

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht	Kaltmenü zum Abendbrot
	8,55 €	8,55 €	8,55 €	8,10 €	8,10 €	9,45 €	8,70 €	8,10 €
Montag 06.05.	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) "Strudelpudding" Vanille/Schokolade (X)	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I) "Strudelpudding" Vanille/Schokolade (X)	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) Cappuccinocrema (X) EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) "Strudelpudding" Vanille/Schokolade (X)	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott (G) "Strudelpudding" Vanille/Schokolade (X)	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten (1,2,A,C,G,I,J) "Strudelpudding" Vanille/Schokolade (X) +0,70 €	Griechische Platte Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) (3,A,C,G,J)
Dienstag 07.05.	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,G,I,J) Kirschkompott	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei (1,C,G,I,J) Kirschkompott	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Kirschkompott EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	2 Eierpannkuchen mit heißen Früchten (Pflirsich, Ananas, Mandarinspalten) (A,C,G) Kirschkompott	Buntes Gemüse (Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen) mit Holländischer Soße und 1 gekochten Ei, dazu Kräuterpüree (C,G,I) Kirschkompott	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,I) Kirschkompott +0,70 €	Griechische Platte Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages	Frikadelle auf Krautsalat, garniert, dazu Vollkornbrot und Butter (3,8,A,C,G)
Mittwoch 08.05.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Schoko-Mint-Pudding (G)	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) Schoko-Mint-Pudding (G)	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) Schoko-Mint-Pudding (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) Schoko-Mint-Pudding (G)	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) (C) Schoko-Mint-Pudding (G)	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I,J) Schoko-Mint-Pudding (G) +0,70 €	Griechische Platte Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing (C,G)
Donnerstag 09.05.	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,G,I,J,L) Erdbeercreme (G)	Kräftiger Eintopf aus Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Kartoffelwürfeln und Fleischbällchen (C,G,I,L) Erdbeercreme (G)	Mageres Eisbein auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,7,G,I) Erdbeercreme (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) Erdbeercreme (G)	3 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) Erdbeercreme (G)	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (1,3,B,D,G,I) Erdbeercreme (G) +0,70 €	Griechische Platte Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmentaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter (2,3,7,A,C,G,J)
Freitag 10.05.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln (2,3,4,C,D,G,I,J,L) Bananenpudding mit Schokoladensoße (G)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,L) Bananenpudding mit Schokoladensoße (G)	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) Bananenpudding mit Schokoladensoße (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) Bananenpudding mit Schokoladensoße (G)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelpudding (mit Rosinen) (3,G) Bananenpudding mit Schokoladensoße (G)	Gebratenes Schweine-nackensteak „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis (G,I) Bananenpudding mit Schokoladensoße (G)	Griechische Platte Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen (1,A,C,G)
Samstag 11.05.	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch (G,I) Nougatcreme (G)	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu Kartoffel-Röstitaler (G,I) Nougatcreme (G)	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) Nougatcreme (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,A,C,G,I,J,L) Nougatcreme (G)	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und ein Bohnensalat (1,2,A,C,G,I) Nougatcreme (G)	Mai-Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (2,3,D,I,L) Nougatcreme (G) +0,70 €	Griechische Platte Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) (2,3,5,7,8,C,G,I,L)
Sonntag 12.05.	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) Zitronenmousse (X)	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis (1,G,I,J) Zitronenmousse (X)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) Haselnusscreme (G, H) EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	Hähnchenbrust-filet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree (G,I) Zitronenmousse (X)	Eierpannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) Zitronenmousse (X)	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeerssoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I,J) Zitronenmousse (X) +0,90 €	Griechische Platte Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter (3,A,C,G,J)

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
- uvm.

Änderungen vorbehalten.



Hauptgeschäftsstelle Varel
Zum Jadebusen 12, 26133 Varel-Langendam
Geschäftsstelle Jever
Mühlenstraße 20, 26441 Jever



Varel, WHV: 0445 | 9146-0, Annette.Eilers@paritaetischer.de
Jever: 0446 | 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

Bestell- und Lieferbedingungen

Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig auf, und zwar:

- für die Lieferung an einem Werktag bist 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 €



20.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht	Kaltmenü zum Abendbrot
	8,55 €	8,55 €	8,55 €	8,10 €	8,10 €	9,45 €	8,70 €	8,10 €
Montag 13.05.	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (1,A,C,G,I,J) Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) Fruchtjoghurt (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) Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)	Bunter Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln (A,C,G,I) Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X)	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) Joghurt „Rhabarber-Vanille“ (X) +0,90 €	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (1,G,I) Dessert des Tages	Prager Schinkenbraten bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) (2,3,7,A,C,G,J)
Dienstag 14.05.	Saftiger Schweinebraten mit Kümmelsoße, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße (1,3,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 und 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	3 Eierpfannkuchen dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken (A,C,G) Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) Erdbeer-Rhabarber-Grütze +0,70 €	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (1,G,I) Dessert des Tages	„Balkan-Salat“ mit Chinakohl, Tomaten, Paprika, Mais, Balkan-Käse und Knoblauch-Dressing (G)
Mittwoch 15.05.	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,I,J) Schokoladen-Grießpudding (A,G)	Gebratenes Fischilet (Hoki) natur, mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) Schokoladen-Grießpudding (A,G)	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) Schokoladen-Grießpudding (A,G) EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree (1,G,I) Schokoladen-Grießpudding (A,G)	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,G,I) Schokoladen-Grießpudding (A,G)	Paniertes Schweineschnitzel „Fürsterin Art“ mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat (2,A,C,G,I) Schokoladen-Grießpudding (A,G)	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (1,G,I) Dessert des Tages	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz (3,A,G)
Donnerstag 16.05.	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (G,I,L) Milchreis mit Erdbeersoße (G)	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis (G,I) Milchreis mit Erdbeersoße (G)	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Sahneseoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Milchreis mit Erdbeersoße (G) EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Rinderbraten mit Rotweinssoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) Milchreis mit Erdbeersoße (G)	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus (A,C,G) Milchreis mit Erdbeersoße (G)	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln (3,8,C,D,G,J) Milchreis mit Erdbeersoße (G) +0,70 €	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (1,G,I) Dessert des Tages	2 kleine Frikadellen mit Senf garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) (8,A,C,J)
Freitag 17.05.	Gebratenes Seefischilet natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,J,L) Zitronen-Joghurtcreme (G)	Bunter Eintopf aus Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen, mit Grießklößchen und Fleischbällchen (A,C,G,I) Zitronen-Joghurtcreme (G)	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln (3,F,G,I,L) Zitronen-Joghurtcreme (G) EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße (A,I) Zitronen-Joghurtcreme (G)	Grießflammeri mit heißem Aprikosenkompott (A,G) Zitronen-Joghurtcreme (G)	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe (2,3,I) Zitronen-Joghurtcreme (G)	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (1,G,I) Dessert des Tages	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter (1,A,D,G,J)
Samstag 18.05.	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei (1,2,A,C,G,I,J) Cappuccinopudding (G)	Kräftiges Gulasch (vom Schwein) dazu Rotkohl und Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) Cappuccinopudding (G)	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Cappuccinopudding (G) EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Putenrollbraten in Sahneseoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree (1,G,I,J) Cappuccinopudding (G)	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) Cappuccinopudding (G)	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (1,2,3,8,B,D,G,J) Cappuccinopudding (G) +0,70 €	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (1,G,I) Dessert des Tages	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) (3,8,A,C,G,J)
Sonntag 19.05.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis (G) Joghurt „Kirsche“ (X)	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel (1,2,3,A,C,G,I) Joghurt „Kirsche“ (X)	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Fruchtjoghurt (X) EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree (1,G,I,J) Joghurt „Kirsche“ (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott (G) Joghurt „Kirsche“ (X)	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln (3,A,C,G,I,L) Joghurt „Kirsche“ (X) +5,95 €	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (1,G,I) Dessert des Tages	Feiner Eiersalat angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter (3,A,C,G,J)



Änderungen vorbehalten.



Standort: Friesland-TK

Bitte ausfüllen:

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

5 0 J A H R E
ESSEN
 AUF RÄDERN

