

| | Tagesmenü | Schonkost | Diabetiker | Kleines Menü | Vegetarisch & Süß | Feinschmecker Menü | Internationales Wochengericht |
|-----------------------------|---|--|--|--|---|--|---|
| | 8,55 € | 8,55 € | 8,55 € | 8,10 € | 8,10 € | 9,45 € | 8,70 € |
| Montag 26.08. | Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) Mousse au Chocolat (X) | „Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree (1,A,G,I,J) Mousse au Chocolat (X) | Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) Schokoladenpudding mit Sahne (X) EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6 | Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln (1,A,G,I,J) Mousse au Chocolat (X) | Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott (1,G) Mousse au Chocolat (X) | Lammkeulenbraten in Soße mit Tomate und Kräutern, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) Mousse au Chocolat (X) + 0,70€ | Gebratene Hähnchenbrust „indisch“ mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages |
| Dienstag 27.08. | Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) Pfirsichkompott | Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (1,2,3,A,G,I,J) Pfirsichkompott | Hühneintopf mit Spargel, Erbsen und Reis (G,I) Pfirsichkompott EW 3,8 F 1,3 KH 5,3 KJ 214 BE 0,4 | 2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) Pfirsichkompott | Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat (1,2,A,G,I) Pfirsichkompott | 3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie (2,3,4,D,L) Pfirsichkompott + 0,70€ | Gebratene Hähnchenbrust „indisch“ mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages |
| Mittwoch 28.08. | Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Mokkapudding mit Vanillesoße (G) | Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Mokkapudding mit Vanillesoße (G) | Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) Mokkapudding mit Vanillesoße (G) EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5 | Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree (7,A,C,G,I) Mokkapudding mit Vanillesoße (G) | Süßer Grießflammeri mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) (A,G) Mokkapudding mit Vanillesoße (G) | Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel (gefüllt mit Frischkäse) auf warmen Kartoffelsalat, dazu Tomatensalat (8,A,G,L) Mokkapudding mit Vanillesoße (G) | Gebratene Hähnchenbrust „indisch“ mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages |
| Donnerstag 29.08. | Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,I) Pistazienpudding (G,H) | Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Pistazienpudding (G,H) | „Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Pistazienpudding (G,H) EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6 | Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops (2,8,C,D,G,I,J) Pistazienpudding (G,H) | Spargelintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie (C,G,I) Pistazienpudding (G,H) | Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln (3,A,F,G,I) Pistazienpudding (G,H) + 0,90€ | Gebratene Hähnchenbrust „indisch“ mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages |
| Freitag 30.08. | Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) Mandarinencreme (G) | Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) Mandarinencreme (G) | Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,C,F,G,I,L) Mandarinencreme (G) EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4 | Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree (G) Mandarinencreme (G) | Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) Mandarinencreme (G) | Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree (2,G,I) Mandarinencreme (G) | Gebratene Hähnchenbrust „indisch“ mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages |
| Samstag 31.08. | Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,A,G) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G) | 3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G) | Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei (2,3,7,G,I) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G) EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7 | Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G) | Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle (1,3,A,C,G,I) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G) | Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,L) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G) + 0,70€ | Gebratene Hähnchenbrust „indisch“ mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages |
| Sonntag 01.09. | Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln (1,A,G,I,J) Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X) | 2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln (3,A,C,G,I,L) Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X) | Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) Fruchtjoghurt (X) EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7 | Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X) | Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) (G) Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X) | 2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,2,3,8,A,G,I,J) Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X) + 0,90€ | Gebratene Hähnchenbrust „indisch“ mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages |

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.

**PARITÄT**

Hauptgeschäftsstelle Varel
Zum Jadebusen 12,
26133 Varel-Langendam
Geschäftsstelle Jever
Mühlenstraße 20, 26441 Jever

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 €

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 Qua-

litätsurteil „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!



