

	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 6. September	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Mousse au Chocolat x	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei 1,2,3,8,G,I,J Mousse au Chocolat x	Frikadelle mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,J,L Mousse au Chocolat 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 Mousse au Chocolat x	Sommerlicher Eintopf mit grünen Bohnen, Möhren, Kartoffelwürfeln und Petersilie G,I Mousse au Chocolat x	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat 1,2,3,8,G,I,J Mousse au Chocolat x	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Dienstag 7. September	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I Pfirsichkompott	Bunter Gemüseintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I Pfirsichkompott	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika u. Zwiebeln, dazu Brechbohnen u. Salzkart. 1,3,G,I,J,L Pfirsichkompott EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) A,D,G Pfirsichkompott	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker 1,A,C,G Pfirsichkompott	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis 2,3,F,G,I Pfirsichkompott + € 0,90	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 8. September	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllg.) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Mokkapudding mit Vanillesoße G EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten 3,4,7,A,G,I,J,L Mokkapudding mit Vanillesoße G	Eier-Ragout in weißer Soße mit Champignons, Möhrenwürfeln und Petersilie, dazu Reis und gemischter Salat C,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	Schollenfilet, natur gebraten mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat 3,8,C,D,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G + € 0,90	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 9. September	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Pistazienpudding G,H	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Kräuter-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 3,D,G,I,J,L Pistazienpudding G,H	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Pistazienpudding G,H EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Pistazienpudding G,H	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) G Pistazienpudding G,H	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat 1,A,G,I,J Pistazienpudding G,H	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Freitag 10. September	Gebratenes Seelachsfilet natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Mandelpudding mit Kirschoße G,H	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C,G,I Mandelpudding mit Kirschoße G,H	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch A,G,I Mandelpudding mit Kirschoße G,H 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 Kirschoße G,H	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) A,C,G Mandelpudding mit Kirschoße G,H	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J Mandelpudding mit Kirschoße G,H + € 0,90	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Samstag 11. September	Linseneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Lockerer Hackbraten auf Rahmspinat, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Feine Kalbsbratwurst mit Bratens., dazu Rahm-Rosenkohl u. Petersilienkart. 1,3,7,G,I,J,L Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A,C,G Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse A,G,I Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Gebrat. Schollenfilet, natur mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 1,2,3,8,B,D,G,I,L Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G + € 0,70	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Sonntag 12. September	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 1,3,F,G,L Vanillepudding mit Sahne x	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln 2,3,G,I Vanillepudding mit Sahne x	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,G,I,L Vanillepudding 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 Vanillepudding mit Sahne x	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) A,C,G Vanillepudding mit Sahne x	Rhein. Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl u. Kartoffelklößen 1,A,G,I,J Vanillepudding mit Sahne x + € 0,70	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages

Änderungen vorbehalten.

vom Paritätischen Friesland:

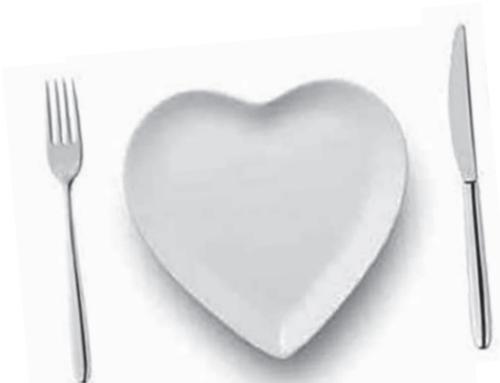
- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen auch:

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



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 €

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 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!

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 13. September	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei 2,3,7,G,I,J Joghurt „Cassis-Vanille“ x	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3,G,L Joghurt „Cassis-Vanille“ x	Kräftiges Rindergulasch dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat 1,G,I,J Joghurt „Cassis-Vanille“ x EW 5,7 F 4,8 KH 7,0 KJ 397 BE 0,5	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwürsling, dazu Kartoffelpüree 7,G,I Joghurt „Cassis-Vanille“ x	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst 2,3,5,G,L Joghurt „Cassis-Vanille“ x	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) m. Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki G Joghurt „Cassis-Vanille“ x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Dienstag 14. September	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Rahm-Würsling und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,L Kirschkompott	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,F,G,I Kirschkompott	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Kirschkompott EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei 1,G,I Kirschkompott	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie G,I Kirschkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 2,3,D,G,I,J Kirschkompott + € 0,70	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 15. September	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Quarkcreme mit Schokosplittern G	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffel und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplittern G EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) 3,A,L Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis A,C,F,G,I,J Quarkcreme mit Schokosplittern G	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gef.) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree 1,2,3,A,G,I,J Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 16. September	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Erdbeercreme G	Fischragout in Kräuter-Rahm, dazu Reis-Wildreis und Bohnensalat D,G,I Erdbeercreme G	Gebrat. Hähnchenbrustfilet mit Rotweinssoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 1,3,F,G,I,J,L Erdbeercreme G EW 5,7 F 1,2 KH 7,6 KJ 281 BE 0,6	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln 1,3,A,G,L Erdbeercreme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott G Erdbeercreme G	„Sauerkrautplatte“ Kassele, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Erdbeercreme G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Freitag 17. September	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauenart in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,3,4,C,D,G,I,J,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln A,G,I Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,3,G,I,J,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	½ Grill-Hähnchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Gurkensalat 1,G Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Samstag 18. September	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,7,G,I,J Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischleinlage G,I Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris G Grießbrei mit Himbeersoße A,G	3 Eierpannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) A,C,G Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Schollenfilet, nat. gebraten mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoff. u. Gurkensalat 3,D,G,L Grießbrei mit Himbeersoße A,G + € 0,70	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Sonntag 19. September	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis C,G,I Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Joghurt „Kirsch-Banane“ x EW 6,0 F 1,7 KH 9,2 KJ 332 BE 0,7	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I,J Joghurt „Kirsch-Banane“ x	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) A,C Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,A,G Joghurt „Kirsch-Banane“ x + € 0,90	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages

Menükarte
6.9.2021 – 19.9.2021
KW 36/37

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE

Änderungen vorbehalten.

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