

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.

Zu jedem Menue dazu bestellen:

1 Stück Kuchen* **2,10 €**

*nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!

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.



Bitte ausfüllen

Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

SPEISEPLAN

vom 24.12. bis 30.12.2018

KW 52



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



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

www.paritaetischer-friesland.de

Kalenderwoche 52	Heiligabend, 24.12.2018	Weihnachten, 25.12.2018	Weihnachten, 26.12.2018	Donnerstag 27.12.2018	Freitag, 28.12.2018	Samstag, 29.12.2018	Sonntag, 30.12.2018
Klassiker 1	Sauce Bolognaise ^{1, S} mit Knoblauch, Oregano & Basilikum, Gabelspaghetti ^{Aa}	Neustädter Linsensuppe ¹ mit knackiger Bockwurst ^{1, 3, 5, G, S}	Kräuterbraten vom Schweinenacken ^{5, G, S} mit Kräutersauce ^{G, J} , Wintergemüse, Salzkartoffeln	Gefüllte Paprika ^{5, Aa, C, S} mit Tomatensauce ¹ und Reis	Grünkohl ^{1, 3, Ad, J, S} , Kasseler ^{1, 3, 5, S} , Pinkel ^{6, Ad, S} , Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer ^{Aa, C} mit Apfelmus ³	Schweinenacken- braten ^{5, G, S} mit Bratensauce, Karotten-Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 567/135 5 2 15 1 7 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 421/101 4 1,8 9 1,3 6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 371/89 4 1,4 8 1,7 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 385/91 2 0,6 15 1,4 2 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 407/97 3 1,2 11 1,3 6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 552/132 8 3,3 14 6,1 2 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 305/73 2 0,5 8 2,3 6 0,9
Kräftig & Deftig 2	Feines Hähnchengulasch ^G mit Paprika und Mais, Spätzle ^{Aa, C}	Schweinerückenbraten mit Aprikosen-Füllung ^{3, 5, 8, G, L, S} , Sauce, Rotkohl ⁶ und Kartoffelklößen	Putenrollbraten in Orangensauce mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Geflügelragout ^G von der Hähnchenbrust mit Pilzen ^{1, 3} und Zwiebeln, Kartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule, Geflügelrahmsauce ^G , Brokkoligemüse, Reis	Paniertes Fischfilet ^{Aa, D} heiß / TK auf Leipziger-Allerlei ^G , Reis	Hühnerfrikassee heiß / TK mit Champignons ^{1, 3, G, L} und Erbsengemüse, Reis
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 377/90 2 0,7 11 1,4 6 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 314/75 2 0,7 9 3,4 5 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 265/63 1 0,2 7 1,3 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 454/108 2 0,5 15 0,9 7 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 481/115 6 1,4 10 1,1 6 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 511/122 4 0,8 18 1,2 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 476/114 4 1,2 12 1 7 0,9
Leicht & Bekömmlich 3	Eieromelette ^{C, G} in Brokkolisauce ^G , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}	Geflügelfrikadelle ^{Aa, C, G, I} in Rahmsauce ^G mit Möhrengemüse und Reis	Gedünstetes Hokifilet ^D , Kräutersauce ^G mit Karotten-Selleriegemüse ¹ , Kartoffelschnee	Schweinegulasch ^{5, G, S} mit Gemüsesauce ^G und Nudeln ^{Aa}	„Minestrone“, Italienischer Gemüseintopf ^{Aa} mit Rindfleisch ^{5, G} und Rosmarin	Nudeleintopf ^{Aa} heiß / TK mit Gemüse (gelbe und grüne Zucchini, Blumenkohl) und Huhnfleisch	Pasta ^{Aa} heiß / TK mit Spinatsauce ^{2, G} und Tomatenwürfeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 254/61 4 1,5 4 1,2 3 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 401/96 3 0,9 14 2,6 4 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 266/64 2 0,5 7 1,9 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 559/134 5 1,9 15 1,9 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 374/89 5 1,7 6 1,5 5 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 273/65 3 0,5 5 0,9 6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 481/115 3 1,3 17 0,9 4 0,9
Mini-Mahl 4	Zwei Bockwürstchen ^{1, 3, 5, G, S} mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 6, G, I, J} und Senf ^J	Kartoffel-Lauchtopf ^{G, J} mit Käse ^{2, G}	Milchreis ^G mit heißen Zimtirschen	Deftige Hühnersuppe mit Gemüse ¹ , Muschelnudeln ^{Aa, C} und Petersilie	Matjes ^D „Hausfrauen Art“ ^{1, 2, 6, G, I, J} (mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke), Salzkartoffeln	Kleines Bratwürstchen ^{3, 5, G, S} , Sauce, Rotkohl ^{1, 6} , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}	Kleines Schweinsteak ^S , natur, mit Sauce ^G und Champignons ^{1, 3, L} , Stampfkartoffeln ^{2, 3, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 749/179 14 5,5 8 1,5 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 501/120 7 3,6 11 2,4 3 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 513/123 3 1,2 22 11,3 2 0,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 179/43 2 0,6 3 1,7 3 2,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 547/131 8 2,8 9 3 5 2,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 333/80 5 1,7 6 3,1 3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 484/116 5 2,5 9 1,5 8 0,7

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).

Created by D3images - Freepik.com

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



Qualitätsmanagement



Umweltschutz



Arbeitssicherheit

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
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

Die Speisepläne finden Sie auch online unter:

www.paritaetischer-friesland.de