Varel, WHV: 04451 9146-0, Annette.Eilers@paritaetischer.de
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

36.

| | Tagesmenü | Schonkost | Diabetiker | Kleines Menü | Vegetarisch & Süß | Feinschmecker Menü | Internationales Wochengericht |
|-----------------------------|--|---|---|--|---|---|--|
| | 8,55 € | 8,55 € | 8,55 € | 8,10 € | 8,10 € | 9,45 € | 8,70 € |
| Montag 02.09. | Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,4,7,G,I,J,L) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) | Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Spiral-Nudeln und Kürbis „süß-sauer“ (1,A,G,I,J) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) | Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) Fruchtjoghurt (X) EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5 | Gebratene Fischstäbchen , dazu warmer Kartoffelsalat (8,A,D) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) | Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie (G,I) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) | Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) | Schollenfilet „Grenoble“ , natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages |
| Dienstag 03.09. | Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J) Apfelmus | Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,G,I) Apfelmus | Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1,A,C,G,I,J) Apfelmus EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5 | Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln (1,A,G,I,J) Apfelmus | 3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G) Apfelmus | 2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat (1,2,3,8,A,G,I,J) Apfelmus | Schollenfilet „Grenoble“ , natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages |
| Mittwoch 04.09. | 2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln (A,C,G,I) Vanillepudding mit Kirschoße (G) | „Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,4,7,8,G,I,J) Vanillepudding mit Kirschoße (G) | Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Vanillepudding mit Kirschoße (G) EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7 | Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) (1,A,G,I,J) Vanillepudding mit Kirschoße (G) | Gabelspaghetti mit Kürbis-Tomatengemüse, abgeschmeckt mit italienischen Kräutern, dazu Bohnensalat (A,G,I) Vanillepudding mit Kirschoße (G) | Gebratenes Rotbarschfilet, natur , dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat (2,D,G,I,J) Vanillepudding mit Kirschoße (G) + 0,70€ | Schollenfilet „Grenoble“ , natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages |
| Donnerstag 05.09. | Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) Quarkcreme mit Schokosplittern (G) | Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Quarkcreme mit Schokosplittern (G) | Gebratenes Pangasius-Filet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) Quarkcreme mit Schokosplittern (G) EW 6,5 F 1,4 KH 6,7 KJ 283 BE 0,6 | Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern (G) | Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) Quarkcreme mit Schokosplittern (G) | Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Sellerie-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat (1,G,I) Quarkcreme mit Schokosplittern (G) + 0,90€ | Schollenfilet „Grenoble“ , natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages |
| Freitag 06.09. | Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H) | Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,8,A,C,G,I,J) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H) | Bunter Gemüseintopf mit Rindfleischinlage (G,I) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H) EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4 | Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße (1,G,I) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H) | Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln (3,G,I,L) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H) | 1/2 Grill-Hähnchen , dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H) | Schollenfilet „Grenoble“ , natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages |
| Samstag 07.09. | Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Grießbrei mit Himbeersoße (A,G) | Gebratene Geflügelleber mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) (1,G,I,J) Grießbrei mit Himbeersoße (A,G) | Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,C,G,I,J) Grießbrei mit Himbeersoße (A,G) EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6 | Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) Grießbrei mit Himbeersoße (A,G) | Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) Grießbrei mit Himbeersoße (A,G) | Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,D,G,I,J,L) Grießbrei mit Himbeersoße (A,G) + 0,70€ | Schollenfilet „Grenoble“ , natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages |
| Sonntag 08.09. | Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln (1,3,F,G,L) Vanillepudding mit Sahne (X) | Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,G,I) Vanillepudding mit Sahne (X) | Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,L) Vanillepudding mit Sahne (X) EW 5,9 F 3,0 KH 6,0 KJ 297 BE 0,5 | Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat (1,2,3,7,8,G,I,J) Vanillepudding mit Sahne (X) | 2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,C,G,I,J) Vanillepudding mit Sahne (X) | Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I) Vanillepudding mit Sahne (X) + 0,90€ | Schollenfilet „Grenoble“ , natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages |



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.

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN

