50.

	Tagesmenü M1 € 10,80	Diabetiker M2 € 10,80	Schonkost M3 € 10,80	Für Feinschmecker M4 € 11,70	Vegetarisch M5 € 10,40	Süßspeise M8 € 10,40	Spezielles und Regionales M10 € 10,95
Montag 7.12.	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S A1,G,1, 3,7 422kj 2,2 g F 2,2 g F 1,5SA 5,5 F 8,6 KH 3,3EW	**Rinderbraten** in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I 307kj 0,0g F 1,1ZU 1,8SA 0,9F 9,3KH 6,1EW	**Hähnchenschnitzel, paniert** mit Paprikagemüse und Butterreis G A1,I,1 502kj 0,5g F 1,4ZU 1,1SA 2,3F 19,7KH 4,7EW	**Schweizer Sahnegeschnetzeltes** mit kleinen Möhren und Spätzle S A1,D,G A1,C,G,L1,9 303kj 0,6g F 2,0ZU 1,7SA 2,6F 9,1KH 3,0EW	**Spaghetti „Funghi"** Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V A1,G,I 411kj 0,6g F 0,9ZU 0,9SA 2,5F 15,5KH 3,0EW	**Milchreis** mit heißen Kirschen V G,1 583kj 0,8g F 14,0ZU 0,1SA 1,6F 21,7KH 2,4EW	**Schollenfilet, paniert** mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat **+ € 2,75** F A1,D,G,9 650kj 4,1g F 2,1ZU 0,7SA 9,8F 10,1KH 5,9EW
Dienstag 8.12.	**Putenpfanne** mit Gemüse in Sauce dazu Reis G A1,G,I 386kj 0,5 g F 0,5ZU 0,8SA 1,1 F 15,3KH 5,0EW	**Grobe Bratwurst** in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln S A1,I,1,3,8 291kj 0,7g F 2,2ZU 1,7SA 1,8F 9,0KH 3,7EW	**Schweinegulasch** in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis S A1,G,I 463kj 0,2g F 0,2ZU 2,8SA 1,6F 17,1KH 6,4EW	**Zartes Hähnchenbrustfilet** „Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G A1,E,G,L1 418kj 1,1g F 1,2ZU 1,3SA 2,3F 11,9KH 7,7EW	**Mini-Frühlingsrollen** mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V A1,C F,G,I,8 443kj 0,2g F 3,7ZU 1,1SA 1,7F 19,8KH 2,4EW	**Germknödel** mit Vanillesauce V A1,G,1 699kj 0,9g F 14,7ZU 0,4SA 1,9F 33,1KH 4,0EW	**Schollenfilet, paniert** mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat **+ € 2,75** F A1,D,G,9 650kj 4,1g F 2,1ZU 0,7SA 9,8F 10,1KH 5,9EW
Mittwoch 9.12.	**Currywurstpfanne** mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln s A1,I,1,3,8 291kj 0,7g F 2,2ZU 1,7SA 1,8F 9,0KH 3,7EW	**Geflügel-Hackbraten** in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln G A1,C,G,U 433kj 1,0g F 2,3ZU 1,6SA 2,4F 16,3KH 3,3EW	**Vollkorn-Spaghetti „Tonno"** Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensala F A1,D,I,1,8 453kj 0,4g F 3,5ZU 1,2SA 2,3F 17,1KH 3,8EW	**Rindersauerbraten** in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel **+ € 0,70** R A1,G,1,3,8 380kj 0,1g F 4,6ZU 2,0SA 1,1F 13,5KH 5,6EW	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln V A1,C,G,I,1 414kj 1,5g F 0,9ZU 1,7SA 4,7F 8,7KH 5,2EW	**Griesflammeri „Baden Baden"** mit Fruchtsoße V A1,G,1 440kj 0,6g F 14,9ZU 0,1SA 1,2F 20,4KH 2,6EW	**Seemannslabskaus** mit einem Spiegelei und einem Rollmops **+ € 0,75** RF A1,C,G, L5,9 514kj 1,7g F 1,0ZU 5,7SA 4,1F 12,2KH 8,4EW
Donnerstag 10.12.	**Fischfrikadelle** mit Ratatouille und Kartoffelpüree F A1,D,G, L1,1,8 380kj 0,7g F 3,9ZU 1,2SA 2,1F 11,6KH 5,5EW	**Belgischer Gemüseeintopf** mit Geflügelbockwurst G A1,I,2,3 312kj 1,0g F 0,9ZU 0,9SA 3,3F 8,0KH 2,8EW	**Panierte Hähnchenfleischstücke** („Chicken-Nuggets") mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat G A1,C,L1 1,3,8 514kj 1,6g F 3,0ZU 1,5SA 4,6F 16,6KH 3,4EW	**Spießbraten** in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I,1 388kj 1,5g F 2,1ZU 1,7SA 4,1F 9,3KH 3,5EW	**Gedünstetes Gemüse** mit Sauce „Holländische Art" dazu Pasta Tricolore V A1,G,I 453kj 1,3g F 2,0ZU 1,7SA 2,4F 17,8KH 3,5EW	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten V A1,G,1 436kj 0,6g F 14,1ZU 0,1SA 1,3F 20,1KH 2,6EW	**Seemannslabskaus** mit einem Spiegelei und einem Rollmops **+ € 0,75** RF A1,C,G, L5,9 514kj 1,7g F 1,0ZU 5,7SA 4,1F 12,2KH 8,4EW
Freitag 11.12.	**Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen)** mit leckerem Apfelmus v A1,C,3 559kj 0,5g F 8,6ZU 0,7SA 5,0F 18,9KH 1,7EW	**Feine Rinderfrikadelle** in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis R A1,C,I,,L1 371kj 0,7g F 1,6ZU 1,2SA 1,6F 14,1KH 4,3EW	**Deftige Kohlroulade** in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree S A1,G,I,2,3 432kj 2,0g F 1,9ZU 0,8SA 5,3F 9,6KH 3,6EW	**Matjesfilet** in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln SF A1,D,G 1,,2,3 386kj 1,1g F 2,3ZU 2,2SA 3,8F 9,9KH 4,2EW	**Vegetarische Tortellini-Nudeln** in fruchtiger Tomatensauce V A1,C,G,I 283kj 0,2g F 2,8ZU 1,1SA 0,7F 12,5KH 2,2EW	**Eierpfannkuchen** mit Heidelbeeren gefüllt dazu Vanillesauce V A1,C,G,1,7 494kj 0,9g F 12,6ZU 0,2SA 2,2F 21,5KH 3,1EW	**Eisbeinfleisch** auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln **+ € 2,25** S A1,G,2, 4,5,9 485kj 0,7g F 1,7ZU 6,9SA 7,0F 8,9KH 3,5EW
Samstag 12.12.	**Herzhaftes Saftgulasch** vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat s A1,C,G, L1,1,3,8 480kj 0,8g F 1,1ZU 2,6SA 2,9F 15,8KH 5,7EW	**Holsteiner Kartoffelsuppe** mit Wursteinlage S A1,G,I,3,7 321kj 1,1g F 0,9ZU 0,8SA 2,6F 10,4KH 2,7EW	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln V A1,I,K 407kj 0,3g F 0,7ZU 0,9SA 2,9F 13,0KH 3,9EW	**Gedünstetes Seelachsfilet** auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Reis F A1,D,G,I,9 353kj 0,5g F 0,9ZU 0,9SA 1,3F 12,5KH 5,9EW		**Milchreis** mit roter Grütze V G,1 453kj 0,7g F 12,8ZU 0,1SA 1,5F 20,8KH 2,4EW	**Eisbeinfleisch** auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln **+ € 2,25** S A1,G,2, 4,5,9 485kj 0,7g F 1,7ZU 6,9SA 7,0F 8,9KH 3,5EW
Sonntag 13.12. 3. Advent	**Thüringer Bratwurst** in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S A1,G,I,1 403kj 1,9g F 0,9ZU 1,5SA 5,0F 9,5KH 3,3EW	**Zarte Hähnchenbrust** in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis G A1,F,G,I 419kj 0,4g F 1,5ZU 1,8SA 2,07F 14,1KH 6,5EW	**Fusilli Nudeln (Spiralnudeln)** in leckerer Spinat-Käse-Sauce V A1,G,I,1 524kj 1,3g F 0,9ZU 3,1SA 2,6F 20,1KH 4,8EW	**Schweinesteak mit Grillgemüse** in Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln mit Schale aus dem Ofen S A1,I,1 374kj 0,1g F 1,7ZU 0,5SA 1,3F 13,6KH 5,4EW		**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V A1,G,1,2,3 879kj 5,1g F 10,7ZU 0,4SA 10,6F 25,8KH 3,0EW	**„Grünkohlplatte" -** Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **+ € 1,95** S A1,E,I,L2,5 379kj 1,8g F 0,2ZU 0,7SA 4,8F 8,4KH 3,3EW

