

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



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 05.11. bis 11.11.2018

KW
45



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 45	Montag, 05.11.2018	Dienstag, 06.11.2018	Mittwoch, 07.11.2018	Donnerstag, 08.11.2018	Freitag, 09.11.2018	Samstag, 10.11.2018	Sonntag, 11.11.2018
Klassiker 1	Gebratene Schinkennudeln ^{1,3,5, Aa, S} mit Ei ^c und Tomatensauce	Schweinegeschnetzeltes ^{g, S} „Züricher Art“ mit Champignons ^{1,3,L} , Tomate, Schmand ^g , Spiralnudeln ^{Aa}	Frikadelle ^{Aa, S} auf Rahmwirsing ^g , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Hähnchenkeule mit Bratensauce, Blumenkohl-Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln	Westfälischer Bauerneintopf ^f mit grünen und weißen Bohnen, Kochwurst ^{1,3,5, J, S}	Hähnchenfiletspitzen heiß / TK „Gärtnerin Art“ ^g , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Putenbraten heiß / TK mit Bratensauce ^g , Zucchini und Salzkartoffeln
Kräftig & Deftig 2	Hackbraten ^{5, Aa, C, S} , Speck ^{1,3,S} -Zwiebelsauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln	Schweineschnitzel ^{Aa, S} mit Sauce, Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln	Gebratenes Fischfilet ^{Aa, D} mit Brokkoliröschen, Kräutersauce und Nudeln ^{Aa}	Gebratene Krakauer ^{1,3,5,G,S} , Weißkohlrahmgemüse ^g , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Kohlroulade ^{S, Aa} mit Tomaten-Knoblauchsauce ¹ und Gemüseries	Schweine-nackensteak ^S , Rahmsauce ^g , Mischgemüse, Nudeln ^{Aa}	Hacksteak ^{Aa, S} heiß / TK in Pfefferrahmsauce ^g , grüne Bohnen, Salzkartoffeln
Leicht & Bekömmlich 3	Ragout von der Hähnchenbrust in Estragonsauce ^g , Möhrengemüse, Reis	Hühnerfrikassee ^g mit Spargel, Fingermöhren und Reis	Holsteiner Kartoffelsuppe ^{g, I} mit Schnippelwurst ^{1,3,5,G,S}	Geschnetzeltes vom Schwein ^S in Frischkäsesauce ^g mit Tomate und Zucchini, Reis	Fischfrikassee ^D in Gemüsesauce ^{g, I} mit Kräutern der Provence, Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle ^{Aa, C, G, I} heiß / TK in Kräutersauce ^g , Kohlrabi ^g , Salzkartoffeln	Leichtes Rahmgulasch ^{G, I, S} „Esterhazy“, Spiralnudeln ^{Aa}
Mini-Mahl 4	Hackfleisch ^S -Kartoffel-Möhreneintopf ^{g, I}	2 gekochte Eier ^C in Kräutersauce ^g , Salzkartoffeln, Kleiner Salat	3 Eierpfannkuchen ^{Aa, C, G} mit roter Frühlingsgrütze	Bunter Reiseintopf ^J mit Huhnfleisch	Gebratenes Hähnchenfleisch in Tomaten-Gemüsesauce (Kohlrabi) ¹ mit Spaghetti ^{Aa}	Schwarmstädter Linsensuppe heiß / TK mit Kartoffeln und Gemüse ¹	Vegetarisches Schnitzel ^{Aa, Ad, C, G} heiß / TK mit Rahmgemüse ^g und Püree
Vegetarisch 5	Eieromelette ^{C, G} mit Blattspinat ^g und Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Pellkartoffeln mit Sour Cream ^g und Salat	Vollkornnudeln ^{Aa} mit Gorgonzolasauce ^{2, G}	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{2, G} und Kaisergemüse in Rahm ^g	Eieromelette ^{C, G} mit Champignonragout ^g und Salzkartoffeln	Änderungen vorbehalten!	
Kühl & Lecker 6	Gyrosbraten ^{5, G, S} , Tomaten-Reissalat, Zaziki ^g , Fladenbrot ^{Aa, C, F, K}	Brathering ^{g, Aa, Ab, D, F} mit Zwiebelringen, bunter Kartoffelsalat ^{1,2,6,G,I,J}	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{Aa} auf Kartoffelsalat ^{1,2,6,G,I,J}	Pfefferfrikadelle ^{S, Aa} , Zigeunersauce ^{3, G} , bunter Nudelsalat ^{1,2,6, Aa, G, I, J}	Geflügelfrikadelle ^{Aa, C, G, I} , bunter Kartoffel-Gemüsesalat ^{1,2,6,G,I,J} , Curry-Dip ^{1,2,6,G,I,J}		
Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{Aa} 7	„Vital-Salat“ , verschiedene Blattsalate mit Thunfisch ^D , Mais und Zwiebeln, Italien-Dressing ^{2,L}	„Chefsalat“ , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{1,3,5,S} , Käsestreifen ^{2,G} , French-Dressing ^{1,2,6,G,I,J}	Bunter Salat mit 2 kleinen Frikadellen ^{S, Aa} , American-Dressing ^{1,2,6,G,I,J}	„Der Klassiker“ Blattsalate mit Möhren, gekochtes Ei ^c , Käsestreifen ^{2,G} , Buttermilch-Dressing ^{g, L}	Salatplatte „Italia“ frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben ^g , Basilikum-Dressing ^{2,L}		

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 = 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