

6.

	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
<b>Montag 6.2.</b>	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Karamellpudding x	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhregemüse 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 3,2   KH 8,8   KJ 351   BE 0,7	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	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,A,C,G,I,J + € 0,70 Karamellpudding x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
<b>Dienstag 7.2.</b>	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Rote Grütze	Paniert. 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 Huhnfleisch 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	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat A,G,I Rote Grütze	Gebr. Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 2,3,D,G,I,J + € 0,70 Rote Grütze	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
<b>Mittwoch 8.2.</b>	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	Feine Kalbsbratwurst m. 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	Vegetarisches Geschnetzeltes „Bombay“ in Curry-Sahnesoße mit Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis A,C,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln 2,3,A,F,G,I + € 0,90 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
<b>Donnerstag 9.2.</b>	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Pflaumen-Zimt-Creme G	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I Pflaumen-Zimt-Creme G	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Pflaumen-Zimt-Creme 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 Pflaumen-Zimt-Creme G	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Pflaumen-Zimt-Creme G	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,4,7,A,I,J,L Pflaumen-Zimt-Creme G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
<b>Freitag 10.2.</b>	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Mandarinencreme G	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I Mandarinencreme G	Schinken-Rührei dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,C,G,I,L Mandarinencreme G EW 4,3   F 5,2   KH 5,2   KJ 364   BE 0,4	Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree G Mandarinencreme G	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat 2,3,8,G,I Mandarinencreme G	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree 2,3,G,I Mandarinencreme G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
<b>Samstag 11.2.</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,A,G Nougatcreme G	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Nougatcreme G	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 Rahmspinat, 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	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
<b>Sonntag 12.2.</b>	Rahmgulasch (vom Schwein) dazu Fingermöhren und Kräuterpüree 1,G,I,J Zitronenmousse x	2 kleine Frikadellen auf Schmorgrünkongemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln 3,A,C,G,I,L Zitronenmousse x	Kalbsfrikassee in weißer Soße m. Spargel u. Champignons, dazu Fingermöhren u. Petersilienkart. 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 typ. Soße, dazu Rotkohl u. Kartoffelklöße 1,2,8,A,G,I,J + € 0,90 Zitronenmousse x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages

Änderungen vorbehalten.

ORIGINAL  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN

**vom Paritätischen Friesland:**

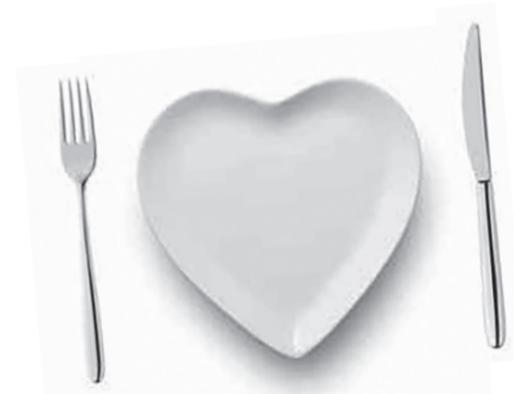
- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

**Wir bieten Ihnen auch:**

- Fahrdienst
- Freiwilligenagentur
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen
- u.v.m.



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 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!

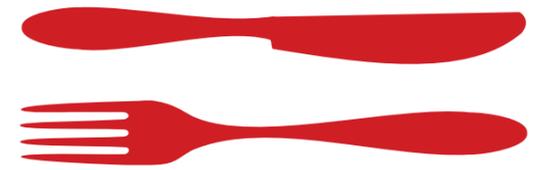
7.

	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
<b>Montag</b> 13.2.	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln 1,3,7,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 Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1,2,3,8,G,I,J,L Joghurt „Mango“ x EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu warmer Kartoffelsalat 8,A,D Joghurt „Mango“ x	Holsteiner Kartoffelsuppe G,I Joghurt „Mango“ x	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Joghurt „Mango“ x	„Schottisch. Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffern, Champignons, Zwiebeln, Lauch u. Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten u. Bohnensalat 1,A,G,I,J Dessert des Tages
<b>Dienstag</b> 14.2.	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 Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Apfelmus EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln 1,A,G,I,J Apfelmus	3 Eierpannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A,C,G Apfelmus	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat 1,8,A,G,I,J Apfelmus	„Schottisch. Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffern, Champignons, Zwiebeln, Lauch u. Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten u. Bohnensalat 1,A,G,I,J Dessert des Tages
<b>Mittwoch</b> 15.2.	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	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Schokoladen-Grießbrei A,G EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	Hackbraten in Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) 1,A,G,I,J Schokoladen-Grießbrei A,G	Käse-Tortellini mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Gurkensalat A,C,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Gebrat. Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,L + € 0,70 Schokoladen-Grießbrei A,G	„Schottisch. Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffern, Champignons, Zwiebeln, Lauch u. Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten u. Bohnensalat 1,A,G,I,J Dessert des Tages
<b>Donnerstag</b> 16.2.	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln 2,3,4,A,I,J,L Zitronen-Joghurtcreme G	Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki A,G,I Zitronen-Joghurtcreme G	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L Zitronen-Joghurtcreme G EW 5,5   F 1,6   KH 7,1   KJ 278   BE 0,6	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,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 Rotkohl u. Kartoffelklöße 1,A,G,I,J + € 0,70 Zitronen-Joghurtcreme G	„Schottisch. Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffern, Champignons, Zwiebeln, Lauch u. Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten u. Bohnensalat 1,A,G,I,J Dessert des Tages
<b>Freitag</b> 17.2.	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 Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I Vanillepudding mit Kirschsoße G	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat C,G Vanillepudding mit Kirschsoße G	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kräuterpüree 1,G,I,J Vanillepudding mit Kirschsoße G	„Schottisch. Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffern, Champignons, Zwiebeln, Lauch u. Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten u. Bohnensalat 1,A,G,I,J Dessert des Tages
<b>Samstag</b> 18.2.	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-Rosenkohl 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	Eierpannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Schollenfilet „Finkenw. Art“ natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat. 2,3,D,L + € 0,70 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Schottisch. Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffern, Champignons, Zwiebeln, Lauch u. Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten u. Bohnensalat 1,A,G,I,J Dessert des Tages
<b>Sonntag</b> 19.2.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 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 Champignons, dazu feine Erbsen u. Petersilienkart. 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 Möhrensalat 2,3,8,C,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße 1,2,3,A,G,I,J + € 0,90 Schokoladenpudding mit Sahne x	„Schottisch. Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffern, Champignons, Zwiebeln, Lauch u. Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten u. Bohnensalat 1,A,G,I,J Dessert des Tages



**Menükarte**  
6.2.2023 – 19.2.2023  
**KW 6/7**

5 0 J A H R E  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN



**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 = 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.