

32.

ORIGINAL  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN

	<b>Tagesmenü M1 € 9,90</b>	<b>Diabetiker M2 € 9,90</b>	<b>Schonkost M3 € 9,90</b>	<b>Feinschmecker M4 € 10,80</b>	<b>Vegetarisch M5 € 9,50</b>	<b>Süßspeise M8 € 9,50</b>	<b>Spezielles und Regionales M10 € 10,05</b>
<b>Montag 04.08.</b>	<b>Hähnchenfilet</b> in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	<b>Kräuterbratwurst</b> in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>„Nasi Goreng“</b> Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	<b>Schweineroulade Hausfrauen Art</b> mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln + € 0,70	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 2,75
<b>Dienstag 05.08.</b>	<b>„Falscher Hase“</b> (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Gebackener Fleischkäse</b> in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Zartes Geflügelfilet „Alfredo“</b> in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln + € 2,75
<b>Mittwoch 06.08.</b>	<b>Heisse Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree	<b>Geflügelfrikadelle</b> in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Herzhafter Spießbraten</b> auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen- Salat	<b>Chilli sin Carne</b> vegetarisches Chilli mit Reis	<b>Griesflammeri „Baden Baden“</b> mit Fruchtsoße	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln + € 2,75
<b>Donnerstag 07.08.</b>	<b>Schwedische Hackfleischbällchen</b> („Köttbullar“) in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	<b>Gebackener Seelachs</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	<b>Original Hähnchen- Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel + € 0,70	<b>Brokkoliröschen</b> mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti + € 1,75
<b>Freitag 08.08.</b>	<b>Gemischte Vollkornspirelli</b> (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	<b>Schweinerücken- braten</b> in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Seelachsfilet gedünstet</b> mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln + € 0,70	<b>Leckeres Paprikagemüse</b> mit Risotto (Reis)	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti + € 1,75
<b>Samstag 09.08.</b>	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln	<b>Spaghetti in Curryrahm</b> und buntem Gemüse	<b>Zarter Schweine- rückenbraten</b> in Rahmsauce mit Bohngemüse und Salzkartoffeln		<b>Milchreis</b> mit Zimtpflaumenkompott	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + € 1,25
<b>Sonntag 10.08.</b>	<b>Wiener Sahneleber</b> mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	<b>Rinderhacksteak</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	<b>Vegetarische Tortellini</b> in fruchtiger Tomatensauce	<b>Lachsfilet</b> an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln + € 0,70		<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + € 1,25

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-Langendamm  
Geschäftsstelle Jever  
Mühlenstraße 20, 26441 Jever  
Geschäftsstelle Wilhelmshaven  
Banter Weg 7,  
26389 Wilhelmshaven

**Bestellungen Montag - Freitag  
8.00 - 12.00 Uhr**

**Varel, Friesische Wehde: 04451 9146-24,  
Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de**

**Jever: 04461 9302-0,  
Michael.Rumpf@paritaetischer.de**

**Wilhelmshaven: 04421 7716-30,  
Jennifer.Schindler-Blenski@paritaetischer.de**

**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 €
- alle Preise incl. MwSt.

**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 Qualitätsurteil „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!

33.

	Tagesmenü M1 € 9,90	Diabetiker M2 € 9,90	Schonkost M3 € 9,90	Feinschmecker M4 € 10,80	Vegetarisch M5 € 9,50	Süßspeise M8 € 9,50	Spezielles und Regionales M10 € 10,05
<b>Montag</b> 11.8.	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	<b>Schollenfilet, paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat + € 2,75
<b>Dienstag</b> 12.8.	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel-Wiener-Würstchen	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Salzkartoffeln und Apfelmus + € 0,70	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Schollenfilet, paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat + € 2,75
<b>Mittwoch</b> 13.8.	<b>Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch</b> dazu Gemüse und würzige Tomatensauce	<b>Frikadelle</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Seelachsfilet natur</b> in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis	<b>Jägerschnitzel in Rahm</b> dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
<b>Donnerstag</b> 14.8.	<b>Frische Kartoffelpuffer</b> mit leckerem Apfelmus	<b>„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf</b> mit Geflügelwurstwürfel	<b>Hamburger Heringsstipp in Sahne</b> mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen	<b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
<b>Freitag</b> 15.8.	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch	<b>Backfischfilet vom Seelachs</b> in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln + € 0,70	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Champignons,</b> mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler + € 1,25
<b>Samstag</b> 16.8.	<b>Bunter Gemüse-eintopf</b> der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	<b>Feine Bratwurst</b> in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseis	<b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli		<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	<b>Champignons,</b> mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler + € 1,25
<b>Sonntag</b> 17.8.	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle		<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in Vanillesauce	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln + € 2,75



**Menükarte**  
4.8.2025 – 17.8.2025  
KW 32/33

**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 Sulfit, 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 .....

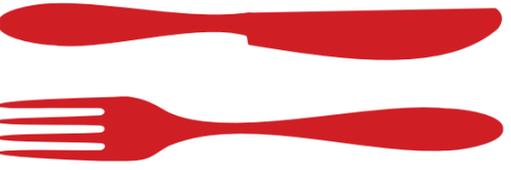
Straße .....

PLZ/Ort .....

Telefon .....

Änderungen vorbehalten.

6 0 J A H R E  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN



**DER PARITÄTISCHE**