

45.

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 €
Montag 04.11.	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Zitronenmousse (X)	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei (1,8,G,I,J) Zitronenmousse (X)	Frikadelle mit Sahneseife, dazu Kohlrabi-gemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) Bananencreme (X) EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis (G,I) Zitronenmousse (X)	Blumenkohl-Eintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie (C,G,I) Zitronenmousse (X)	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmor-zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat (1,2,G,I,J) Zitronenmousse (X)	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis (1,E,F,G,I) Dessert des Tages
Dienstag 05.11.	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,7,G,I) Fruchtcocktail	Bunter Gemüseintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch-einlage (G,I) Fruchtcocktail	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Peter-silienkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) Fruchtcocktail EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (A,D,G) Fruchtcocktail	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker (1,A,C,G) Fruchtcocktail	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Salz-kartoffeln (2,3,4,7,A,I,J,L) Fruchtcocktail	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis (1,E,F,G,I) Dessert des Tages
Mittwoch 06.11.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Kirschcreme (G)	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I) Kirschcreme (G)	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Braten-soße, dazu Kartoffelpüree Kirschcreme (G) EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	„Currywurst“ frische grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Kirschcreme (G)	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree (A,C,F,G,I,J) Kirschcreme (G)	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) Kirschcreme (G) + 0,70 €	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis (1,E,F,G,I) Dessert des Tages
Donnerstag 07.11.	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilien-kartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) Vanillepudding mit Schokoladenseife (G)	Leckerer „Fisch-Curry“ mit Möhren und Erbsen, abgeschmeckt mit Curry und Kokosmilch, dazu Reis (D,G,I) Vanillepudding mit Schokoladenseife (G)	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Finger-möhren und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Vanillepudding mit Schokoladenseife (G) EW 5,6 F 3,3 KH 6,1 KJ 295 BE 0,5	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Vanillepudding mit Schokoladenseife (G)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) Vanillepudding mit Schokoladenseife (G)	2 kleine panierte Schweine-schnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat (1,A,G,I,J) Vanillepudding mit Schokoladenseife (G)	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis (1,E,F,G,I) Dessert des Tages
Freitag 08.11.	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln (C,G,I) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch (A,G,I) Mandelpudding mit Kirschsoße (G) EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln (3,7,A,C,G,I,L) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumen-kompott (ohne Steine) (A,C,G) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Tomatensalat (G) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis (1,E,F,G,I) Dessert des Tages
Samstag 09.11.	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J) Erdbeer-Rhabarber-Creme (G)	Lockerer Hackbraten mit Rahmsoße, dazu Kohlrabi-gemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Erdbeer-Rhabarber-Creme (G)	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Ro-senkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) Erdbeer-Rhabarber-Creme (G) EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G) Erdbeer-Rhabarber-Creme (G)	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse (A,G,I) Erdbeer-Rhabarber-Creme (G)	Gebratenes Schollenfilet, natur, mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (1,2,3,8,B,D,G,J) Erdbeer-Rhabarber-Creme (G) + 0,70 €	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis (1,E,F,G,I) Dessert des Tages
Sonntag 10.11.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln (1,3) Schokoladenpudding mit Sahne (X F,G,L)	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse (A,I,G) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkar-toffeln (1,3,G,I,L) Schokoladenpudding mit Sahne (X) EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle (1,A,C,G,I,J) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) (A,C,G) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (1,G,I,J) Schokoladenpudding mit Sahne (X) + 0,70 €	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis (1,E,F,G,I) Dessert des Tages

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 Menüdiens-te getestet, die täglich Mittagessen an Privathaushalte in Berlin liefern. GLORIA Menü-Bringdienst wurde hierbei mit dem Qua-

