

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	<b>8,80 €</b>	<b>8,80 €</b>	<b>8,80 €</b>	<b>8,40 €</b>	<b>8,40 €</b>	<b>9,70 €</b>	<b>8,95 €</b>
<b>Montag</b> 01.06., Pfingstmontag	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“</b> (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei (1,2,3,8,G,I,J) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Frikadelle</b> mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln (1,3, A,C,G,I,J,L) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b> EW 5,6   F 4,8   KH 7,3   KJ 326   BE 0,6	<b>Geflügelfrikassee</b> mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis (G,I) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Spargelintopf „Royal“</b> mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie (C,G,I) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,A,G) <b>Götterspeise-Himbeer mit Sahne (X) + 0,90 €</b>	<b>Schollenfilet „provencale“</b> natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitronen, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 02.06.	<b>3 Bratwürstchen</b> „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,7,G,I) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage (G,I) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Ungarisches Gulasch (vom Rind)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln (1,3, G,I,J,L) <b>Karamelpudding (X)</b> EW 5,4   F 4,0   KH 5,8   KJ 342   BE 0,5	<b>Gebratene Fischstäbchen,</b> dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (A,D,G) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker (1,A,C,G) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Kalbsrollbraten</b> mit Champignon-Sahnesoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,L) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Schollenfilet „provencale“</b> natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitronen, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 03.06.	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1, G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b> EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	<b>„Currywurst“</b> frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten (3,4,7,A,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis (A,C,F,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>3 „Matjesfilets“</b> mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie (1,2,3,D,G,L) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ mit Sahne (X) + 0,70 €</b>	<b>Schollenfilet „provencale“</b> natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitronen, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 04.06.	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet (Hoki)</b> mit Honig-Senfsoße, dazu Finger-möhren und Salzkartoffeln (3,D,G,I,J,L) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Kasselerbraten</b> mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) <b>Mousse au Chocolat (X)</b> EW 4,9   F 4,2   KH 7,8   KJ 381   BE 0,6	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 1 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat (1,A,G,I,J) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Schollenfilet „provencale“</b> natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitronen, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 05.06.	<b>Gebratenes Seefischfilet,</b> natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>2 Spiegeleier</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Nudeleintopf</b> mit viel Gemüse und Huhnfleisch (A,G,I) <b>Bananenpudding (X)</b> EW 4,6   F 1,6   KH 6,4   KJ 245   BE 0,5	<b>Kleine Frikadelle</b> auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln (3,7,A,C,G,I,L) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>2 Hefeklöße</b> dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) (A,C,G) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree (2,3,I) <b>Bananenpudding (X) + 0,90 €</b>	<b>Schollenfilet „provencale“</b> natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitronen, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 06.06.	<b>Linseneintopf</b> und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Lockerer Hackbraten</b> mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Feine Kalbsbratwurst</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b> EW 4,0   F 6,6   KH 8,2   KJ 459   BE 0,6	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gabelspaghetti „Bologneser Art“</b> mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse (A,G,I) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,5,8,D,G,I,J,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (X) + 0,70 €</b>	<b>Schollenfilet „provencale“</b> natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitronen, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 07.06.	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße, dazu Finger-möhren und Salzkartoffeln (1,3,F,G,L) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Bratwurstschnecke</b> auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,G,I) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Putenkeulenbraten</b> mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,L) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b> EW 9,1   F 3,8   KH 6,0   KJ 387   BE 0,5	<b>Wildgulasch</b> in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle (1,A,C,G,I,J) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) (A,C,G) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln (2,3,C,G,I,L) <b>Joghurt „Mango“ (X) + 5,95 €</b>	<b>Schollenfilet „provencale“</b> natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitronen, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <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.



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!

