

45.

	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> 02.11.	<b>Spießbraten vom Schwein“</b> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> (auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (1,2,3,8,G,I,J)) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) <b>Wackelpudding (X)</b> EW 3,1   F 0,5   KH 9,2   KJ 259   BE 0,8	<b>Bunter Eintopf</b> aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Süßer Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott (G) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree (1,2,3,A,G,I,J) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Kalbsbraten „à la Normande“</b> geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat (1,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 03.11.	<b>2 Kochwürstchen</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,G,I,J) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>Gefüllte Wirsingroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei (1,G,I,J) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe)</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b> EW 3,2   F 0,4   KH 6,8   KJ 345   BE 0,6	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Früchten Pfirsich, Ananas, Mandarinen (A,C,G) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>Gemüse-Curry</b> mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln, Petersilie und Kokomilch, dazu Reis und Tomatensalat(G,I) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten- „Finkenwerder Art“</b> mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (2,3,8,D,J,L) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X) + 0,70 €</b>	<b>Kalbsbraten „à la Normande“</b> geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat (1,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 04.11.	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,L) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen „Jäger Art“</b> mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b> EW 4,3   F 4,0   KH 7,4   KJ 364   BE 0,6	<b>Schinken-Nudeln</b> fmit fruchtiger Tomatensoße (2,3,7,A,C,G,I) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b>	<b>4 Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus (kalt) (A,C) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b>	<b>„Grünkohlplatte“</b> Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,4,7,A,I,J) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b>	<b>Kalbsbraten „à la Normande“</b> geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat (1,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 05.11.	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln (2,3,4,C,D,G,I,J,L) <b>Vanillepudding (X)</b>	<b>Steckrüben-Eintopf</b> mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) <b>Vanillepudding (X)</b>	<b>Mageres Eisbeinfleisch</b> auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,7,G,I) <b>Vanillepudding (X)</b> EW 6,5   F 5,9   KH 6,7   KJ 461   BE 0,6	<b>Blumenkohl</b> mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Vanillepudding (X)</b>	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) <b>Vanillepudding (X)</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat (1,G,I) <b>Vanillepudding (X) + 0,70 €</b>	<b>Kalbsbraten „à la Normande“</b> geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat (1,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 06.11.	<b>Lockerer Hackbraten</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,3,A,G,I,J) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratenes Fischfilet (Hoki)</b> mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b> EW 4,1   F 4,6   KH 4,1   KJ 344   BE 0,3	<b>Ungarisches Gulasch (vom Rind)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Apfelmus (mit Rosinen) (3,G) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>Pfifferlinge in Rahmsoße</b> mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten (1,2,A,C,G,I,J) <b>Rote Grütze mit Sahne (X) + 0,70 €</b>	<b>Kalbsbraten „à la Normande“</b> geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat (1,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 07.11.	<b>Huhneintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch (G,I) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Gekochter Tafelspitz</b> (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln (3,5,G,I,L) <b>Panacotta-Pudding (X)</b> EW 5,9   F 2,4   KH 8,8   KJ 345   BE 0,7	<b>Kleine Frikadelle</b> in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1,3,7,A,C,G,I,J,L) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Käse-Nudeln</b> Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat (1,2,A,C,G,I) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,8,C,D,G,J) <b>Panacotta-Pudding (X) + 0,70 €</b>	<b>Kalbsbraten „à la Normande“</b> geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat (1,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 08.11.	<b>Kasselerbraten</b> mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) (1,G,I,J) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b> EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree (G,I,J) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (1,G,I,J) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) + 0,70 €</b>	<b>Kalbsbraten „à la Normande“</b> geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat (1,G,I) <b>Dessert des Tages</b>

Änderungen vorbehalten.

ORIGINAL  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN

### 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

46.

	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> 09.11.	<b>Rahmgulasch „Jäger Art“</b> (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>3 Kochklopse</b> auf Steckrüben-Möhren-Gemüse, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I,J) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Mageres Kasseler</b> mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b> EW 5,5   F 4,9   KH 5,5   KJ 363   BE 0,5	<b>2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,7,G,I) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Bunter Gemüsetopf</b> mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln (A,C,G,I) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis (2,3,F,G,I) + <b>0,70 €</b> <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 10.11.	<b>Gebratene Frikadelle</b> mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (1,A,C,G,I,J) <b>Joghurt „Apfelkuchen“ (X)</b>	<b>Feine Bratwurst</b> in Rahmsoße, dazu Blumenkohl-röschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Joghurt „Apfelkuchen“ (X)</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuter-püree (1,8,G,I,J) <b>Joghurt „Apfelkuchen“ (X)</b> EW 4,2   F 4,8   KH 6,8   KJ 370   BE 0,6	<b>Hähnchenpfanne</b> mit viel Gemüse, dazu Reis (G) <b>Joghurt „Apfelkuchen“ (X)</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus(1,2,A,C,G) <b>Joghurt „Apfelkuchen“ (X)</b>	<b>Gebratenes, paniertes Schollenfilet</b> mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (8,A,D,G,I,J) + <b>0,70 €</b> <b>Joghurt „Apfelkuchen“ (X)</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 11.11.	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis (G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) (X) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b> EW 6,7   F 1,5   KH 8,0   KJ 311   BE 0,7	<b>Schmorkohl</b> mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree (1,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Blumenkohl</b> in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>„Martins-Gans“</b> Gänsebraten mit Geflügelsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen (1,A,G) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X) + 0,90 €</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 12.11.	<b>Grünkohl</b> mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln (2,3,4,A,I,J,L) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>Gebratenes Seefischfilet, natur</b> dazu Remouladensoße und warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,I,L) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b> EW 5,4   F 6,9   KH 8,3   KJ 496   BE 0,7	<b>Rinderbraten</b> mit Rotweinssoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>3 Eierpannkuchen</b> dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken (A,C,G) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Fürsterin Art“</b> mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatenalat (2,3,A,C,G,I) + <b>0,70 €</b> <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 13.11.	<b>Gebratenes Seefischfilet</b> natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Kräftiger Eintopf</b> aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Kochwurst (2,3,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln (3,F,G,I,L) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b> EW 5,8   F 1,3   KH 6,0   KJ 264   BE 0,5	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße (A,I) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Grießflammerii</b> mit heißem Aprikosenkompott (A,G) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe (2,3,I) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 14.11.	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei (1,2,G,I,J) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Kräftiges Gulasch (vom Schwein)</b> dazu Rotkohl und Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Grießdessert (X)</b> EW 2,1   F 3,2   KH 7,0   KJ 261   BE 0,5	<b>Putenrollbraten</b> in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree(G) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>2 gekochte Eier</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,J) <b>Grießdessert (X) + 0,70 €</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 15.11.	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis (G) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Leckeres Pilzragout</b> in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel (1,2,3,A,C,G,I) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Spießbraten vom Schwein</b> in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Zitronenmousse (X)</b> EW 9,1   F 3,8   KH 6,0   KJ 387   BE 0,5	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree (1,G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott (G) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8G,I,J,L) + <b>0,90 €</b> <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>

# Menükarte

02.11.2020 – 15.11.2020

## KW 45/46

5 0 J A H R E

# ESSEN

## AUF RÄDERN



**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

Anderungen vorbehalten.