

	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 9.8.	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,2,3,7,6,1,1 Karamellpudding x	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree 1,6,1,1 Karamellpudding x	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A,C,G,1,1 Karamellpudding x EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,6,1,1 Karamellpudding x	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott 1,6 Karamellpudding x	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln 3,6,1,1 + € 0,90 Karamellpudding x	Rinderbraten „Madagaskar“ in Rotweinsauce mit Champignons, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer, dazu Reis und Möhrensalat 1,2,3,8,6 Dessert des Tages
Dienstag 10.8.	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln 1,3,6,1,1,1 Rote Grütze	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,2,3,6,1,1 Rote Grütze	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,6,1 Rote Grütze EW 2,9 F 5,9 KH 5,1 KJ 362 BE 0,4	2 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) A,C,G Rote Grütze	Buntes Sommergemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen mit Holländischer Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tomatensalat A,6,1 Rote Grütze	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler 1,2,3,6,1,1 + € 0,70 Rote Grütze	Rinderbraten „Madagaskar“ in Rotweinsauce mit Champignons, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer, dazu Reis und Möhrensalat 1,2,3,8,6 Dessert des Tages
Mittwoch 11.8.	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,6,1 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,6,1,1,1 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln 1,3,7,6,1,1 Vanillepudding mit Erdbeersoße G EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,6,1,1 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischerter Salat A,6,1 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat 3,8,6,1,1 + € 0,70 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Rinderbraten „Madagaskar“ in Rotweinsauce mit Champignons, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer, dazu Reis und Möhrensalat 1,2,3,8,6 Dessert des Tages
Donnerstag 12.8.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,6,1 Mandarinencreme G	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,6,1,1 Mandarinencreme G	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,6,1,1,1 Mandarinencreme G EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops 2,8,6,1,1 Mandarinencreme G	Eierpannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße 1,6,1,1 Mandarinencreme G	„Puszta-Schnitzel“ paniertes Schweineschnitzel auf Paprikagemüse, dazu Butternudeln und Tomatensalat A,C,6,1 Mandarinencreme G	Rinderbraten „Madagaskar“ in Rotweinsauce mit Champignons, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer, dazu Reis und Möhrensalat 1,2,3,8,6 Dessert des Tages
Freitag 13.8.	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,6,1,1,1 Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,1 Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Schinken-Rührei dazu Spargelgemüse in Holl. Soße und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,6,1,1 Bananenpudding mit Schokoladensauce G EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree G Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Kräutern C,6,1 Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrischer Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree 2,3,6,1 Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Rinderbraten „Madagaskar“ in Rotweinsauce mit Champignons, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer, dazu Reis und Möhrensalat 1,2,3,8,6 Dessert des Tages
Samstag 14.8.	Paniertes Hähnchenschnitzel in Kapernsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,6,1 Nougatcreme G	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,6,1,1,1 Nougatcreme G	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei 2,3,7,6,1 Nougatcreme G EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Putengulasch dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,6,1 Nougatcreme G	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle 1,3,6,1,1 Nougatcreme G	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischerter Salat 2,3,6,1 + € 0,70 Nougatcreme G	Rinderbraten „Madagaskar“ in Rotweinsauce mit Champignons, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer, dazu Reis und Möhrensalat 1,2,3,8,6 Dessert des Tages
Sonntag 15.8.	Rahmgulasch (vom Schwein) dazu Fingermöhren und Kräuterpüree 1,6,1,1 Zitronenmousse x	2 kleine Frikadellen auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln 3,6,1,1,1 Zitronenmousse x	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln 3,6,1,1 Zitronenmousse x EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7	Kräuter-Rührei dazu leckere Bratkartoffeln C,6,1 Zitronenmousse x	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattensmorellen (ohne Steine) G Zitronenmousse x	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen-Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,2,8,6,1,1 + € 0,90 Zitronenmousse x	Rinderbraten „Madagaskar“ in Rotweinsauce mit Champignons, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer, dazu Reis und Möhrensalat 1,2,3,8,6 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

Bestell- und Lieferbedingungen

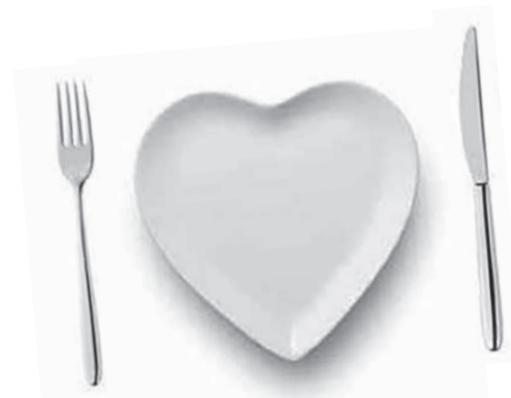
Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig auf, und zwar:

- 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!



Varel, WHV: 04451 9146-0, Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

33.

	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 16.8.	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln 1,3,7,A,G,I,J,L Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butternudeln und Apfelmus (kalt) 1,3,A,G,I,J Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1,2,3,8,G,I,J,L Fruchtjoghurt „Kirsche“ x EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu warmer Kartoffelsalat 8,A,D Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie G,I Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Dienstag 17.8.	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 Kohlrrolade (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 Spiralnudeln 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	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 18.8.	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Würstchen, dazu Stampfkartoffeln A,C,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,6,I,J,L Schokoladen-Grießbrei A,G EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) 1,A,G,I,J Schokoladen-Grießbrei A,G	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat 2,3,8,A,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Gebratenes Schollenfilet natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,L + € 0,70 Schokoladen-Grießbrei A,G	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 19.8.	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Zitronen-Joghurtcreme G	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße 2,3,5,7,G,L Zitronen-Joghurtcreme G	Gebratenes Fischfilet (Hoki) 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,I Zitronen-Joghurtcreme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) G Zitronen-Joghurtcreme G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,A,G,I,J + € 0,70 Zitronen-Joghurtcreme G	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Freitag 20.8.	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat 3,D,G,I,J,L Vanillepudding mit Kirschoße G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,8,A,C,G,I,J Vanillepudding mit Kirschoße G	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleischinlage G,I Vanillepudding mit Kirschoße G EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliroschen und Kartoffelklöße 1,G,I Vanillepudding mit Kirschoße G	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat C,G,I Vanillepudding mit Kirschoße G	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingermöhren und Stampfkartoffeln 1,G,I,J Vanillepudding mit Kirschoße G	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Samstag 21.8.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesanke 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 Kirschoße, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L + € 0,70 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Sonntag 22.8.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln 1,3,F,G,L Schokoladenpudding mit Sahne x	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Tomaten-Nudeln 1,A,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln 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 warmer Speck-Kartoffelsalat 1,2,3,7,8,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat 2,3,8,C,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße 1,A,G,I + € 0,90 Schokoladenpudding mit Sahne x	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages

Menükarte
9.8.2021 – 22.8.2021
KW 32/33

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 Sulfit, 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.