24.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,80 €	8,80 €	8,80 €	8,40 €	8,40 €	9,70 €	8,95 €
<b>Montag</b> 08.06.	<b>Eisbeinflisch</b> auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei (2,3,7,G,I,J) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Champignons, dazu Spiralnudeln(A,G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Kräftiges Rindergulasch,</b> dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (1,3,G,I,J,L) <b>Grießdessert (X)</b> EW 3,7   F 3,7   KH 6,5   KJ 309   BE 0,5	<b>„Jägerpfanne“</b> mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei (1,G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst (2,3,5,G,L) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Gebratenes Schweine-nackensteak „Hawaii“</b> (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis (G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>„Mouton aux herbes“ -</b> Geschmorte Lammbraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 09.06.	<b>Frikadelle</b> mit Champignonsoße, dazu Möh- rengemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,C,G,I,L) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Hähnchenpfanne „chinesisch“</b> mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis (3,F,G,I) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>3 Königsberger Klopse</b> mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Erdbeerpudding (X)</b> EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	<b>2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpü- ree (7,G,I) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Gemüse-Klopse</b> auf fruchtigem Tomaten-Paprika- Gemüse, dazu Reis (A,F,I) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwie- beln (2,3,8,C,D,G,J) <b>Erdbeerpudding (X)</b> + 0,70 €	<b>„Mouton aux herbes“ -</b> Geschmorte Lammbraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 10.06.	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoff- eln (1,3,A,C,G,I,J,L) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>Gebratenes Hähnchenbrust- filet</b> mit Rotweinsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln (1,3,F,G,I,J,L) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b> EW 6,7   F 1,5   KH 8,0   KJ 311   BE 0,7	<b>Bremer Knipp,</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) (3,A,L) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>3 Eierpfannkuchen,</b> dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken (A,C,G) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>„Sauerkrautplatte“</b> Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kar- toffelpüree mit Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>„Mouton aux herbes“ -</b> Geschmorte Lammbraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 11.06.	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln (2,3,4,C,D,G,I,J,L) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkar- toffeln (3,G,L) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>Saftiger Schweinebraten</b> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Apfelmus (X)</b> EW 8,5   F 3,8   KH 7,8   KJ 414   BE 0,7	<b>Kleines paniertes Hähnchenschnitzel</b> auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln (1,3,A,G,L) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott (G) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>Pfifferlinge</b> mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräu- tern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler (1,2,C,G,I,J) <b>Apfelmus (X) + 0,70 €</b>	<b>„Mouton aux herbes“ -</b> Geschmorte Lammbraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 12.06.	<b>„Falscher Hase“ -</b> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Spitzkohl-Eintopf</b> mit Erbsen, Blumenkohl, Möhren, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbäll- chen (C,G,I) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,J,L) <b>Zitronenmousse (X)</b> EW 6,0   F 2,0   KH 6,0   KJ 282   BE 0,5	<b>Rindergulasch</b> mit Champignons, dazu Butter- Spätzle (1,A,C,G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat (C,G,I) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>1/2 Grill-Hähnchen,</b> dazu warmer Kartoffelsalat und Bohnsensalat (8) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>„Mouton aux herbes“ -</b> Geschmorte Lammbraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 13.06.	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemü- se und Kartoffelpüree (1,7,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>2 gekochte Eier</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage (G,I) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b> EW 4,0   F 6,6   KH 8,2   KJ 459   BE 0,6	<b>Hähnchenfleisch</b> in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris (G) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) (A,C,G) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten,</b> mit Kräuterbutter, Kapern und Zitr- onenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,L) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X) + 0,70 €</b>	<b>„Mouton aux herbes“ -</b> Geschmorte Lammbraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 14.06.	<b>Sauerbraten „Rheinische Art“</b> vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße (1,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Huhn Eintopf „Royal“</b> mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis (C,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> in Sahnesauce mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkar- toffeln (3,G,I,L) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b> EW 9,1   F 3,8   KH 6,0   KJ 387   BE 0,5	<b>2 Kochklopse</b> auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>4 Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus (kalt) (C) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebratene Hähnchenbrust und Petersilienkartoffeln (3,C,F,G,I,L) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X) + 5,95 €</b>	<b>„Mouton aux herbes“ -</b> Geschmorte Lammbraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <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 = Sesam/-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

