

36.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,00	€ 9,00	€ 10,30	€ 9,55
Montag 4.9.	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,2,3,7,G,I,L Karamellpudding x	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 1,A,G,I,J Karamellpudding x	3 Kochklopse auf Rahm-Wirsing, dazu Petersilienkartoffeln 3,A,C,G,I,J,L Karamellpudding x EW 5,3 F 4,7 KH 7,7 KJ 327 BE 0,6	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,A,G,I,J Karamellpudding x	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott 1,G Karamellpudding x	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat A,G,I,J Karamellpudding x	„Joue de Bœuf bourguignon“ geschmorte Ochsenbäck. in Rotweins. mit Speck, Champign. u. Zwiebeln, dazu glas. Fингermöhrech. (mit Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kräuterpü. 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Dienstag 5.9.	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Rote Grütze	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,2,3,A,G,I,J Rote Grütze	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfilet A,G,I Rote Grütze EW 3,8 F 1,1 KH 5,8 KJ 208 BE 0,5	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) A,C,G Rote Grütze	Vegetarisches Geschnetzeltes „Bombay“ in Curry-Sahnesoße mit Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis A,C,G,I	Schollenfilet, nat. gebraten, mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 1,2,3,8,D,G,I,L + € 0,70 Rote Grütze	„Joue de Bœuf bourguignon“ geschmorte Ochsenbäck. in Rotweins. mit Speck, Champign. u. Zwiebeln, dazu glas. Fингermöhrech. (mit Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kräuterpü. 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Mittwoch 6.9.	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) in Meerrettichsoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln 3,5,G,I,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen u. Petersilienkart. 1,3,7,G,I,J,L Vanillepudding mit Erdbeersoße 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 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat A,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelpalten 1,2,A,C,G,I,J + € 0,70 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	„Joue de Bœuf bourguignon“ geschmorte Ochsenbäck. in Rotweins. mit Speck, Champign. u. Zwiebeln, dazu glas. Fингermöhrech. (mit Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kräuterpü. 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Donnerstag 7.9.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüse-einlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Mandarinencreme G	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischscheinlage G,I Mandarinencreme G EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Mandarinencreme G 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 Mandarinencreme G	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Mandarinencreme G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln 2,3,A,F,G,I + € 0,90 Mandarinencreme G	„Joue de Bœuf bourguignon“ geschmorte Ochsenbäck. in Rotweins. mit Speck, Champign. u. Zwiebeln, dazu glas. Fингermöhrech. (mit Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kräuterpü. 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Freitag 8.9.	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Schinken-Rührei, dazu Spargelgem. in Holländ. Soße u Petersilienk. 1,2,3,7,C,G,I,L Bananenpudding mit Schokoladensoße G EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree G Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat 2,3,8,G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree 2,3,G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G	„Joue de Bœuf bourguignon“ geschmorte Ochsenbäck. in Rotweins. mit Speck, Champign. u. Zwiebeln, dazu glas. Fингermöhrech. (mit Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kräuterpü. 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Samstag 9.9.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu bunte Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,A,G Nougatcreme G	3 Königsberger Klopse in Kaperensoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Nougatcreme G EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei 2,3,7,G,I Nougatcreme G EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I Nougatcreme G	2 gekochte Eier auf Rahmplatte, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Nougatcreme G	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Butter-Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L + € 0,70 Nougatcreme G	„Joue de Bœuf bourguignon“ geschmorte Ochsenbäck. in Rotweins. mit Speck, Champign. u. Zwiebeln, dazu glas. Fингermöhrech. (mit Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kräuterpü. 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Sonntag 10.9.	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Fingermöhren und Kräuterpüree 1,G,I,J Zitronenmousse x	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln 3,A,C,G,I,L Zitronenmousse x EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel u. Champign., dazu Fingermöhren u. Petersilienkartoff. 3,G,I,L Zitronenmousse x EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln C,G Zitronenmousse x	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) G Zitronenmousse x	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,2,8,A,G,I,J + € 0,90 Zitronenmousse x	„Joue de Bœuf bourguignon“ geschmorte Ochsenbäck. in Rotweins. mit Speck, Champign. u. Zwiebeln, dazu glas. Fингermöhrech. (mit Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kräuterpü. 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages

Änderungen vorbehalten.