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

Bestellungen für Essen auf Rädern
Montag – Freitag
8.00 – 12.00 Uhr

Landkreis Friesland
Stadt Wilhelmshaven
04451 9146-24
Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de

PARITÄT

Hauptgeschäftsstelle Varel
Neebsallee 5 b,
26316 Varel

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!

Wir bieten Ihnen auch:

- Ambulante Plege
- Hauswirtschaft
- Beratung: **04451 9146-21**
- u.v.m.

51.

	Tagesmenü M1 € 10,80	Diabetiker M2 € 10,80	Schonkost M3 € 10,80	Für Feinschmecker M4 € 11,70	Vegetarisch M5 € 10,40	Süßspeise M8 € 10,40	Spezielles und Regionales M10 € 10,95
Montag 14.12.	**Geschmorte Hähnchenbrust** in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikar.	**Magerer Schweinebraten** mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	**Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“** Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat	**Paniertes Seelachsfilet** mit Erbsensauceauf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **+ € 0,70**	**Asiatisches Wokgemüse** in pikanter Sauce mit Asia Nudeln	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott	**„Grünkohlplatte“ -** Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **+ € 1,95**
	G A1,F,I,L,1,3 369kj 0,2g F 1,9g F 1,1SA 1,3F 12,2KH 6,3EW	S A1,L,1 295kj 0,1g F 1,2ZU 1,6SA 1,0F 9,6KH 5,4EW	S A1,G,I 1,2,3 469kj 1,4g F 1,9ZU 1,2SA 3,3F 15,1KH 4,8EW	F A1,D,G,I 382kj 0,6g F 1,6ZU 1,6SA 1,5F 14,3KH 5,6EW	V A1,F,I,L,8 449kj 0,1g F 4,5ZU 1,4SA 0,4F 21,5KH 3,8EW	V G,1 439kj 0,7g F 12,7ZU 0,1SA 1,5F 20,2KH 2,4EW	S A1,F,I,L,12,5 379kj 1,8g F 0,2ZU 0,7SA 4,8F 8,4KH 3,3EW
Dienstag 15.12.	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Spiralnudeln	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat	**Nudelauflauf** mit Hackfleisch und Brokkoli	**Schweinerückensteak** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	**Eieromelette** mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott	**Bremer Knipp** dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
	G A1,F,G,I 386kj 0,3g F 1,5ZU 2,3SA 1,0F 14,7KH 5,8EW	S A1,C,G L,I,1 455kj 1,4g F 1,5ZU 1,2SA 3,8F 14,7KH 4,2EW	S A1,G,I,1 667kj 3,5g F 1,7ZU 0,9SA 7,4F 15,4KH 7,8EW	S A1,G,I 251kj 0,2g F 1,3ZU 1,7SA 0,9F 7,2KH 4,9EW	V A1,C, G,I,1,7 361kj 0,7g F 1,4ZU 1,0SA 4,0F 7,8KH 4,4EW	V A1,C,G,3 570kj 0,7g F 11,9ZU 0,3SA 2,4F 23,6KH 3,7EW	S A1,A2,C, G,I,L2,3,9 980kj 4,1g F 1,5ZU 1,8SA 15,9F 14,6KH 7,9EW
Mittwoch 16.12.	**Gebratene Schweineleber** in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	**Gegrillte Hackfleisch–röllchen („Cevapcici“)** vom Rind mit würzig. Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	**Seelachsfilet** im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat **+ € 0,70**	**Makkaroni-Nudelauflauf** in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze	**Bremer Knipp** dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
	s A1,G,I 299kj 0,8g F 1,7ZU 1,1SA 2,2F 8,1KH 4,4EW	G A1,G,I,1 386kj 0,6g F 0,9ZU 1,8SA 2,3F 13,1KH 4,3EW	R A1,C,I,L 1,3,8 499kj 2,1g F 2,5ZU 1,0SA 5,3F 13,0KH 4,4EW	F A1,D,G,I 448kj 1,4g F 2,8ZU 1,6SA 3,3F 13,2KH 5,5EW	V A1,C,G,I,1 739kj 1,5g F 2,5ZU 0,6SA 2,6F 39,5KH 6,8EW	V A1,G,1 436kj 0,6g F 14,1ZU 0,1SA 1,3F 20,1KH 2,6EW	S A1,A2,C, G,I,L2,3,9 980kj 4,1g F 1,5ZU 1,8SA 15,9F 14,6KH 7,9EW