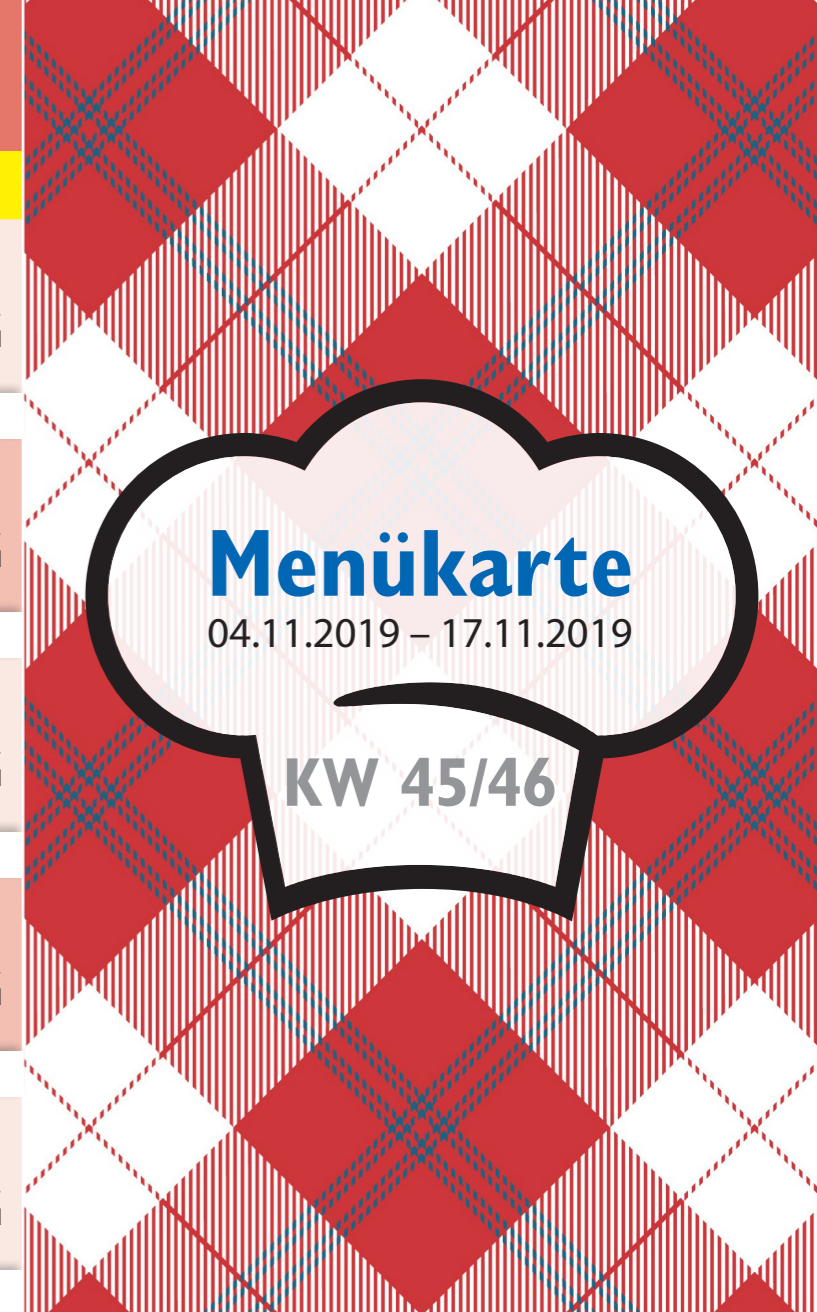
litätsurteil „gut (2,5)“ ausgezeichnet und am besten bewertet, gemeinsam mit einem weiteren Anbieter. Die anderen vier Menü-dienste erhielten lediglich das Qualitätsurteil „befriedigend“. Hervorgehoben wurde die ernährungsphysiologische Qualität der GLORIA Menüs (u.a. Fett-, Salz-, Vitamingehalt, Auswahl 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 Wohl-fahrtsverbandes 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
	8,55 €	8,55 €	8,55 €	8,10 €	8,10 €	9,45 €	8,70 €
Montag 11.11.	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei (2,3,7,G,I,J) Joghurt „Mango“ (X)	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln (A,G,I) Joghurt „Mango“ (X)	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat (1,G,I,J) Fruchtojoghurt (X) EW 3,7 F 3,7 KH 6,5 KJ 309 BE 0,5	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei (1,G,I) Joghurt „Mango“ (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst (2,3,G,L) Joghurt „Mango“ (X)	„Martins-Gans“ Gänsebraten mit Geflügelsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen (1,A,G) Joghurt „Mango“ (X) + 0,90 €	Gebratenes Schollenfilet „à la bonne femme“, natur, auf Weißweinsauce mit Champignons, dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages
Dienstag 12.11.	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln (2,3,4,A,I,J,L) Rote Grütze	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis (3,F,G,I) Rote Grütze	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) Rote Grütze EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree (7,G,I) Rote Grütze	Kräftiger Linseneintopf (G,I,J) Rote Grütze	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,8,C,D,G,J) Rote Grütze + 0,70 €	Gebratenes Schollenfilet „à la bonne femme“, natur, auf Weißweinsauce mit Champignons, dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages
Mittwoch 13.11.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Joghurtcreme mit Früchten (G)	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) Joghurtcreme mit Früchten (G)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln (1,3,F,G,I,J,L) Joghurtcreme mit Früchten (G) EW 6,7 F 1,5 KH 8,0 KJ 311 BE 0,7	Bremer Knipp, dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) (3,A,L) Joghurtcreme mit Früchten (G)	3 Eierpannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken (A,C,G) Joghurtcreme mit Früchten (G)	„Sauerkrautplatte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) Joghurtcreme mit Früchten (G)	Gebratenes Schollenfilet „à la bonne femme“, natur, auf Weißweinsauce mit Champignons, dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages