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!



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

37.

	Tagesmenü € 9,40	Schonkost € 9,40	Diabetiker € 9,40	Kleines Menü € 9,00	Vegetarisch und Süß € 9,00	Feinschmecker- Menü € 10,30	Internationales Wochengericht € 9,55
Montag 11.9.	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln 1,3,7,A,G,I,J,L Joghurt „Mango“ x	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I,J Joghurt „Mango“ x	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Joghurt „Mango“ x EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat 8,A,D Joghurt „Mango“ x	Holsteiner Kartoffelsuppe G,I Joghurt „Mango“ x	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat 1,2,3,A,G,I,J Joghurt „Mango“ x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Dienstag 12.9.	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 Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1,2,3,8,G,I,J,L Apfelmus EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 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	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat 2,3,D,G,I,J + € 0,70 Apfelmus	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 13.9.	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln A,C,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Steckrübeneintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Kräutern und Kasselerfleisch 2,3,7,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Schokoladen-Grießbrei A,G EW 5,5 F 1,6 KH 7,1 KJ 278 BE 0,6	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) 1,A,G,I,J Schokoladen-Grießbrei A,G	Käse-Tortellini mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Bohnensalat A,C,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kräuterpüree 1,G,I,J Schokoladen-Grießbrei A,G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 14.9.	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Zitronen-Joghurtcreme G	Gebratenes Seefischfilet, natur dazu Remouladensoße und gebackenen Kartoffelspalten 3,8,A,C,D,G,I Zitronen-Joghurtcreme G EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A,C,G,I,J Zitronen-Joghurtcreme G EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Zitronen-Joghurtcreme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) G Zitronen-Joghurtcreme G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typ. Soße (mit Rosinen), dazu Rotk. u. Kartoffelkl. 1,A,G,I,J + € 0,70 Zitronen-Joghurtcreme G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Freitag 15.9.	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,J,L Vanillepudding mit Kirschsoße G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,8,A,C,G,I,J Vanillepudding mit Kirschsoße G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Vanillepudding mit Kirschsoße G EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkolisößen und Kartoffelklöße 1,G,I Vanillepudding mit Kirschsoße G	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat C,G Vanillepudding mit Kirschsoße G	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Vanillepudding mit Kirschsoße G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Samstag 16.9.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße, dazu Bohnensalat A,I,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenk. und Kartoffelbrei 1,A,C,G,I,J Erdbeer-Rhabarber-Creme 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 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Schollenfilet „Finkenw. Art“ natur gebraten, mit Speckstücke, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 2,3,D,L + € 0,70 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Sonntag 17.9.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersiliengkartoffeln 1,3,F,G,L Schokoladenpudding mit Sahne x	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree 1,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champign., dazu feine Erbsen und Petersiliengkart. 1,3,G,I,L Schokoladenpudding mit Sahne x EW 6,5 F 2,1 KH 8,0 KJ 338 BE 0,6	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern 1,2,3,7,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,C,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingerhörnchen und Kartoffelklöße 1,A,G + € 0,90 Schokoladenpudding mit Sahne x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages

Zusatstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmitteln, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschweift, 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/Menu ohne Salat, Dessert



Friesland-TK

Bitte ausfüllen:

Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

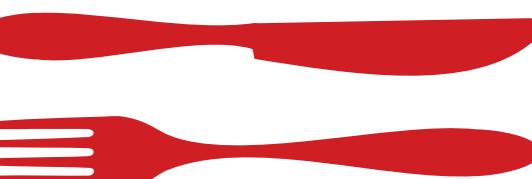
Telefon _____

Menükarte
4.9.2023 – 17.9.2023

KW 36/37

5 0 JAHRE

ESSEN
AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE

Änderungen vorbehalten.