Donnerstag 17.12.	**Zarter Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	**Seelachsfilet „Naturell“** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	**Berliner Currywurst** mit Reis und Gurkensalat	**Zartes gekochtes Rindfleisch** in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	**Schmetterlingsnudeln („Farfalle“)** in leckerer Käse-Spinat-Sauce	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	**Gegrillte Schweinehaxe** (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße m. Speckstippe **+ € 1,95**
	S A1,G,I,L,3 337kj 0,1g F 0,9ZU 2,1SA 1,1F 11,5KH 5,1EW	F A1,D,G,I,1 281kj 0,5g F 1,5ZU 1,4SA 1,4F 7,0KH 6,6EW	S A1,C,I,L 1,3,7,8 582kj 2,7g F 3,1ZU 1,5SA 6,5F 16,5KH 3,4EW	R A1,G,1 417kj 0,4g F 1,6ZU 1,5SA 2,1F 11,6KH 7,3EW	V A1,G,I,1 482kj 1,3g F 1,5ZU 1,6SA 2,5F 18,5KH 4,5EW	V A1,C,G, 723kj 1,3g F 13,7ZU 0,4SA 4,7F 25,9KH 6,6EW	S A1,G, 2,4,5,9 460kj 2,3g F 1,8ZU 5,5SA 6,4F 8,9KH 3,2EW
Freitag 18.12.	**Szegediner Gulasch** Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln	**Leberknödel** in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	**Paniertes Schollenfilet** auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat **+ € 0,70**	**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree	**Milchreis** mit Mandarinen	**Gegrillte Schweinehaxe** (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße m. Speckstippe **+ € 1,95**
	S A1,I 296kj 0,0g F 1,1ZU 1,9SA 1,0F 9,8KH 4,8EW	S A1,C,G, L,I,1 325kj 1,2g F 1,6ZU 1,1SA 3,4F 8,1KH 3,4EW	G A1,C,G,I, 1,1,3,8 450kj 1,4g F 3,1ZU 1,3SA 3,1F 14,6KH 5,0EW	F A1,C,D, G,I,L1,3,8 468kj 1,5g F 2,1ZU 1,7SA 5,1F 10,7KH 5,2EW	V A1,G,I,2 439kj 0,7g F 2,7ZU 1,2SA 4,2F 13,7KH 2,4EW	V G 465kj 1,0g F 12,1ZU 0,1SA 1,9F 20,7KH 3,0EW	S A1,G, 2,4,5,9 460kj 2,3g F 1,8ZU 5,5SA 6,4F 8,9KH 3,2EW
Samstag 19.12.	**Grüner Bohneneintopf** mit zartem Schweinefleisch	**Pikantes Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	**Knödel-Dreierlei** Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	**Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“** mit Bohnengemüse und Spätzle		**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce	**„Sauerkrautplatte“** mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauerkraut, dazu Kartoffelpü. mit Speck u. Zwieb. **+ € 1,75**
	SG A1,I 254kj 0,4g F 1,1ZU 0,8SA 1,2F 8,4KH 3,1EW	G A1,F,G,I 296kj 0,2g F 0,8ZU 1,5SA 0,8F 8,7KH 5,0EW	V A1,C,G, I,1,3 490kj 2,0g F 0,9ZU 1,2SA 4,4F 15,1KH 3,9EW	R A1,C,I,1,8 277kj 0,3g F 1,4ZU 1,2SA 1,0F 9,5KH 4,2EW		V A1,G,1 625kj 0,8g F 13,0ZU 0,4SA 3,0F 26,3KH 3,8EW	S A1,G,5,9 382kj 1,1g F 2,2ZU 1,6SA 3,0F 9,3KH 5,9EW
Sonntag 20.12. 4. Advent	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	**Schweinenackenbraten** in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	**Linsen-Bolognese** mit Nudeln	**Geflügelroulade** in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen		**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott	**„Sauerkrautplatte“** mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauerkraut, dazu Kartoffelpü. mit Speck u. Zwieb. **+ € 1,75**
	G A1,F,G,I,3 412kj 0,7g F 1,5ZU 1,4SA 2,0F 13,5KH 6,4EW	S A1,G,I 335kj 1,4g F 1,8ZU 1,4SA 3,8F 7,8KH 2,8EW	V A1,I 394kj 0,1g F 1,5ZU 1,1SA 0,5F 18,0KH 3,8EW	G A1,G,I, 1,3,8 437kj 1,4g F 2,2ZU 1,8SA 4,4F 9,8KH 5,8EW		V G,3 452kj 0,7g F 14,2ZU 0,1SA 1,5F 21,1KH 2,3EW	S A1,G,5,9 382kj 1,1g F 2,2ZU 1,6SA 3,0F 9,3KH 5,9EW

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

Menükarte

7.12.2026 – 20.12.2026

KW 50/51

60 JAHRE

ESSEN AUF RÄDERN

DER PARITÄTISCHE