Donnerstag 14.11.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln (2,3,4,C,D,G,I,J,L) Grießbrei mit Kirschoße (A,G)	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L) Grießbrei mit Kirschoße (A,G)	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Grießbrei mit Kirschoße (A,G) EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln (1,3,A,G,L) Grießbrei mit Kirschoße (A,G)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott (G) Grießbrei mit Kirschoße (A,G)	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler (1,2,C,G,I,J) Grießbrei mit Kirschoße (A,G) + 0,70€	Gebratenes Schollenfilet „à la bonne femme“, natur, auf Weißweinsauce mit Champignons, dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages
Freitag 15.11.	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Karamellpudding mit Sahnesoße (G)	Spitzkohl-Eintopf mit Erbsen, Blumenkohl, Möhren, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) Karamellpudding mit Sahnesoße (G)	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,J,L) Karamellpudding mit Sahnesoße (G) EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) Karamellpudding mit Sahnesoße (G)	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat (C,G,I) Karamellpudding mit Sahnesoße (G)	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree (1,G,I,J) Karamellpudding mit Sahnesoße (G) + 0,90 €	Gebratenes Schollenfilet „à la bonne femme“, natur, auf Weißweinsauce mit Champignons, dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages
Samstag 16.11.	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (1,7,G,I,J) Vanillepudding mit Erdbeersoße (G)	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) Vanillepudding mit Erdbeersoße (G)	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage (G,I) Vanillepudding mit Erdbeersoße (G) EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris (G) Vanillepudding mit Erdbeersoße (G)	3 Eierpannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) (A,C,G) Vanillepudding mit Erdbeersoße (G)	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) Vanillepudding mit Erdbeersoße (G) + 0,70 €	Gebratenes Schollenfilet „à la bonne femme“, natur, auf Weißweinsauce mit Champignons, dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages
Sonntag 17.11.	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) Panacotta-Pudding (X)	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Hühnerfleisch und Reis (C,G,I) Panacotta-Pudding (X)	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) Nougatcreme (G) EW 4,3 F 2,2 KH 7,0 KJ 280 BE 0,5	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I,J) Panacotta-Pudding (X)	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) (C) Panacotta-Pudding (X)	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße (1,2,3,A,G,I,J) Panacotta-Pudding (X) + 0,90 €	Gebratenes Schollenfilet „à la bonne femme“, natur, auf Weißweinsauce mit Champignons, dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) Dessert des Tages



5 0 J A H R E
E S S E N
A U F R Ä D E R N



DER PARITÄTISCHE

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.