

41.

ORIGINAL  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN

	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 €
<b>Montag</b> 07.10.	<b>Kasseler</b> mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree (1,A,G,I,J) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Blumenkohl</b> mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b> EW 5,8   F 5,6   KH 7,0   KJ 430   BE 0,6 <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Hackfleisch-Gemüse-Pfanne</b> mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln (1,A,G,I,J) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott (1,G) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Rindersaftbraten</b> mit Rotweinsauce, dazu Ratatouille-Gemüse und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,J) <b>Mousse au Chocolat (X)</b> + 0,70 €	<b>„Joue de Boeuf bourguignon“</b> geschmorte Ochsentrüffelchen in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Butternudeln und Tomatensalat (1,2,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 08.10.	<b>Geschmorte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) <b>Pfirsichkompott</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (1,2,3,A,G,I,J) <b>Pfirsichkompott</b>	<b>Hühneintopf</b> mit Spargel, Erbsen und Reis (G,I) <b>Pfirsichkompott</b> EW 3,8   F 1,3   KH 5,3   KJ 214   BE 0,4	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) <b>Pfirsichkompott</b>	<b>Käse-Nudeln</b> Gabelspaghetti mit Reibkäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat (1,2,A,G,I) <b>Pfirsichkompott</b>	<b>3 „Matjesfilets“</b> mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie (2,3,4,D,L) <b>Pfirsichkompott</b> + 0,70 €	<b>„Joue de Boeuf bourguignon“</b> geschmorte Ochsentrüffelchen in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Butternudeln und Tomatensalat (1,2,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 09.10.	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Mokkapudding mit Vanillesoße (G)</b>	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Mokkapudding mit Vanillesoße (G)</b>	<b>Feine Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Mokkapudding mit Vanillesoße (G)</b> EW 4,0   F 7,2   KH 5,6   KJ 433   BE 0,5	<b>Kleine Frikadelle</b> auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree (7,A,C,G,I) <b>Mokkapudding mit Vanillesoße (G)</b>	<b>Süßer Grießflammeri</b> mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) (A,G) <b>Mokkapudding mit Vanillesoße (G)</b>	<b>Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel</b> (gefüllt mit Frischkäse) auf warmen Kartoffelsalat, dazu Tomatensalat (8,A,G,L) <b>Mokkapudding mit Vanillesoße (G)</b>	<b>„Joue de Boeuf bourguignon“</b> geschmorte Ochsentrüffelchen in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Butternudeln und Tomatensalat (1,2,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 10.10.	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L,G,H) <b>Pistazienpudding (G,H)</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Pistazienpudding (G,H)</b>	<b>„Jäger-Hackbraten“</b> mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Pistazienpudding (G,H)</b> EW 6,6   F 3,0   KH 7,2   KJ 352   BE 0,6	<b>Seemannslabskaus</b> mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops (2,8,C,D,G,I,J) <b>Pistazienpudding (G,H)</b>	<b>Möhrengemüse</b> mit Butter, Ahorn-Sirup und Petersilie, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (G) <b>Pistazienpudding (G,H)</b>	<b>Gebratene Entenbrust „Chinesisch“</b> mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln (3,A,F,G,I) <b>Pistazienpudding (G,H)</b> + 0,90 €	<b>„Joue de Boeuf bourguignon“</b> geschmorte Ochsentrüffelchen in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Butternudeln und Tomatensalat (1,2,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 11.10.	<b>Gebratenes Seefischfilet „natur“</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Mandarinencreme (G)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) <b>Mandarinencreme (G)</b>	<b>Schinken-Rührei</b> , dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,C,F,G,I,L) <b>Mandarinencreme (G)</b> EW 4,3   F 5,2   KH 5,2   KJ 364   BE 0,4	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree (G) <b>Mandarinencreme (G)</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Mandarinencreme (G)</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree (2,G,I) <b>Mandarinencreme (G)</b>	<b>„Joue de Boeuf bourguignon“</b> geschmorte Ochsentrüffelchen in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Butternudeln und Tomatensalat (1,2,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 12.10.	mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,A,G) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b>	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b>	<b>Mageres Kasseler</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei (2,3,7,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b> EW 4,2   F 3,8   KH 7,3   KJ 411   BE 0,7	<b>Putengulasch</b> dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b>	<b>Leckere Pilzpfanne</b> in Rahmsauce, dazu Butterspätzle (1,3,A,C,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> , mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b> + 0,70 €	<b>„Joue de Boeuf bourguignon“</b> geschmorte Ochsentrüffelchen in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Butternudeln und Tomatensalat (1,2,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 13.10.	<b>Rahmgulasch (vom Schwein)</b> dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln (1,A,G,I,J) <b>Joghurt „Aprikose-Sanddorn“ (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Schmorwurmgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln (3,A,C,G,I,L) <b>Joghurt „Aprikose-Sanddorn“ (X)</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) <b>Fruchtjoghurt (X)</b> EW 8,1   F 1,3   KH 8,0   KJ 324   BE 0,7	<b>Kräuter-Rührei</b> dazu leckere Bratkartoffeln (C,G,I) <b>Joghurt „Aprikose-Sanddorn“ (X)</b>	<b>Süßer Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) (G) <b>Joghurt „Aprikose-Sanddorn“ (X)</b>	<b>2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“</b> (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,2,8,A,G,I,J) <b>Joghurt „Aprikose-Sanddorn“ (X)</b> + 0,90 €	<b>„Joue de Boeuf bourguignon“</b> geschmorte Ochsentrüffelchen in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Butternudeln und Tomatensalat (1,2,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>

