbau ^{Aa} mit Brokkoli und Käse ^{2,G}	Kreolischer Eintopf ^{1,1} mit Tomaten, Paprika und Reis	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^G , Kohlrabi-Erbsen-Möhrengemüse in Rahmsauce ^G	Mediterrane Nudel-Gemüsepfanne ^{Aa} mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomate und Sauce ¹		
Kühl & Lecker 6	Bismarckhering ^{6,D} in Apfel-Zwiebelsauce ^{1,2,6,G,I,J} , Schwarzbrot ^{Aa,Ab} , Butter ^G	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{Aa} , Spaghetti-Salat ^{Aa} mit mediterrane Gemüse	Paniertes Schnitzel ^{S,Aa} auf Kartoffelsalat ^{1,2,6,G,I,J} , Senf ^J	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{Aa} auf Kartoffelsalat ^{1,2,6,G,I,J} , Senf ^J	3 gebr. Fleischklößchen ^{S,Aa} auf Balkanreis ¹ , Krautsalat und Peperoni ^{1,3} , Zaziki ^G		
Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{Aa} 7	Mozzarella-Kügelchen ^G mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Basilikum-Dressing	„Chefsalat“ , gemischte Blatt- salate, Kochhinterschinken ^{1,3,5,S} und Käsestreifen ^{2,G} , French-Dressing ^{1,2,6,G,I,J}	„Hirtensalat“ , 2 gebr. Fleischbällchen ^{S,Aa} auf Blattsalat, Gurke, Rettich, Möhren, Kräuter-Dressing	Salat „Bornholm“ mit Lachsstreifen ^D auf knackigen Salaten, Sahnemeerrettich ^{1,2,3,6,8,G,J,L}	„Fit & Fun“ , Pouardenmedaillon auf frischen Salaten, Joghurt-Dressing ^{1,2,6,G,I,J} mit Mandarinen		

**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 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 = Glut. 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
 Hl = Macadamianüsse
 I = Sellerie
 J = Senf
 K = Sesamsamen
 L = Schwefeldioxid & Sulphite
 M = Lupinen
 N = Weichtiere
 S = Schweinefleisch



Kennen Sie schon unseren
Hits for Kids
Speiseplan?

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