

36.


ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,50	€ 8,50	€ 9,80	€ 9,05
Montag 05.09.	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Joghurt „Vanille“ x	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I Joghurt „Vanille“ x	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Joghurt „Vanille“ x EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I Joghurt „Vanille“ x	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott G Joghurt „Vanille“ x	Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel (gefüllt mit Frischkäse), dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki A,G Joghurt „Vanille“ x	„Joue de Boeuf bourguignon“ geschm. Ochsenbäck. in Rotweins- soße m. Speck, Champ. u. Zwie- beln, dazu glasierte Fingermöhr. (m. Ahornsirup, Butter u. Petersilie) u. Kürbis-Kartpüree 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Dienstag 06.09.	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,G,I,J Fruchtcocktail	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei 1,G,I,J Fruchtcocktail	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischleinlage G,I Fruchtcocktail EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4	2 Eierpfannkuchen mit heißen Früchten (Pflirsich, Ananas, Mandarinspalten) A,C,G Fruchtcocktail	Vegetarisches Frikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Erbsen-Reis A,C,G,I Fruchtcocktail	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,8,C,D,G,I,J + € 0,70 Fruchtcocktail	„Joue de Boeuf bourguignon“ geschm. Ochsenbäck. in Rotweins- soße m. Speck, Champ. u. Zwie- beln, dazu glasierte Fingermöhr. (m. Ahornsirup, Butter u. Petersilie) u. Kürbis-Kartpüree 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Mittwoch 07.09.	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Fleischbällchen C,G,I Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln 1,3,A,G,I,L Vanillepudding mit Schokoladensoße G	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ m. Pilzsoße, dazu Rahm-Rosen- kohl u. Petersilienkart. 1,3,A,C,G,I,J,L Vanillepudding mit Schokoladensoße G EW 4,3 F 4,0 KH 7,4 KJ 364 BE 0,6	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße 2,3,7,A,C,G,I Vanillepudding mit Schokoladensoße G	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) 3,A,C Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Gebratenes Schweinenackensteak „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis G,I Vanillepudding mit	„Joue de Boeuf bourguignon“ geschm. Ochsenbäck. in Rotweins- soße m. Speck, Champ. u. Zwie- beln, dazu glasierte Fingermöhr. (m. Ahornsirup, Butter u. Petersilie) u. Kürbis-Kartpüree 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Donnerstag 08.09.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel- Sahnesoße, dazu Brech- bohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,3,4,C,D,G,I,J,L Kirschcreme G	Nudeleintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A,C,G,I Kirschcreme G	Mageres Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Stampf- kartoffeln 2,3,7,G,I Kirschcreme G EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter- Kartoffelpüree A,C,G,I,J Kirschcreme G	3 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) A,C,G Kirschcreme G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat 1,G,I + € 0,90 Kirschcreme G	„Joue de Boeuf bourguignon“ geschm. Ochsenbäck. in Rotweins- soße m. Speck, Champ. u. Zwie- beln, dazu glasierte Fingermöhr. (m. Ahornsirup, Butter u. Petersilie) u. Kürbis-Kartpüree 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Freitag 09.09.	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei 1,A,G,I,J Schoko-Mint-Pudding G	Gedünstetes Seelachsfilet mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L Schoko-Mint-Pudding G	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salz kartoffeln 3,C,G,I,L Schoko-Mint-Pudding G EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Schoko-Mint-Pudding G	Kräftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln G,I,J Schoko-Mint-Pudding G	1/2 Grill-Hähnchen dazu saftiger Tomaten- Paprika-Reis und Krautsalat Schoko-Mint-Pudding G	„Joue de Boeuf bourguignon“ geschm. Ochsenbäck. in Rotweins- soße m. Speck, Champ. u. Zwie- beln, dazu glasierte Fingermöhr. (m. Ahornsirup, Butter u. Petersilie) u. Kürbis-Kartpüree 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Samstag 10.09.	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch G,I Milchreis mit Erdbeersoße G	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree 1,2,3,7,G,I,J Milchreis mit Erdbeersoße G	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) m. mild. Meerret- tichsoße, dazu Möhregem. und Petersilienkart. 3,5,G,I,L Milchreis mit Erdbeersoße G EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Kleine Frikadelle in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 1,3,7,C,G,I,J,L Milchreis mit Erdbeersoße G	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat A,C,G,I Milchreis mit Erdbeersoße G	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L + € 0,70 Milchreis mit Erdbeersoße G	„Joue de Boeuf bourguignon“ geschm. Ochsenbäck. in Rotweins- soße m. Speck, Champ. u. Zwie- beln, dazu glasierte Fingermöhr. (m. Ahornsirup, Butter u. Petersilie) u. Kürbis-Kartpüree 1,2,3,G,I,J Dessert des Tages
Sonntag 11.09.	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Panacotta-Pudding x	Gebratene Geflügelleber mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse- einlage und Kräutern) 1,G,I,J Panacotta-Pudding x	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salz kartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Panacotta-Pudding x EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree G,I Panacotta-Pudding x	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Panacotta-Pudding x	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersoße, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus (kalt) 1,3,A,G,I,J + € 0,90 Panacotta-Pudding x	„Joue de Boeuf bourguignon“ geschm. Ochsenbäck. in Rotweins- soße m. Speck, Champ. u. Zwie- beln, dazu glasierte Fingermöhr. (m. Ahornsirup, Butter u. Petersilie) u. Kürbis-Kartpüree 1,2,3,G,I,J 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