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

42.

	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 €
<b>Montag</b> 14.10.	<b>Rostbratwurst</b> mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,4,7,G,I,J,L)  <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Wildgulasch</b> in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Spiral-Nudeln und Kürbis „süß-sauer“ (1,A,G,I,J)  <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt (X)</b> EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	<b>Gebratene Fischstäbchen,</b> dazu warmer Kartoffelsalat (8,A,D)  <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Bunter Eintopf</b> aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie (G,I)  <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Kasseler</b> auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I)  <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G)  <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 15.10.	<b>Linseneintopf</b> mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J)  <b>Apfelmus</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,G,I)  <b>Apfelmus</b>	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1,A,C,G,I,J) <b>Apfelmus</b> EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	<b>Rindergulasch „bürgerlich“</b> mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln (1,A,G,I,J)  <b>Apfelmus</b>	<b>3 Eierpannkuchen</b> mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G)  <b>Apfelmus</b>	<b>2 kleine panierte Schweineschnitzel</b> „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (1,8,A,G,I,J)  <b>Apfelmus</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G)  <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 16.10.	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln (A,C,G,I)  <b>Vanillepudding mit Kirschoße (G)</b>	<b>„Currywurst“</b> frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,4,7,8,G,I,J)  <b>Vanillepudding mit Kirschoße (G)</b>	<b>Rahmgulasch vom Rind</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Vanillepudding mit Kirschoße (G)</b> EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	<b>Hackbraten</b> mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) (1,A,G,I,J)  <b>Vanillepudding mit Kirschoße (G)</b>	<b>Rosenkohl</b> mit Käse-Sahnesoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Möhrensalat (2,3,8,G,I)  <b>Vanillepudding mit Kirschoße (G)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat (2,D,G,I,J)  <b>Vanillepudding mit Kirschoße (G) + 0,70 €</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G)  <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 17.10.	<b>Ungarisches Gulasch (vom Schwein)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J)  <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I)  <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b>	<b>Gebratenes Pangasius-Filet</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b> EW 6,5   F 1,4   KH 6,7   KJ 283   BE 0,6	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L)  <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G)  <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat (1,G,I)  <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G) + 0,90 €</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G)  <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 18.10.	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L)  <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,8,A,C,G,I,J)  <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Rindfleischinlage (G,I) <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b> EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	<b>Zarter Putenkeulenbraten</b> in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße (1,G,I)  <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>Spargelgemüse</b> in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L)  <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>1/2 Grill-Hähnchen</b> dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat  <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G)  <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 19.10.	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I)  <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) (1,G,I,J)  <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b>	<b>Frikadelle</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,C,G,I,J) <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b> EW 3,7   F 7,5   KH 6,6   KJ 459   BE 0,6	<b>Kleine gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I)  <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b>	<b>Eierpannkuchen</b> mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G)  <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,D,G,I,J,L) <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G) + 0,70 €</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G)  <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 20.10.	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln (1,3,F,G,L)  <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Bratwurstschnecke</b> auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,G,I)  <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Kalbsrollbraten in Sahnesoße</b> mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b> EW 5,9   F 3,0   KH 6,0   KJ 297   BE 0,5	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat (1,2,3,7,8,G,I,J)  <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,C,G,I,J)  <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I)  <b>Vanillepudding mit Sahne (X) + 0,90 €</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G)  <b>Dessert des Tages</b>



**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

