

15.

ORIGINAL  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,80 €	8,80 €	8,80 €	8,40 €	8,40 €	9,70 €	8,95 €
<b>Montag</b> 06.04.	<b>Spießbraten vom Schwein</b> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>2 kleine Buletten</b> auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-püree (A,C,G,I) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b> EW 3,1   F 0,5   KH 9,2   KJ 259   BE 0,8	<b>Deftiger Eintopf</b> aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Süßer Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott (G) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Pfifferlinge in Rahmsoße</b> mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten (1,2,A,C,G,I,J) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b> + 0,50 €	<b>Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“</b> mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis (F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 07.04.	<b>Blutwurst</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,4,A,G,I,J) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Gefüllte Wirsingroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei (1,C,G,I,J) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Karamelpudding (X)</b> EW 3,2   F 0,4   KH 6,8   KJ 345   BE 0,6	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) (A,C,G) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Vegetarische „Kochklopse“</b> auf Rahm-Wirsing, dazu Kräuterpüree (A,F,G,I) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Schollenfilet „Finkenwerder Art“</b> , natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat (2,3,D,I,L) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“</b> mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis (F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 08.04.	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>2 kleine Buletten „Jäger Art“</b> mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b> EW 4,3   F 4,0   KH 7,4   KJ 364   BE 0,6	<b>Schinken-Nudeln</b> mit fruchtiger Tomatensoße (2,3,7,A,C,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>4 Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus (kalt) (C) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b> + 0,50 €	<b>Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“</b> mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis (F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 09.04.	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln (2,3,4,C,D,G,I,J,L) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Mageres Eisbeinfleisch</b> auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,7,G,I) <b>Mousse au Chocolat (X)</b> EW 6,5   F 5,9   KH 6,7   KJ 461   BE 0,6	<b>Blumenkohl</b> mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> Geflügelsoße, dazu Finger-möhren und Salzkartoffeln (1,3,G,L) <b>Mousse au Chocolat (X)</b> + 1,00 €	<b>Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“</b> mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis (F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 10.04.	<b>Lockerer Hackbraten</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,G,I,J) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Gebratenes Fischfilet (Hoki)</b> mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Bananenpudding (X)</b> EW 4,1   F 4,6   KH 4,1   KJ 344   BE 0,3	<b>Ungarisches Gulasch (vom Rind)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) (3,G) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten,</b> mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,I) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“</b> mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis (F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 11.04.	<b>Huhneintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch (G,I) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gekochter Tafelspitz</b> (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (3,5,G,I,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b> EW 5,9   F 2,4   KH 8,8   KJ 345   BE 0,7	<b>Kleine Bulette</b> in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1,3,7,A,C,G,I,J,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Käse-Nudeln</b> Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat (1,2,A,C,G,I) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>1/2 Grill-Hähnchen,</b> dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis (1,G) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“</b> mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis (F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 12.04.	<b>Kasselerbraten</b> mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse-einlage und Kräutern) (1,G,I,J) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b> EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree (G,I) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Lammkeulenbraten</b> in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kräuterpüree und Tomatensalat (1,G,I,J) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b> + 0,50 €	<b>Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“</b> mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis (F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>

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 Menüdiensete 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 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, Annette.Eilers@paritaetischer.de  
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

16.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,80 €	8,80 €	8,80 €	8,40 €	8,40 €	9,70 €	8,95 €
<b>Montag</b> 13.04.	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Reis (3,G) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Mageres Kasseler</b> mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) <b>Grießdessert (X)</b> EW 5,5   F 4,9   KH 5,5   KJ 363   BE 0,5	<b>2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,7,G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Bunter Gemüsetopf</b> mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln (A,C,G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) <b>Grießdessert (X)</b> + 1,00 €	<b>„Mouton aux herbes“</b> - Geschmorter Lambraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 14.04.	<b>Gebratene Frikadelle</b> mit Champignonsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (1,A,C,G,I,J) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Feine Bratwurst</b> in Rahmsoße, dazu Blumenkohl-röschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree (1,8,G,I,J) <b>Erdbeerpudding (X)</b> EW 4,2   F 4,8   KH 6,8   KJ 370   BE 0,6	<b>Hähnchenpfanne</b> mit viel Gemüse, dazu Reis (G) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>3 Eierpannkuchen,</b> dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken (A,C,G) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis (2,3,F,G,I) <b>Erdbeerpudding (X)</b> + 1,00 €	<b>„Mouton aux herbes“</b> - Geschmorter Lambraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 15.04.	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,I,J) <b>Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis (G,I) <b>Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)</b>	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)</b> EW 5,4   F 6,9   KH 8,3   KJ 496   BE 0,7	<b>Schmorkohl</b> mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree (1,G,I) <b>Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)</b>	<b>Blumenkohl</b> in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,G,I) <b>Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)</b>	<b>Gebratenes, paniertes Schollenfilet</b> mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (8,A,D,G,I,J) <b>Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)</b>	<b>„Mouton aux herbes“</b> - Geschmorter Lambraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 16.04.	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (G,I) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>„Schlesisches Himmelreich“</b> Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße (2,3,5,7,G,I,J,L) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>„Falscher Hase“</b> - Hackbraten mit Sahnsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Apfelmus (X)</b> EW 8,0   F 8,0   KH 7,0   KJ 509   BE 0,5	<b>Rinderbraten</b> mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus (A,C,G) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Fürsterin Art“</b> mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat (2,A,C,G,I) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>„Mouton aux herbes“</b> - Geschmorter Lambraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 17.04.	<b>Gebratenes Seefischfilet,</b> natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,J,L) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Kräftiger Eintopf</b> aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Kasselerfleisch (2,3,7,G,I) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln (3,F,G,I,L) <b>Zitronenmousse (X)</b> EW 5,8   F 1,3   KH 6,0   KJ 264   BE 0,5	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße (A,I) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Grießflammeri</b> mit heißem Aprikosenkompott (A,G) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe (2,3,I) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>„Mouton aux herbes“</b> - Geschmorter Lambraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 18.04.	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei (1,2,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>Kräftiges Gulasch (vom Schwein),</b> dazu Rotkohl und Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b> EW 2,1   F 3,2   KH 7,0   KJ 261   BE 0,5	<b>Putenrollbraten</b> in Sahnsoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree (1,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>2 gekochte Eier</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>„Mouton aux herbes“</b> - Geschmorter Lambraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 19.04.	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis (G) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Leckeres Pilzragout</b> in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel (1,2,3,A,C,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Spießbraten vom Schwein</b> in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b> EW 9,1   F 3,8   KH 6,0   KJ 387   BE 0,5	<b>Gebratene Geflügelteile</b> mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree (1,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott (G) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,A,G) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b> + 1,00 €	<b>„Mouton aux herbes“</b> - Geschmorter Lambraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>



**Menükarte**  
06.04.2020 – 19.04.2020  
**KW 15/16**

**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.