Varel, WHV: 04451 9146-0, Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@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 Essensquali- tät, bester Auswahl und zuverlässigster Lieferzeit!
Der Paritätische Wohlfahrtsverband Friesland und der GLORIA Menü-Bringdienst sind seit dem 6. Mai 2019 Kooperati- onspartner, 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 Menü- dienste 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 an- deren 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 ausge- wählte Anbieter, die den qualitativen Vorgaben des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes voll und ganz entsprechen. Sie haben eine gute Wahl getroffen!

37.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,50	€ 8,50	€ 9,80	€ 9,05
Montag 12.09.	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Zitronenmousse x	Gebatene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersoße, dazu saftige Tomaten-Nudeln A,C,F,G,I Zitronenmousse x	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree 1,2,3,7,G,I,J Zitronenmousse x EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I Zitronenmousse x	Bunter Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln A,C,G,I Zitronenmousse x	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkart. 1,2,3,8,G,I,J,L + € 0,90 Zitronenmousse x	„Cranberry-Chicken“ - Gebatene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Dienstag 13.09.	Gebatene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,A,C,G,I,J Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohlroschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke u. Zwiebeln, dazu Kräuterpüree 1,8,G,I,J Erdbeer-Rhabarber-Grütze EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis G Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat 2,3,8,A,G,I Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gebatenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat 8,A,D,G,I,J + € 0,70 Erdbeer-Rhabarber-Grütze	„Cranberry-Chicken“ - Gebatene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Mittwoch 14.09.	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J Karamelpudding mit Sahnesoße G	Gebatenes Seefischfilet, natur dazu Remouladensoße und gebackene Kartoffelspalten 3,8,A,C,D,G,J Karamelpudding mit Sahnesoße G	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen u. Salzkart. 1,3,A,G,I,J,L Karamelpudding mit Sahnesoße G EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree 1,G,I Karamelpudding mit Sahnesoße G	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus A,C,G Karamelpudding mit Sahnesoße G	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln u. Tomatensalat 2,3,A,C,G,I Karamelpudding mit Sahnesoße G	„Cranberry-Chicken“ - Gebatene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Donnerstag 15.09.	Gebatene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree G,I Grießbrei mit Kirschoße A,G	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I Grießbrei mit Kirschoße A,G	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L Grießbrei mit Kirschoße A,G EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	Gebatener Hering (mit Gräten) mit Zwiebelringen, dazu warmer Kartoffelsalat 2,3,8,D Grießbrei mit Kirschoße A,G	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken A,C,G Grießbrei mit Kirschoße A,G	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett u. Kart.-Röstitaler 1,2,3,C,G,I,J + € 0,70 Grießbrei mit Kirschoße A,G	„Cranberry-Chicken“ - Gebatene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Freitag 16.09.	Gebatenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,L Cappuccinopudding G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Cappuccinopudding G	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 3,F,G,I,L Cappuccinopudding G EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße A,I Cappuccinopudding G	„Pusztapfanne“ - vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kürbis-Kartoffelpüree A,C,G,I Cappuccinopudding G	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe 2,3,I Cappuccinopudding G	„Cranberry-Chicken“ - Gebatene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Samstag 17.09.	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei 1,2,3,G,I,J Joghurtcreme mit Früchten G	Kräftiges Gulasch (vom Schwein) dazu Rotkohl und Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Joghurtcreme mit Früchten G	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Joghurtcreme mit Früchten G EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree 1,G,I,J Joghurtcreme mit Früchten G	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Joghurtcreme mit Früchten G	Schollenfilet, natur gebraten, mit Shrimps u. Kräuterbutter, dazu Salzkart. und Möhrensalat 1,2,3,8,B,D,G,J + € 0,70 Joghurtcreme mit Früchten G	„Cranberry-Chicken“ - Gebatene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Sonntag 18.09.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis G Erdbeerpudding mit Sahne x	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel 1,2,3,A,C,G,I Erdbeerpudding mit Sahne x	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Erdbeerpudding mit Sahne x EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5	Gebatene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree 1,G,I,J Erdbeerpudding mit Sahne x	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott G Erdbeerpudding mit Sahne x	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersoße, dazu Prinzeßbohnen und Butterkart. 1,3,G,I,J + € 0,70 Erdbeerpudding mit Sahne x	„Cranberry-Chicken“ - Gebatene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages

Menükarte
05.09.2022 – 18.09.2022
KW 36/37

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

Änderungen vorbehalten.